



#hyattregencydusseldorf #doxrestaurantbar
Montag – Sonntag von 18:30 bis 22:30 Uhr

TAGESFRISCHE AUSTERN

	Stück
David Hervé Royal Cabanon No. 2	9.5
Bretonische Felsenauster Dublaix No. 3	8
<i>Serviert mit Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette</i>	

SPECIAL

4 Felsenaustern «Bloody Mary» Style, Tabasco, Staudensellerie	27
4 gratinierte Felsenaustern «Rockefeller» Style, Spinat, Trüffel-Hollandaise	29

MEERESFRÜCHTE

6 marinierte Rotgarnelen, 4 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekraben	56
8 marinierte Rotgarnelen, 6 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekraben	84
Wahlweise mit:	
½ Hummer	46
15g Dose Störkaviar	62
<i>Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette</i>	

VORSPEISEN

Cremige Burrata 	23
<i>Marinierter Spargel, geröstete Pistazie, Feige</i>	
Tatar vom Rinderfilet	24
<i>Gehobelter Waldpilz, Kartoffelchips, Wachsei</i>	
Ganze gekochte Artischocke 	22
<i>Petersilien crème fraîche, French Vinaigrette, DOX Olivenöl</i>	
Label Rouge Thunfisch	25
<i>Eingelegte Landgurken, Zitronen-Baiser, Joghurt-Lauch Öl</i>	
Cocktail von der Rotgarnele	26
<i>Avocado, Dillsalat, Zitronen-Vinaigrette</i>	

FLEISCH

Rinderfilet 200g <i>Klassisch, zart, saftig</i>	49
US Flanksteak 250g <i>Fein marmoriert, intensiv</i>	55
Steak au Poivre 200g <i>Pfeffrig, würzig, zart</i>	51
US Striploin 350g <i>Kräftig durchzogen, saftig</i>	69
Chateaubriand 500g (für 2 Personen) <i>Das doppelte Filetvergnügen</i>	105
US T-Bone Steak ca. 600g <i>Intensiv, rustikal</i>	85
Walisisches Lammkarree 350g <i>Von den grünen Wiesen in Wales</i>	48
Kalbskarree am Knochen gereift 400g <i>Edel, mild im Geschmack</i>	45
Französische Label Rouge Maishähnchenbrust 180g <i>Zart, kross gebraten</i>	35
Marinierter Trüffelschinken 60g <i>Von der Metzgerei Schlösser</i>	19

FISCH

½ Hummer Thermidor 400-500g <i>Klassisch, französisch, edel</i>	62
Gebratene ganze Seesunge ca. 800g <i>In Nussbutter gebraten mit Petersilie</i>	82
Fisch des Tages 150g <i>Fangfrisch vom Markt</i>	36
Felsen-Oktopus 200g <i>Butterzart, intensiv</i>	34
Gebratener Heilbutt 150g <i>Kapern und Noilly Prat</i>	36
Filetierte Dorade Royal (2 Personen) <i>Gebacken im Salzteig</i>	79
<i>Wählen Sie Ihre favorisierten Beilagen aus der untenstehenden Auswahl</i>	
<i>Alle Gerichte sind auch zum Teilen im « Family-Style » möglich</i>	

WELL-BEING

Bouillabaisse	24
<i>Edelfische und Krustentiere, Sauce Rouille, Gruyère Baguette</i>	
Knackige Salatherzen	21
<i>Hausgemachtes Caesar Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck</i>	
Junge Salatblätter 	19
<i>Radieschen, Bio Ei, Quinoa</i>	
Paccheri Pasta 	27
<i>Weißer Spargel, Ziegenkäse, junge Erbsen</i>	
Vegane Linguine 	32
<i>Wintertrüffel, Babyspinat, Pinienkerne</i>	

GEMÜSE

Saisonales Ofengemüse, Brunnenkresse	8
Frischer Babyspinat, Pinienkerne	8
Waldpilze, Petersilie	8
Stangenspargel vom Hof Allofs, 250g	18
Gebackene Aubergine, Minzjoghurt	9
Knusprige Zwiebelringe, Schmand	8
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	8
Wilder Brokkoli, Rauchmandel	9

BEILAGEN

Kartoffelpüree	8
<i>Wahlweise mit Winter-Trüffel</i>	
Vegane Blumenkohlwings	8
Cremiges Trüffelrisotto	14
Kartoffelgratin, Gruyèrekäse	9
Französische Butterkartoffeln	8
Knoblauchbrot	8
Parmesan-Trüffel Pommes	9
Süßkartoffel-Pommes	8
Geräucherte Pommes	8

SAUCEN / DIPS

Portweinjus	5
Grüne Pfefferjus	5
Sauce Béarnaise	5
Nussbutter Hollandaise	5
Café de Paris Butter	5
Trüffelbutter	5
Trüffelmayonnaise	5

Unser DOX Team informiert Sie gerne bezüglich der Allergene

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

 vegetarisch

Verschiedene Speisen sind auch vegan erhältlich



#hyattregencydusseldorf #doxrestaurantbar
Monday – Sunday 6:30 to 10:30pm

DAILY FRESH OYSTERS

	Piece
David Hervé Royal Cabanon No. 2	9.5
Breton rock oyster Dublaix No. 3	8
<i>Served with lemon and raspberry vinegar vinaigrette</i>	

SPECIAL

4 oysters «Bloody Mary» Style, tabasco, celery	27
4 gratinated oysters «Rockefeller» Style, spinach, truffle hollandaise	29

SEAFOOD

6 marinated red prawns, 4 rock oysters, marinated mussels, north sea crab	56
8 marinated red prawns, 6 rock oysters, marinated mussels, north sea crab	84
Optionally with:	
½ Lobster	46
15g can of Prunier Osietra caviar	62
<i>Served with cocktail sauce, lemon and raspberry vinegar vinaigrette</i>	

STARTERS

Creamy burrata ✓	23
<i>Marinated asparagus, roasted pistachio, fig</i>	
Classic beef tartare	24
<i>Sliced wild mushroom, potato chips, waxed egg</i>	
Whole cooked artichoke ✓	22
<i>Parsley crème fraîche, French vinaigrette, DOX olive oil</i>	
Label Rouge tuna	25
<i>Pickled cucumber, lemon meringue, yoghurt-leek oil</i>	
Red shrimp cocktail	26
<i>Avocado, dill, lemon vinaigrette</i>	

MEAT

US beef fillet 200g <i>Classic, delicate, tender</i>	49
US flank steak 250g <i>Finely marbled, intense taste</i>	55
Steak Poivre 200g <i>Spicy, tender, peppery</i>	51
US Striploin 350g <i>Strongly streaky, juicy</i>	69
Chateaubriand 500g (for 2 persons) <i>Tender centerpiece of beef fillet</i>	105
US T-Bone steak ca. 600g <i>Rustical, tasteful</i>	85
Welsh rack of lamb 350g <i>From the green meadows of Wales</i>	48
Veal loin on the bone 400g <i>Noble, mild taste</i>	45
French corn chicken breast 180g <i>Tender, lean, healthy</i>	35
Marinated truffle ham 60g <i>From the butcher's shop Schlösser</i>	19

FISH

½ Lobster Thermidor 400g-500g <i>The French classic</i>	62
Fried whole sole ca. 800g <i>Fried in nut butter with parsley</i>	82
Catch of the day 150g <i>Catch fresh from the market</i>	36
Rock octopus 200g <i>Tender, intense</i>	34
Fried halibut 150g <i>With capers and Noilly Prat</i>	36
Filletted sea bream royal (2 persons) <i>Baked in salt crust</i>	79
<i>Please feel free to choose your desired side dishes below</i>	

All dishes can be ordered «family-style»

WELL-BEING

Crunchy lettuce hearts <i>Homemade Caesar dressing, parmesan, crispy smoked bacon</i>	21
Young salad leaves ✓ <i>Radish, organic egg, quinoa</i>	19
Paccheri Pasta <i>White asparag ✓, goat's cheese, young peas</i>	27
Vegan Linguine <i>Winter truffles, ✓by spinach, pine nuts</i>	32

VEGETABLES

Seasonal oven vegetables, watercress	8
Baby spinach, pine nuts	8
Wild mushrooms, parsley	8
Asparagus spears from Allofs Farm 250g	18
Baked eggplant, mint yogurt	9
Crispy onion rings, sour cream	8
Meadow herb salad, balsamic dressing	8
Wild broccoli, smoked almond	9

SIDE DISHES

Mashed potatoes <i>Optionally with winter truffle</i>	8
Vegan cauliflower wings	8
Creamy truffle risotto	14
Potato gratin, Gruyère	9
French butter potatoes	8
Garlic bread	8
Parmesan-truffle fries	9
Sweet potato fries	8
Smoked French fries	8

SAUCES / DIPS

Port wine jus	5
Green pepper jus	5
Sauce Béarnaise	5
Café de paris butter	5
Nut butter hollandaise	5
Truffle butter	5
Truffle mayonnaise	5

Our DOX team will be happy to inform you about allergens

All prices are in Euro including VAT and service charges

✓ vegetarian

Certain dishes are also available as a vegan option