





#hyattregencydusseldorf #doxrestaurantbar
Montag - Freitag 12:00 bis 14:30 Uhr
Samstag von 13:00 bis 15:00 Uhr

SNACKS

Der Klassiker „Knackige Salatherzen“ <i>Hausgemachtes Caesar Dressing, Parmesan, Knuspriger Rauchspeck</i>	21
Wahlweise mit: - Junge Maispoularde - Argentinische Rotgarnele - Gegrillter Pulpo	27 27 27
Classic DOX Burger <i>Bergkäse, Karamellzwiebeln, ofenfrisches Brioche</i>	24
Club Sandwich <i>Hähnchenbrust, Spiegelei, Landspeck</i>	24
Wahlweise mit: <i>Trüffel-Pommes, geräucherte Pommes, Süßkartoffelpommes, Wiesenkräutersalat, Caesarsalat, Zwiebelringe</i>	8
Paccheri Pasta  <i>Weißer Spargel, Ziegenkäse, junge Erbsen</i>	27
Gebackenes Wiener Schnitzel <i>Knusprige Kartoffeln, Landspeck, Gurkensalat</i>	37

STARTERS

Cremige Burrata  <i>Marinierter Spargel, geröstete Pistazie, Feige</i>	23
Tatar vom Rinderfilet <i>Gehobelter Waldpilz, Kartoffelchips, Wachsei</i>	24

Tagesfrische Austern

	Stück
David Hervé Royal Cabanon No. 2	9.5
Bretonische Felsenauster Dublaix No. 3	8

Dazu reichen wir Zitrone und
Himbeer-Essig-Vinaigrette

GRILLKARTE - AUS DEM PHÖNIXOFEN

Rinderfilet, 200g	49
US Flankensteak, 250g	55
US Striploin, 350g	69
Kalbskarree am Knochen gereift 400g	45
Label Rouge Schwarzfederhuhn 180g	35
Gebratener Heilbutt 150g <i>Mit Kapern und Noilly Prat</i>	36
Gebratene ganze Seezunge ca. 800g	82
Fisch des Tages, 160g	36
Felsen-Oktopus, 200g	34
Marinierter Trüffelschinken <i>Von der Metzgerei Schlösser</i>	19

BEILAGEN

Saisonales Ofenge müse, frische Brunnenkresse	8
Babyspinat, Pinienkerne	8
Waldpilze, Petersilie	8
Wiesenkräutersalat, Balsamico-Dressing	8
Stangenspargel vom Hof Allofs 250g	18
Französische Butter Kartoffeln	8
Kartoffelpüree	8
Wahlweise mit Trüffel	9
Rosmarinkartoffeln	8
Cremiges Trüffelrisotto	14
Parmesan-Trüffel Pommes	9
Süßkartoffel - Pommes	8
Geräucherte Pommes	8

SAUCEN / DIPS

Portweinjus	5
Grüne Pfefferjus	5
Café de Paris Butter	5
Trüffelbutter	5
Trüffelmayonnaise	5
Nuss Butter Hollandaise	5

Unser wechselndes Business Lunch Menü bieten wir von Montag bis Samstag an.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach dem aktuellem Menü.

2 Gänge 39 ◆ 3 Gänge 47

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 - Friday 12:00 to 2.30 pm
Saturday from 13.00 to 3.00pm

SNACKS

Classic „Lettuce hearts“ <i>Homemade Caesar Dressing, parmesan cheese, crispy bacon</i>	21
Choice of:	
- Chicken breast	27
- Argentinean red shrimp	27
- Grilled pulpo	27
Classic DOX Burger <i>Mountain cheese, caramelized onion, freshly baked brioche</i>	24
Club Sandwich <i>Chicken breast, fried egg, bacon</i>	24
Optionally with: <i>Truffle fries, smoked French fries, sweet potato fries, meadow herb salad, caesar salad, onion rings</i>	8
Paccheri Pasta  <i>White asparagus, goat's cheese, young peas</i>	27
Baked „Wiener Schnitzel“ <i>Crispy potato, bacon, cucumber salad</i>	37

STARTERS

Creamy burrata  <i>Marinated Asparagus, roasted pistachio, fig</i>	23
Classic beef tartare <i>Sliced wild mushroom, potato chips, waxed egg</i>	24

Daily fresh oysters

	Piece
David Hervé Royal Cabanon No. 2	9.5
Breton rock oyster Dublaix No. 3	8

Served with lemon and
raspberry vinegar vinaigrette

GRILL MENU FROM THE PHOENIXOVEN

Beef fillet, 200g	49
US flank steak, 250g	55
US Striploin, 350g	69
Veal loin on the bone, 400g	45
Black feathered chicken, 180g	35
Fried halibut, 150g <i>With capers and Nolly Prat</i>	36
Fried whole sole ca. 800g	82
Catch of the day, 160g	36
Rock octopus, 200g	34
Marinated truffle ham 60g <i>From the butcher's shop Schlösser</i>	19

SIDE DISHES

Seasonal oven vegetables, watercress	8
Baby spinach, pine nuts	8
Wild mushrooms, parsley	8
Meadow herb salad, balsamic dressing	8
Asparagus spears from Allofs farm 250g	18
French butter potatoes	8
Mashed potatoes Optionally with truffle	8 9
Rosemary potatoes	8
Creamy turffle risotto	14
Parmesan-truffle fries	9
Sweet potato fries	8
Smoked French fries	8

SAUCEN / DIPS

Port wine jus	5
Green pepper jus	5
Cafe de Paris butter	5
Truffle butter	5
Truffle mayonnaise	5
Nut butter hollandaise	5

We offer our changing business lunch menu from Mondays to Saturdays
Please ask our service staff for the current menu
2 courses menu 39 ◆ **3 courses menu 47**

Our DOX team will be happy to inform you about allergens

All prices are in Euro including VAT and service charge



Certain dishes are also available as a vegan option