



#hyattregencydusseldorf #doxrestaurantbar  
Room Service Menü von 12:00 bis 22:30 Uhr

### SNACKS

Knackige Salatherzen <i>Caesar-Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck</i>	21	Veganer Burger  <i>Avocado, Portobellopilz, Blumenkohl-Wings</i>	24
<i>wahlweise mit:</i>		Gebackenes Wiener Schnitzel <i>Knusprige Kartoffeln, Landspeck, Gurkensalat</i>	37
Glasierten Hähnchenstreifen	27	Vegane Linguine  <i>Sommertrüffel, Babyspinat, Pinienkerne</i>	27
Argentinsische Rotgarnele	27		
Gegrillter Pulpo	27	Vegane Schokoladenmousse im Glas  <i>Beeren, Schoko-Crunch</i>	13
Club Sandwich <i>Hähnchenfilet, Spiegelei, Landspeck</i>	24		
Classic Dox Burger <i>Bergkäse, karamellisierte Zwiebeln, Brioche</i>	24		

### TAGESFRISCHE AUSTERN

18:30 – 22:30 Uhr

Stück

Huitres Poget No. 2	9.5
Breton Felsenaustern Dublaix No. 3	8

*Dazu reichen wir Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette*

### VORSPEISEN

18:30 – 22:30 Uhr

Cremige Burrata  <i>Ochsenherztomate, Basilikumgel, marinierte Wildkräuter</i>	23
Tatar de Bouef <i>Geröstetes Brioche, Pfifferlinge, gebackenes Eigelb</i>	24
Cocktail von der Rotgarnele <i>Avocado, Dillsalat, Zitronen-Vinaigrette</i>	26
Bouillabaisse <i>Edelfische und Krustentiere, Rouillesauce, Gruyère-Baguette</i>	24

### FLEISCH

Rinderfilet 200g <i>Klassisch, zart, saftig</i>	49
US Flanksteak 250g <i>Fein marmoriert, intensiv</i>	55
US Striploin 350g <i>Kräftig durchzogen, saftig</i>	69
Kalbskarree am Knochen gereift 400g <i>Edel, mild im Geschmack</i>	45

### FISCH

Fisch des Tages 150g <i>Fangfrisch vom Markt</i>	36
Felsen-Oktopus 200g <i>Butterart, intensiv</i>	34
Adlerfisch 150g <i>Auf der Haut gebraten, Kapernsalsa</i>	36

*Wählen Sie Ihre passende Beilagen & Saucen dazu:*

Glasiertes Sommergemüse	8	Getrüffeltes Kartoffelpüree	9
Babyspinat, Pinienkerne	8	Vegane Blumenkohlwings	8
Gegrillter Spargel, Knoblauch, Chili	12	Wilder Brokkoli, Rauchmandel	9
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	8	Geräucherte Pommes	8
Baked Zucchini, Kräuter-Aioli	9	Süßkartoffel-Pommes	8
Kartoffelpüree	8	Parmesan-Trüffel-Pommes	9



### HAUPTGANG

18:30 – 22:30 Uhr

Ravioles de chevre  <i>Pfifferlinge, Garten-Erbesen, Ziegenkäse Espuma</i>	27
--	----




### DESSERT

18:30 – 22:30 Uhr

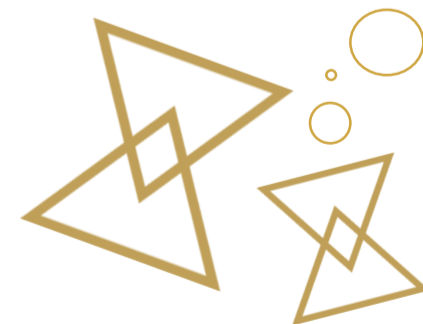
« Pêche Melba » Vegan Style  <i>Rhonetal Blutpfirsich Sorbet, Himbeer Gel, Maracuja</i>	19
Mousse „Blueberry & Key Lime“  <i>Blaubeer Sorbet, Kokos Joghurt Crisp, Roter Holunder Coulis</i>	17

### NACHT MENÜ

22:30 – 06:30 Uhr

Roter Linseneintopf <i>Hähnchenbrust, Kartoffeln, junges Gemüse</i>	19	Veganes Thaicurry  <i>Basmatireis, Grillgemüse, Kokosnussmilch</i>	22
Panini Sandwich  <i>Mozzarella, Pesto, Ofentomate</i>	15	Vegane Schokoladenmousse im Glas  <i>Beeren, Schoko-Crunch</i>	13
Maccaroni à la Bolognese <i>Kalbsfleisch, Strauchtomaten, Peccorino</i>	24		

### GUTEN APPETIT !



Wir berechnen eine Zimmerservicegebühr von 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