



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

### TAGESFRISCHE AUSTERN

	Stück
Huitres Poget 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, Nordseekrabben	56
8 marinierte Rotgarnelen, 6 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben	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>Gegrillte Birne, Honig, Rauchmandeln, Wiesenkräutersalat</i>	
Tartare de boeuf	24
<i>Brioche, Buchenpilze, Wachsei, Misocreme</i>	
Avocado Tacos 	22
<i>Knuspriger Mais, gepickelte rote Zwiebel, Koriander-Limetten-Salsa</i>	
Saint Jacques Jakobsmuschel	26
<i>Mohrrüben Duxelles, Dijon Senf, Pomelo</i>	
Cocktail von der Rotgarnele	26
<i>Avocado, Dillsalat, Zitronen-Vinaigrette</i>	
Bouillabaisse	24
<i>Edelfische und Krustentiere, Sauce Rouille, Gruyère Baguette</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
Geschmorte Rinder Short Rib 200g <i>Butterzart, intensiv</i>	65
Französische Label Rouge Maishähnchenbrust 180g <i>Zart, kross gebraten</i>	35



### FISCH

½ Hummer Thermidor 200g-300g <i>Klassisch, französisch, edel</i>	62
Gebratene ganze Seezunge 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>Knusprig auf der Haut gebraten in Haselnussbutter</i>	42
Filetierte Dorade Royal (2 Personen) <i>Gebacken im Salzteig</i>	79

*Wählen Sie Ihre favorisierten Beilagen aus der untenstehenden Auswahl*

*Alle Gerichte sind auch zum Teilen im « Family-Style » möglich*

### WELL-BEING

Knackige Salatherzen	21
<i>Caesar-Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck</i>	
Saisonaler DOX Salat 	19
<i>Gelbe Beete, Ziegenkäse, Feige, Granatapfel-Vinaigrette</i>	
Gefüllte Fagottini 	27
<i>Basilikum, Nussbutter, Parmesanschaum</i>	
Vegane Linguine	32
<i>Trüffel, Babyspinat, Pinienkerne</i>	

### GEMÜSE

Glasiertes Ofengemüse	8
Babyspinat, Pinienkerne	8
Wilder Brokkoli, Feta	10
Mais-Wedges, Limettencreme	8
Knusprige Zwiebelringe, Schmand	8
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	8
Vegane gebackene Pilze, Knoblauch-Chili-Öl	9

### BEILAGEN

Kartoffelpüree	8
Getrüffeltes Kartoffelpüree	10
Geröstete Kartoffeln, Chorizo	8
Artischockenrisotto, Belper Schafskäse	13
Kartoffelgratin, Gruyèrekäse	9
Knoblauchbrot	8
Parmesan-Trüffel Pommes	12
Süßkartoffel Pommes	8
Geräucherte Pommes	8

### SAUCEN / DIPS

Portweinjus	5
Grüne Pfefferjus	5
Sauce Béarnaise	5
Café de Paris Butter	5
Trüffelmayonnaise	5
Aioli	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
Huitres Poget 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>Grilled pear, honey, smoked almond, wild herbs</i>	
Tartare de boeuf	24
<i>Brioche, beech mushrooms, waxed egg, miso cream</i>	
Avocado tacos 	22
<i>Crispy corn, pickled red onion, coriander lime salsa</i>	
Saint Jacques scallop	26
<i>Carrot Duxelles, Dijon mustard, pomelo</i>	
Red shrimp cocktail	26
<i>Avocado, dill, lemon vinaigrette</i>	
Bouillabaisse	24
<i>Noble fish and crustaceans, Rouille sauce, Gruyère baguette</i>	

### MEAT

Fillet of beef 200g <i>Classic, delicate, tender</i>	49
US flank steak 250g <i>Finely marbled, intense taste</i>	55
Steak au 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
Braised beef short rib 200g <i>Tender, intense</i>	65
French corn chicken breast 180g <i>Tender, lean, healthy</i>	35



### FISH

½ Lobster Thermidor 200g-300g <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>Hazelnut butter</i>	42
Filletted sea bream royal (2 persons) <i>Baked in salt crust</i>	79

*Please feel free to choose your desired side dishes below*

*All dishes can be ordered «family-style»*

### WELL-BEING

Crunchy lettuce hearts	21
<i>Caesar dressing, parmesan, crispy smoked bacon</i>	
Seasonal DOX salad 	19
<i>Yellow beets, fig, goat cheese, pomegranate vinaigrette</i>	
Stuffed Fagottini 	27
<i>Basil, nut butter, parmesan foam</i>	
Vegan Linguine	32
<i>Truffles, baby spinach, pine nuts</i>	

### VEGETABLES

Glazed oven vegetables	8
Baby spinach, pine nuts	8
Wild broccoli, feta	10
Baked corn wedges, lime cream	8
Crispy onion rings, sour cream	8
Meadow herb salad, balsamico dressing	8
Vegan baked mushrooms, garlic chili oil	9

### SIDE DISHES

Mashed potatoes	8
Truffle mashed potatoes	10
Roasted potatoes, chorizo	9
Artichokes risotto, Belper sheep cheese	13
Potato gratin, Gruyère cheese	9
Garlic bread	8
Parmesan truffle fries	12
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
Truffle mayonnaise	5
Aioli	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