



#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>	

### MEERESFRÜCHTE

6 marinierte Rotgarnelen, 4 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben	56
8 marinierte Rotgarnelen, 6 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben	84
Wahlweise mit: 15g Dose Störkaviar	69
<i>Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette</i>	

### VORSPEISEN

Knackige Salatherzen <i>Hausgemachtes Caesar-Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck</i>	21
Cremige Burrata  <i>Frühlingstomaten, gehobelter Champignon, Basilikumöl</i>	25
Tartare de boeuf <i>Brioche, Wachsei, Trüffelmayonnaise</i>	26
Geflämmter Thunfisch Taco <i>Knuspriger Mais, gepickelte rote Zwiebel, Limette</i>	23
Cocktail von der Rotgarnele <i>Avocado, Dillsalat, Zitronen-Vinaigrette</i>	27
Bouillabaisse <i>Edelfische und Krustentiere, Sauce Rouille, Gruyère Baguette</i>	26

### FLEISCH

Rinderfilet 200g <i>Klassisch, zart, saftig</i>	52
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
Karree vom Wiesenkalb 400g <i>Am Knochen gereift, edel und mild im Geschmack</i>	52
Französische Label Rouge Maishähnchenbrust 180g <i>Zart, kross gebraten</i>	38

### FISCH

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>	36
Label Rouge Pfeffer Lachs Filet 150g <i>Zart und würzig</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*

### SPECIALS

DOX Frühlingssalat  <i>Gehobertes junges Gemüse, Feige, Vinaigrette</i>	19
Runde Ravioli  <i>Trüfflespuma, Olivencrumble, Ricotta</i>	27
Geschmorte Rinder Short Rib <i>Maispüree, Amarenakirsch-Jus, wilder Brokkoli, knusprige Zwiebelringe</i>	65

### GEMÜSE

Glasiertes Ofengemüse, frische Kräuter	9
Babypinat, Pinienkerne	9
Wilder Brokkoli, Feta	10
Gebackene Mais-Wedges, Limettencreme	10
Geröstete Artischockenherzen, Salsa Verde	12
Knusprige Zwiebelringe, Schmand	9
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	9

### BEILAGEN

Kartoffelpüree	9
Getrüffeltes Kartoffelpüree	13
Cremiges Risotto mit Bärlauch	13
Kartoffelgratin, Gruyèrekäse	11
Knoblauchbrot	9
Parmesan-Trüffel Pommes	12
Süßkartoffel Pommes	9
Geräucherte Pommes	9

### SAUCEN / DIPS

Portweinjus	5
Grüne Pfefferjus	5
Sauce Béarnaise	5
Café de Paris Butter	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