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

TAGESFRISCHE AUSTERN

	Stück
Gillardeau Auster No.2	7
Felsenauster vom Utah Beach No.3	6

Serviert mit Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette

CHAMPAGNER GOURMAND

Felsenauster mit Citrus-Kaviar	25

Serviert mit einem Glas Champagner

MEERESFRÜCHTE

6 marinierte Rotgarnelen, 4 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben	50
8 marinierte Rotgarnelen, 6 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben	75
Wahlweise mit : 15g Dose Störkaviar	55

Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette

VORSPEISEN

Knackige Salatherzen *Hausgemachtes Caesar-Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck*	21
Cremiger Bio Burrata *Rote Bete, grüner Apfel, Buchweizenkerne, Meerrettich*	23
Classic Tartare de Boeuf *Knollenselleriesud, geräucherte Mayonnaise, Wachsei*	24
4 Saint-Jacques-Jakobsmuscheln *Kapernsalsa, Haselnuss, Dillsalat, Öl*	26
Gänseleber "Happy Foie Gras" *Eingemachter Kürbis, Portwein Gel, Feldsalat, Brioche*	25
Aufgeschäumte Hummerbisque *Mango, Crème fraîche, Pernod*	24

SPECIALS

DOX Salade Composée *Geriebener Schafskäse, Granatapfel, Kerne, Walnussdressing*	19
Herbstgold-Pinsa *Bauernkürbis, Petersiliencreme, Kerbel-Frisée-Salat*	26
Vegane Trüffel-Linguini *Herbsttrüffel, Babyspinat, Champagner-Beurre Blanc*	29
Brust und Keule von der Deutschen Freilandgans *Trüffelrotkraut, glasierte Maronen, Kartoffelklöße, Preiselbeerjus*	75

FLEISCH

Französische Label Rouge Maishähnchenbrust 180g *Zart, kross gebraten*	35
Rinderfilet aus dem Phönixofen 200g *Klassisch, zart, saftig*	45
US Flanksteak 250g *Fein marmoriert, intensiv*	46
Steak au Poivre 200g *Pfeffrig, würzig, zart*	48
US Striploin 350g *Kräftig durchzogen, saftig*	69
Tomahawk-Steak vom Kalb Dry Aged ca.700g Am Knochen gereift, edel und mild	69
Chateaubriand 500g (für 2 Personen) *Das doppelte Filetvergnügen*	105

FISCH

Felsen-Oktopus 200g *Butterzart, intensiv*	29
Fisch des Tages 160g *Fangfrisch vom Markt*	32
Winter Kabeljau auf der Haut gebraten 160g *Zart, würzig*	36
Filetierte Dorade Royal (2 Personen) *Gebacken im Salzteig*	69
Gebratene ganze Seezunge ca. 800g *In Nussbutter gebraten mit Petersilie*	75

Wählen Sie Ihre favorisierten Beilagen aus der untenstehenden Auswahl

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

GEMÜSE

Glasiertes Ofengemüse	9
Babyspinat, Pinienkerne	9
Frische Waldpilze	9
Wilder Brokkoli in Nussbutter	10
Gebackene Artischocken Spitzpaprikacreme	10
Knusprige Zwiebelringe, Schmand	9
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	9

BEILAGEN

Kartoffelpüree	9
Getrüffeltes Kartoffelpüree	11
Cremiges Steinpilz-Risotto	12
Apfel-Rotkraut	11
Kartoffelgratin, Gruyèrekäse	11
Parmesan-Trüffel Pommes	11
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 inkl. Mehrwertsteuer
Vegetarisch
Verschiedene Speisen sind auch vegan erhältlich