

# Vorspeisen & Salate

## starters & salads

**Kalbscarpaccio** 18,50€

lauwarmer Thai Spargel, in Butter geschwenkt | Salatspitzen | Parmesan

**Veal carpaccio**

lukewarm Thai asparagus, tossed in butter | Salad tips | Parmesan

(4,11,D)


**Calamaris** 18,00€

Mosaik von gebratener Paprika | Pesto | Brotchip

**Calamaris**

Mosaic of roasted bell pepper | pesto | bread chip

(11,14,B,D,I)

**Mille Feuille von Roter Bete**   14,50€

karamellierter Tofu | Avocado | Cashew Schaum

**Mille Feuille of beetroot**

caramelized tofu | avocado | cashew foam

(11,12,A,C)

## **HILTON CLASSIC**

**Caesar Salat** 16,50 €

Römersalat | Parmesan | Sardellenfilets | Croûtons

*Romaine lettuce | parmesan | anchovies | croutons*

(4,11,13,B,D,E,F,M,L)

zur Wahl mit:

your choice:

- gegrillten **Geflügelstreifen** 18,50 €

*grilled chicken strips*

(11)

- gegrillten **Rinderfiletstreifen** 19,50 €

*grilled beef strips*

(11)

- gegrillten **Garnelen** 20,00 €

*grilled prawns*

(11,F,G)



vegan  
vegan



vegetarisch  
vegetarian



healthy Option  
healthy option



Kreation des Chefkochs  
Chef's choice



mit Schwein  
with pork

# Suppen

## soups

**„Tom Yam Gung“ thailändische Fischsuppe 15,50€**

Garnelen | frischer Koriander

***“Tom Yam Gung” Thai fish soup***

*prawns | fresh cilantro*

(1,2,4,B,H,I,J)

**Essenz von der Strauchtomate  9,50€**

Ricotta Nocken

***Essence of vine tomatoes***

*ricotta gnocchi*

(5,11,D,E,H)

**Gelbe Paprika Suppe  12,50€**

Avocadosalsa

***Yellow Bell Pepper soup***

*avocado Salsa*

(4,11,14,A,C)

# Klassiker & regionales

## Classic's & regional's

**Wiener Schnitzel 32,00€**

paniertes Kalbsschnitzel | Zitrone | Kapern | Petersilienkartoffeln | Salat

***Viennese Schnitzel***

*Breaded escalope of veal | lemon | capers | parsley potatoes | salad*

(4,11,13,B,D,E,F,L)

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind 26,00€**

Serviettenknödel | Rotkohl | Apfelkompott

***Braised pickled beef “Rhineland style”***

*Bread dumpling | red cabbage | apple compote*

(2,4,11,B,D,E)

### ***Düsseldorfer Spezialität | Local Specialty***

**Düsseldorfer Senfrostbraten von argentinischem Roastbeef  34,00 €**

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Bohnen

***Argentine roast beef with mustard crust “Düsseldorf style”***

*Pan fried potatoes | bacon | onions | beans*

(4,13,B,D,E,M,L)

## leicht & vital

### light & vital

**Straußensteak mit afrikanischen Gewürzen mariniert**  **42,00€**

Yamswurzelpüree | karamellisierte rote Zwiebeln

*Ostrich steak marinated with African spices*

*Yam puree | caramelized red onions*

(4,11,D)

**Zitronenhähnchen** **19,00€**

mediterranes Tomatengemüse | Rosmarin Pommes Carrée

*Lemon chicken*

*Mediterranean tomato vegetables | rosemary pommes carrée*

(4,11,B,H)

**Fischcurry**  **25,50€**

Kokosnuss | Gemüse | Cashewkerne | Basmati Reis

*Fish Curry*

*coconut | vegetables | cashews | basmati rice*

(11,A,B,F,G,L,N)

**Gebratener Zander mit Pancettakruste** **26,00€**

Belugalinsenragout | weißer Balsamicoschaum


*Fried pike perch with pancetta crust*

*Beluga lentils ragout | white balsamic foam*

(11,B,D,H,I)

## Pasta

### pasta

**Linguini Thai Spargel | frische Tomaten | Mandel-Orangensauce**  **19,00€**

*Linguini Thai asparagus | fresh tomatoes | almond-orange sauce*

(4,11,12,A,B,C)

**hausgemachte Gnocchis** gefüllt mit Steinpilzcrème | Salbeibutter  **18,00€**

*Homemade gnocchi stuffed with porcini mushroom cream | Sage butter*

(4,11,12,B,D)

**Ravioli** gefüllt mit Loup de mer | geschmorter Fenchel | Ruccola Pesto **23,00€**

*Ravioli stuffed with sea bass | braised fennel | rocket pesto*

(4,11,12,A,B,D)

# Steak & Fisch vom Grill

## grilled steak & fish

<b>Filet vom Schwein (180g)</b> ◆ <i>Tiere aus zertifizierter artgerechter Haltung</i> <b>Filet of pork (180g)</b> <i>animals from certified fair attitude</i> (12,M,L)	<b>18,50€</b>
<b>Irisches Rumpsteak (180g)</b> im Kräutermantel <b>Irish Rump steak (180g)</b> with herb crust (12)	<b>28,00€</b>
<b>Lammrücken (180g)</b> unter der Senfkruste <b>Saddle of lamb (180g)</b> with mustard crust (12)	<b>29,00€</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet (180g)</b> mariniert <b>Argentinean beef filet (180g)</b> marinated (12)	<b>33,00€</b>
<b>“Surf and Turf”</b> Argentinisches Rinderfilet (180g)   2 Gambas <b>Argentinean beef filet (180g)   2 King Prawns</b> (12)	<b>44,00€</b>
<b>Mixed Grill vom Fleisch</b> ◆ Schwein   Rind   Lamm   Hähnchen <b>mixed grill of meat</b> <i>Pork   beef   lamb   chicken</i> (12)	<b>24,00€</b>
<b>Mixed Grill “Fisch”</b> Garnele   Meerbarbe   Thunfisch   Zander <b>mixed grill “fish”</b> <i>prawn   red mullet   tuna   pike perch</i> (12,F,G)	<b>28,00€</b>
<b>Meerbarbe</b> mit Lavendel <b>Red mullet</b> with lavender (12,G,I)	<b>21,00€</b>

Alle Steak- & Fischgerichte sind inklusive einem gemischten Salat  
und einer Sauce ihrer Wahl.

All steak & fish dishes are served with mixed salad and your choice of sauce

## Special for two

### **Château Briand für zwei (500g)**

Kleine Ofenkartoffel | Gemüse | Pfeffersoße | Kräuterbutter  
am Tisch tranchiert

### **Château Briand for two (500g)**

Small baked potato | vegetables | pepper sauce | herb butter  
carved at the table

**68,00€**

(11,12,D)

## Beilagen & Saucen | Side dishes & sauces

<u>Soßen   Sauces</u>	<u>Beilagen   Side dishes</u>		<u>Gemüse   vegetables</u>	
Champignon Soße <i>mushroom sauce</i> (4,11,D,L)	Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>Baked potato with</i> <i>Sour cream (D,L)</i>	€4,50	Blattspinat mit Pinienkernen <i>Leaf spinach with</i> <i>Pine nuts (13,A,D)</i>	€4,50
Pfeffer Soße <i>Pepper sauce</i> (4,11,A,D,L)	Bratkartoffeln ◆ <i>Fried potatoes</i> (D)	€3,50	Mandel-Brokkoli <i>Almond broccoli</i> (A,D,)	€3,50
Kräuterbutter <i>Herb butter</i> (11,13,D,L)	Pommes Frites <i>French fries</i> ( 4,11,)	€2,50	Thaispargel <i>Thai asparagus</i> (13,D)	€4,50
Café de paris Butter Café de paris butter (4,11,13,D,F)	Basmati Reis <i>Basmati rice</i> (D)	€2,50	Junges Gemüse <i>Young vegetables</i> (13,D)	€4,00
Safransoße <i>saffron sauce</i> (4,11,D,I)	Süßkartoffel Fries <i>sweet potato fries</i> ( 4,11,)	€3,50		
Holunder-Zwiebel Soße Elderberry onion sauce (4,11,A,D,L)				

# Dessert & Käse

## Dessert & Cheese

**Schokoladen Crème brûlée**   11,00€

Feigenchutney

**Chocolate Crème brûlée**

*fig chutney*

(4,10,11,A,B,D,E,L)

**Himbeer-Lavendel Parfait**  9,00€

Kokos-Blondie

**Raspberry lavender parfait**

*Coconut blondie*

(4,10,12,14,A,B,D,E,L)

**Zitronengras Panna Cotta**   10,00€

marinierte Fruchtfilets | Sesamhippe

**Lemongrass Panna Cotta**

*Marinated fruit fillets | sesame billhook*

(4,11,14,D,E,L)

**Linzer Schnitte**  9,00€

Johannisbeercoulis | hausgemachtes Vanilleeis

**Linzer Slice**

*Blackcurrant coulis | homemade vanilla ice cream*

(4,10,11,A,B,D,E,L)

**Italienische und französische Käsespezialitäten**  15,00€

Trauben | Thymianhonig

**Selection of Italian and French cheese**

*Grapes | thyme honey*

(11,13,A,B,D,L)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| 1 mit Farbstoff<br><i>with colorant</i>                      | 6 enthält eine Phenylalaninquelle<br><i>contains phenylalanine</i> | 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel<br><i>with sugar and sweetener</i>       |
| 2 mit Konservierungsstoffen<br><i>with preserving agents</i> | 7 mit Antioxidationsmittel<br><i>with antioxidant</i>              | 11 unter Schutzatmosphäre verpackt<br><i>sealed under protective atmosphere</i> |
| 3 mit Geschmacksverstärker<br><i>with flavor enhancer</i>    | 8 mit Phosphat<br><i>with phosphate</i>                            | 12 konserviert mit Thiabendazol<br><i>preserved with thiabendazole</i>          |
| 4 mit Süßungsmittel(n)<br><i>with sweeteners</i>             | 9 gewachst<br><i>waxed</i>   | 13 nach der Ernte behandelt<br><i>treated after harvesting</i>                  |
| 5 geschwärzt<br><i>blackened</i>                             |  |   |

### Allergien

A Nüsse (Schalenfrüchte) <i>nuts</i>	F Fisch <i>fish</i>	K Erdnüsse <i>peanuts</i>
B glutenhaltiges Getreide <i>cereals containing gluten</i>	G Krebstiere <i>crustaceans</i>	L Lupine <i>lupine</i>
C Sojaprodukte <i>soy products</i>	H Sellerie <i>celery</i>	M Senf <i>mustard</i>
D Milcheiweiß <i>milk protein</i>	I Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>	N Weichtiere <i>shellfish</i>
E Eier <i>eggs</i>	J Schwefeldioxid <i>sulfur dioxide</i>	