

## Vorspeisen & Salate

### **Selektion von Blattsalaten**

mit Tofuspiessen, mariniert in Sesam und Sake

€ 9,50

(11, 17, 15)

### **Mille-feuille**

von Büffelmozzarella und Strauchtomate mit zweierlei Pesto

€ 11,00

(15, 18, 12)

### **Mit Lavendel parfümiertes Mascarpone-Ziegenkäsetörtchen**

mit Melanzane-Kaviar und Lammschinken

€ 14,00

(11, 14, 18, 12, 2, 16)

### **Hilton Classic**

#### **Caesar Salad**

Römersalat mit Parmesan, Sardellenfilets, Caesar-Dressing und Croûtons

€ 14,50

(4, 15, 18, 16)

#### zur Wahl mit:

Gegrillten Geflügelstreifen	€ 16,50 <small>(12)</small>
Gegrillten Garnelen	€ 18,00 <small>(12)</small>
Gegrillten Rinderfiletstreifen	€ 19,00 <small>(12)</small>

### **Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet**

mit Limonen-Vinaigrette, Parmesanchips und mariniertem Raukesalat

€ 19,00

(4, 12, 18, 16)

### **Empfehlung des Küchenchefs**

#### **Gebratene Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnele**

mit Bruschetta, Gänsestopfleber auf Salat von Belugalinsen

€ 22,00

(4, 11, 16, 10, 6, 14, 16)

## Suppen

### **Fruchtige Tomatenessenz**

mit Gemüseperlen

€ 7,00

(4, 7, 14)

### **Rinderconsommé**

mit Markklößchen und Gemüsejulienne

€ 9,00

(18, 12)

### **Schaumsuppe von der Räucherforelle**

mit einer Spinattasche

€ 11,00

(2, 4, 12, 18, 16)

## Klassiker & Regionales

### ◆ **Kasseler vom Schweinefilet**

mit Kartoffelkruste, Waldpilzen und jungen Fingermöhren

€ 22,00

(11, 12, 4, 16, 18)

### **„Rheinischer Sauerbraten“**

in Essig eingelegtes Rindfleisch mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und gebräunten Serviettenknödeln

€ 26,00

(11, 12, 4, 16, 18)

### **Wiener Schnitzel**

Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln,  
Zitrone, Kapern und grünem Salat

€ 30,00

(12, 16, 18, 4)

### ***Düsseldorfer Spezialität***

#### ◆ **Düsseldorfer Senfrostbraten vom argentinischen Roastbeef**

mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Bohnen

€ 34,00

(12, 7, 16, 18, 2, 7)

# Steak & Grill

## ◆ Mit Zitronen-Pfeffer gebratenes Schweinefilet (180g)

€ 18,00 <sup>(12)</sup>

## Französische Maispoularde (190g)

€ 21,00 <sup>(12)</sup>

## Mit Rosmarin mariniertes Kalbssteak (180g)

€ 23,00 <sup>(12)</sup>

## Gegrillte Tranche vom Norwegischen Lachs

€ 24,00 <sup>(12)</sup>

## Fünf Black Tiger King Garnelen

mit Zitronengras

€ 26,00 <sup>(12)</sup>

## Filet vom Atlantik-Seeteufel im Koriander-Chili Sud

€ 28,00 <sup>(12)</sup>

## In Pesto marinierte Neuseeland Lammkoteletts

€ 31,00 <sup>(12)</sup>

## Argentinisches Black Angus Rinderfilet (180g)

€ 34,00 <sup>(12)</sup>

### *Hilton Düsseldorf Special*

#### Surf & Turf

Argentinisches Black Angus Rinderfilet (180g) mit Fünf Black Tiger King Garnelen

€ 54,00 <sup>(12)</sup>

Alle Steak- & Grillgerichte sind inklusive einem grünen Salat<sup>(4)</sup> und einer Sauce Ihrer Wahl

#### Saucen:

Kräuterbutter <sup>(18)</sup>  
Pfeffer-Cognac <sup>(4, 18)</sup>  
Pilzsauce <sup>(4, 18)</sup>  
BBQ Sauce <sup>(4, 2, 7, 11, 15)</sup>  
Kräuterrahm <sup>(4, 18)</sup>

#### Beilagen:

Pommes Frites <sup>(16, 4)</sup> € 2,00  
Steakhaus Kartoffeln <sup>(16, 4)</sup> € 2,00  
Ofenkartoffel & Sour Cream <sup>(18)</sup> € 3,00  
◆ Bratkartoffeln, Zwiebeln & Speck € 3,00  
Rotweinrisotto <sup>(18, 16, 15, 14, 4)</sup> € 4,00

#### Gemüsebeilagen:

Brokkoli & Mandelbutter <sup>(16, 18)</sup> € 2,00  
◆ Pilze, Zwiebeln & Speck <sup>(2, 7)</sup> € 3,00  
Spinat & Pinienkerne <sup>(15, 18)</sup> € 4,00  
Ratatouillegemüse <sup>(14, 12, 11)</sup> € 4,00

## Leicht & Vital

### Mille-feuille

von gebratenen Gemüse und Papadum an Korianderespuma

€ 14,00

(4, 16, 18, 15)

### Mediterran mariniertes Doradenfilet

mit Grünkernrisotto und Tomaten-Artischockenragout

€ 23,00

(16, 15, 18)

### Perlhuhnbrust

auf Pürree von der Yam Wurzel, Wokgemüse und Kokosnage

€ 26,00

(11, 12, 16, 18, 15)

## Pasta & Vegetarisch

### Tortellini Ricotta

mit weißem Tomatenschaum, gegrillten Zucchettistreifen und Pinienkernen

€ 15,00

(4, 18, 15, 16)

### ◆ Penne mit Ragout von der roten Paprika

mit gebratener spanischer Chorizo Wurst und Fetakäse

€ 17,00

(18, 15, 16, 4)

### *Top Seller*

### Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen gefüllt

in Walnusspesto und Streifen vom Pecorino-Käse

€ 21,00

(16, 18, 15, 4)

## Dessert & Käse

🌿 **Parfait von sonnengereifter Guave**  
mit Chili- und Toffeeschaum

€ 6,00

(4, 11, 15, 18)

🌿🍑 **Exotische Fruchtfilets**  
mit zweierlei Zitrusorbet

€ 8,00

(4, 7, 15, 18, 11, 1, 2, 7)

👩🍳🌿 **Schokoladenmouseline**  
auf einem Kürbisboden mit marinierten Waldbeeren

€ 10,00

(4, 15, 18)

### *Empfehlung des Chef Pâtissiers*

🌿 **Mit Safran parfümierte Crème brûlée**  
und Sesam-Chip

€ 11,00

(4, 15, 18)

🌿 **Käseauswahl**  
mit Weintrauben und Thymian-Honig

€ 12,00

(11, 14, 15, 18)

#### 🌿 Vegetarisch

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Geschmacksverstärker  
4 mit Süßungsmittel(n)  
5 geschwärzt

#### 🍑 Gesunde Auswahl

6 enthält eine Phenylalaninquelle  
7 mit Antioxidationsmittel  
8 mit Phosphat  
9 gewachst  
10 geschwefelt

#### 👩🍳 Empfehlung des Küchenchefs

11 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel  
12 unter Schutzatmosphäre verpackt  
13 konserviert mit Thiabendazol  
14 nach der Ernte behandelt

#### ◆ Mit Schwein

Allergien  
15 Nüsse  
16 Glutenfrei  
17 Sojaprodukte  
18 Milcheiweiß