

Vorspeisen / Starters

Just Greens 4

Saisonale Blattsalate mit Kräutercroûtons, Paprika und frischer Kresse, wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder Italian Dressing
Seasonal mixed leaf salad with herb croutons, bell pepper and fresh cress, your choice of balsamic-, yoghurt- or Italian dressing

8,50 €



Autumn Delight 16,18

Herbstliche Blattsalate im Brotkörbchen mit gebackenem Büffelmozzarella, Brombeer-Vinaigrette und Blütenhonig-Feigen
Autumn leaf salad in a breadbasket with fried buffalo mozzarella, blackberry vinaigrette and honey figs

14,50 €



Pumpkin & Truffle 11

Süß-saures Carpaccio vom Butternut-Kürbis, Wildschwein-Trüffelsalami und Wiesenkräutersalat
Sweet-sour butternut pumpkin carpaccio, wild boar-truffle salami and herb salad

15,00 €



Over the Hill 11,16,21

Fein gezupfter Feldsalat mit Zwetschgen Confit, knusprigen Croûtons und rosa gebratenen Lammkoteletts
Fine plucked lamb's lettuce with plum confit, crispy croûtons and medium roasted lamb chops

16,50 €

Over the Sea 20,21,23

Trintett von Lachs und Schwertfisch
Schwertfisch Sashimi mit Kräuter-Sesam-Kruste, in Wan Tan gebackenes Lachstatar und Lachswürfel aus dem Buchenrauch an Passe Pierre Salat und grüner Dijonsenfmarinade
*Trintett of salmon and swordfish
Swordfish sashimi with sesame-herb crust, baked salmon tartare in wonton and cubes of beech-smoked salmon with Passe Pierre salad in green Dijon mustard marinade*

18,00 €



US Hereford Beef Carpaccio 7,8,9

US Hereford Rindercarpaccio mit gegrillter Zucchini, Parmesanflocken, Orangen-Olivenöl und Fleur de Sel
US Hereford beef carpaccio with grilled zucchini, parmesan shavings, orange olive oil and fleur de sel

19,50 €

Suppen / Soups

Tomato and Vanilla 18

Weißer Schaumsuppe von der Strauchtomate mit Bärlauchravioli und Vanilleöl

White tomato soup with wood garlic ravioli and vanilla oil

8,50 €



Lemongras Pumpkin Soup 18,24

Schaumsuppe vom Kürbis und Zitronengras mit Curry-Garnelen Wan Tan

Soup of pumpkin and lemon grass with curry shrimp wonton

9,00 €

Duck Shooting 16,19,22

Essenz von der Wildente mit Ravioli von der Entenstopfleber und Sherry Classic Amontillado

Essence of wild duck with foie gras ravioli and a dash of Sherry Classic Amontillado

9,50 €

Pasta

Little Italy 15,16

Feine Tagliatelle mit Spinat, gerösteten Haselnüssen und Pesto Rosso

Fine tagliatelle with spinach, roasted hazelnuts and Pesto Rosso

21,00 €



Lasagna meets Fish 16,18,19,21,23

Offene Lasagne mit Waldpilzen und glasiertem Rochenflügel in Estragon-Djionsenf Nage, junges Gemüse und Chardonnay Schaum

Open lasagne with mushrooms and glazed skate wing in Estragon-Dijon mustard nage, young vegetables and Chardonnay foam

23,00 €

Ravioli Parma & Fig 12,16,18,19

Handgemachte Ravioli mit Parmaschinken und Feigen in Salbeibutter

Handmade ravioli with air dried Parma ham and figs in sage butter

24,50 €



Hilton Classics

Hilton Caesar Salad 4,18,19

Knackiger Romanasalat mit original Hilton Caesar Dressing
Crispy roman lettuce with original Hilton Caesar dressing

13,50 €



mit Poulardenbrust / with breast of poulard 12

16,00 €

mit gebratenen Garnelen / with pan-fried prawns 24

19,50 €

Classic Prime Beef Tatar 4,19,21

180-g Rinderfilet Tatar am Tisch live für Sie zubereitet

Mit Schalotten, Eigelb, Cornichons, Kapern, gehackter Petersilie, Senf, Ketchup, Sambal Olek

180 g beef tartare prepared at the table for you with shallots, egg yolks, gherkins, capers, chopped parsley, mustard, Ketchup, Sambal Olek

Wahlweise mit: Whiskey, Brandy oder Cognac

Optional: whiskey, brandy or cognac

21,00 €



23,00 €

German Classics

Nürnberger Rostbratwürste 18,21

6 Nürnberger Rostbratwürste an Weinkraut und Kartoffelstampf

6 Nuremberg roasted sausages with vine cabbage and mashed potatoes

12,50 €



Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 8,12,18,21

Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Rotkohl und hausgemachten Butterspätzle

Beef roulade 'housewife's style' with red cabbage and homemade butter spaetzle

18,50€



„Original Wiener Schnitzel“ 8,9

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeergelee und Beilagensalat

Escalope of veal with fried potatoes, cranberry jelly and side salad

25,50€



Healthy Options



vegetarisch / vegetarian



enthält Schweinefleisch /
contains pork



Signature Dish

Hauptgänge / Main Courses

FISCH / SEAFOOD

Fish and Easy 23

Gebratenes Doradenfilet auf Gurken-Tomaten-Tatar und Minzöl
Roasted gilthead with cucumber-tomato-tartare and mint oil

24,50 €



San Francisco Cioppino Fish Hotpot 16,23,24

Kalifornischer Fischeintopf mit Steinbeisser, Muscheln, Garnelen, Staudensellerie und Tomate dazu geröstete Thymian Focaccia
Californian fish stew with wolffish, mussels, shrimps, celery and tomato, served with roasted thyme focaccia

25,00 €



Deep Blue Sea 18,20,21,23

In Curryöl gebratener Wolfsbarsch auf Sesam-Pak Choy und Topinamburpüree, Wasabischaum
In curry oil fried sea bass on sesame pak choy and puree of sunchoke, wasabi espume

26,00 €

FLEISCH / MEAT

Coquelets Oriental 18,20,23

Mit Limonenpfeffer mariniertes Stubenküken im Ganzen gegrillt, tomatisierte Schmorbohnen, Sesam-Mandelreis und Minzjoghurt
With lemon pepper marinated spring chicken grilled as a whole, tomato braised beans, sesame-almond ice cream and mint yoghurt

23,50 €



Out of the Woods 12,16

Tramezzini vom rosa Hirschrücken an sautierten Rosenkohlblättern, Schupfnudeln und Valrhona-Cranberry-Jus
Tramezzini from medium roasted back of venison on sautéed Brussels sprouts leaves, Schupfnudeln and Valrhona-Cranberry-Jus

27,00 €

Variation of Lamb 12

Limonen - Mandarinen mariniertes Lammkarree und Smokey Lammrücken, gegrilltes Gemüse, Rosmarin-Röstkartoffeln und Zinfandel Jus
Blood Lime marinated rack of lamb and smokey saddle of lamb, grilled vegetables, rosemary potatoes and Zinfandel-Jus

28,00 €

Grills and Steaks Californian Style

FLEISCH / MEAT

Achiote Schweinefilet 1,12 21,00 €
Achiote filet of pork

Lammcarree mit Thymian 12 28,00 €
Rack of lamb with thyme

Argentinisches Filetsteak 12
Filet of Argentine beef

US Rib Eye Steak 12 38,00 €
US Rib Eye Steak (350 g)

FISCH / SEAFOOD

Lachsfilet 23 22,00 €
Grilled salmon filet

5 Riesengarnelen 24 26,00 €
am Spieß
5 tiger prawns on a skewer

Poulardenbrust "Supreme" 21,00 €
Breast of poulard "Supreme"

Argentinisches Entrecôte 12 28,00 €
Argentine entrecôte (200 g)

Lady's cut (160 g) 28,00 €
Men's cut (200 g) 32,00 €

Blackened Red Snapper 23 22,00 €
Blackened Red Snapper

WAHLWEISE MIT / YOUR CHOICE OF BEILAGEN / SIDE DISHES

Spinat mit Walnüssen, gegrillte Maiskolben, Bohnen mit Dörrpflaume und Chorizo, sautierte Champignons mit Zwiebeln und Speck, frisches Marktgemüse, Beilagensalat
Spinach with walnuts, grilled corncobs, beans with prune and Chorizo, sautéed mushrooms with onions and bacon, fresh vegetables, side salad

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Pommes Frites, Spicy Kartoffelecken, Bratkartoffeln, Balsamicokartoffeln mit Tomaten, Stampfkartoffeln mit Trüffelöl
Baked potato with herb curd, French fries, spicy potato wedges, fried potatoes, balsamic potatoes with tomatoes, mashed potatoes with truffle oil

SAUCEN / SAUCES

Béarnaise, Hollandaise, Barbecue- oder Pfeffersauce, Dijonsenf-Sauce, Mojo Sauce, Kräuterbutter, Tomaten – Chilli Butter, Limonenbutter, Avocado-creme
Béarnaise, Hollandaise, barbecue or pepper sauce, Dijon mustard sauce, mojo sauce, herb butter, tomato chilli butter, lime butter, avocado cream

Zu Ihrem Steak erhalten Sie zwei Beilagen und eine Soße Ihrer Wahl. Jede weitere Beilage 4,50 €
 You will be served two side dishes and one sauce with your steak. Additional side dish 4,50 €

Desserts

Fruit & Sorbet

Exotische Früchteauswahl mit Zitronensorbet
Exotic fruit selection with a lemon sorbet

9,50 €



Trilogy of Crème Brûlée 9

Crème Brûlée classic, Himbeer und Valrhona Schokolade mit frischen Beeren
Classic Crème Brûlée, raspberry and Valrhona chocolate with fresh berries

9,50 €

Chestnut & Rosemary 2,7,8,9

Glasierte Maronen mit Schokoladen Crêpe und Rosmarin-Tannenhonig-Eis
Glazed chestnuts with a chocolate crêpe and rosemary fir-honey ice cream

9,50 €

Golden Fall 1,2

Lauwarmer hausgemachter Birnenstrudel mit marinierten Beeren, Mandelkrokant und Hibiskuseis
Lukewarm homemade pear strudel with marinated berries, almond brittle and hibiscus ice cream

10,00 €



Hilton Cheeseboard 2,7,8,9

Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäsen mit Walnüssen, Weintrauben, Feigensenf und Grissini
Selection of international raw milk cheeses with walnuts, grapes, fig mustard and grissini

14,50 €

Die grün gekennzeichneten Fußnoten beziehen sich auf folgende Inhaltsstoffe der jeweiligen Produkte:
Green foot notes are referring to the following ingredients of our products:
Bei Fragen zu den Zusatzstoffen in den Saucen wenden sich bitte an das Servicepersonal.
Please reserve the service staff for any information of the ingredients.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel(n)
5 geschwärzt
6 enthält eine Phenylalaninquelle
7 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
9 gewachst
10 geschwefelt

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

Allergien
15 Nüsse/Hülsenfrücht
16 Gluten
17 Sojaprodukte
18 Milcheiweiß
19 Eier
20 Sesamsamen
21 Senf
22 Sellerie
23 Fisch
24 Krustentiere/Muscheln

1 with colouring agent
2 with preservatives
3 with flavour enhancer
4 with sweeteners
5 blackened
6 contains a source of phenylalanine
7 contains antioxidant
8 with phosphate
9 waxed
10 sulfur-treated

11 with sugar
12 packed under protective atmosphere
13 tinned / preserved
14 after crop handled / discussed

Allergies
15 nuts
16 gluten
17 soyaproducts
18 with milk protein
19 eggs
20 sesame seeds
21 mustard
22 celery
23 fish
24 Shellfish/mussels