






## Suppen & kleine Speisen / Soups & small dishes

Geeiste Tomatensuppe mit Krabbenfleisch und Koriander 	€ 8,00
<small>Chilled tomato soup with crab meat and cilantro</small>	
Goulaschsuppe  	€ 6,50
<small>Goulash soup</small>	
Tagessuppe	€ 5,00
<small>Soup of the day</small>	





## Kleine Speisen / Small Dishes

Tranchen vom Baliklachs mit Honig-Senf-Sauce, zweierlei Kaviar und Kressesalat	€ 16,00
<small>Slices of Balik salmon, honey-mustard sauce, two types of caviar and cress salad</small>	
Carpaccio mit kandierten Feigen und Pekannussmarinade, Pecorino und Rucola	€ 14,00
<small>Carpaccio with candied figs and Pecan marinade, Pecorino cheese and rocket salad</small>	
Fetakäse und marinierte Oliven <sup>4</sup> mit Gurke, Kirschtomaten und Friseesalat 	€ 9,50
<small>Feta cheese and marinated olives<sup>4</sup> with cucumber, cherry tomatoes and frisée salad</small>	
Penne mit Kirschtomaten, Pecorino und Rucola 	€ 9,50
<small>Penne with cherry tomatoes, Pecorino cheese and rocket salad</small>	
Fish & Chips – Seelachs im Backteig, Pommes Frites, Remoulade und Zitrone	€ 8,00
<small>Fish &amp; Chips – pollock in breadcrumbs, French fries, rémoulade and lemon</small>	

## Hilton Classics

<b>Hilton Caesar Salad</b>	€ 11,00
<small>Romanasalat mit Originaldressing<sup>2,3</sup>, Croûtons und Parmesan </small>	
<small>Romaine lettuce with original dressing<sup>2,3</sup>, croutons and Parmesan</small>	
- mit Hähnchenbruststreifen	€ 14,00
<small>with strips of chicken breast</small>	
- mit gebratenen Riesengarnelen oder Lachs	€ 16,00
<small>with fried king prawns or salmon</small>	
<b>Hilton Club-Sandwich<sup>6</sup> </b>	€ 14,00
<small>gebratene Hähnchenbrust, knuspriger Speck<sup>5</sup>, Ei, Tomaten, Eisbergsalat, mit Pommes Frites</small>	
<small>Fried breast of chicken, crisp bacon<sup>5</sup>, egg, tomatoes, iceberg lettuce, served with French fries</small>	
<b>Hilton Burger</b>	€ 12,00
<small>reines Rindfleisch im Sesambrötchen<sup>1</sup>, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebelringe, mit Pommes Frites</small>	
<small>Pure beef in a sesame bun<sup>1</sup>, iceberg lettuce, tomato, onion rings, served with French fries</small>	
<b>Hilton Premium Burger</b> mit knusprigem Speck <sup>5</sup> und / oder Käse 	€ 14,00
<small>with crisp bacon<sup>5</sup> and cheese</small>	



### Erläuterungen / Explanations

 Healthy Options	 Vegetarisches Gericht Vegetarian dish	 Empfehlung des Küchenchefs Chef's signature dish	 enthält Schweinefleisch Contains pork			
<sup>1</sup> Emulgator <sup>1</sup> emulsifier	<sup>2</sup> Stabilisator <sup>2</sup> stabilizer	<sup>3</sup> Antioxidationsmittel <sup>3</sup> antioxidant	<sup>4</sup> geschwärzt <sup>4</sup> blackened	<sup>5</sup> Nitritpökelsalz <sup>5</sup> nitrite salt	<sup>6</sup> Säureregulator <sup>6</sup> acidity regulator	<sup>7</sup> Farbstoff <sup>7</sup> coloring

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. All prices are inclusive of service and VAT.





## Flammkuchen / Tarte Flambée

Flammkuchen mit Schinken, Zwiebeln und Käse Tarte flambée with ham, onions and cheese	€ 7,50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck <sup>5</sup> und Zwiebeln Tarte flambée with sour cream, bacon <sup>5</sup> and onions	€ 7,50
Flammkuchen mit Spinat, getrockneten Tomaten und Pecorino  Tarte flambée with spinach, dried tomatoes and Pecorino cheese	€ 7,50
Flammkuchen mit Riesengarnelen, Sauerrahm und Pesto Tarte flambée with king prawns, sour cream and pesto	€ 9,50
Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker  Tarte flambée with apple, cinnamon and sugar	€ 7,50






### Genießer-Angebot / Special Offer

Flammkuchen Ihrer Wahl* und 1 Glas Wein des Weingutes der Stadt Mainz Tarte flambée of your choice* and 1 glass of wine from Weingut der Stadt Mainz (* Riesengarnelen / king prawns + € 2,-)	€ 9,90
---	--------

## Fisch & Fleisch / Meat & Fish

Marinierte Hähnchenbrust mit Auberginenkaviar und gerösteter Paprika Marinated breast of chicken with eggplant caviar and roasted bell pepper	€ 16,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat  Wiener Schnitzel (breaded veal cutlet) with French fries and a small salad	€ 21,00
Rinderrückensteak (250g) mit Kräuterbutter <sup>1,2,3</sup> , Grilltomate und Folienkartoffel mit Sauerrahm dazu ein kleiner Salat Entrecôte (250g) with herb butter <sup>1,2,3</sup> , grilled tomato and baked potato with sour cream and a small salad	€ 23,00
Gegrillter Lachs mit kandierten Zitronen auf gebratener Zucchini und Basmatireis  Grilled salmon with candied lemons on fried zucchini and basmati rice	€ 16,00

## Dessert

Joghurtparfait mit Früchten der Saison   Yoghurt parfait with seasonal fruit	€ 8,00
Gebackene Apfelringe mit Vanillerahmeis <sup>1,2,7</sup> und Beeren   Apple fritters with vanilla ice cream <sup>1,2,7</sup> and berries	€ 7,00
Schokoladenmousse Chocolate mousse	€ 9,00
Französische Käseauswahl  Selection of French cheese	€ 9,50

## Erläuterungen / Explanations



Healthy Options



Vegetarisches Gericht  
Vegetarian dish



Empfehlung des Küchenchefs  
Chef's signature dish



enthält Schweinefleisch  
Contains pork

<sup>1</sup> Emulgator  
<sup>1</sup> emulsifier

<sup>2</sup> Stabilisator  
<sup>2</sup> stabilizer

<sup>3</sup> Antioxidationsmittel  
<sup>3</sup> antioxidant

<sup>4</sup> geschwärzt  
<sup>4</sup> blackened

<sup>5</sup> Nitritpökelsalz  
<sup>5</sup> nitrite salt

<sup>6</sup> Säureregulator  
<sup>6</sup> acidity regulator

<sup>7</sup> Farbstoff  
<sup>7</sup> coloring

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. All prices are inclusive of service and VAT.