



WEINSTUBE

Vorspeisen / Starters

Tartar von der Rauchforelle mit Schmand, Salatsträußchen und kleinen Kartoffelplätzchen^{2,6} € 16,00
Tartar of smoked trout with sour cream, salad bouquet and potato cookie

Carpaccio von der Rauchentenbrust, Kürbis Panna Cotta, Rucola und kleiner Zwiebelkuchen⁵ € 18,00
Carpaccio of smoked duck breast, pumpkin panna cotta, rocket and small onion cake

Blattsalate in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons, Ziegenkäse und Pinienkernen¹ € 19,00
Leaf salad in potato dressing with roasted mushrooms, goat cheese and pine nuts

Suppen & Eintopf / Soups & Stews

Tagessuppe € 6,00
Soup of the day

Hausgemachte Gulaschsuppe mit knuspriger Brotauswahl^{1,5} ♦ € 8,00
Home-made goulash soup with crispy bread

Hokkaido-Kürbis-Kartoffeleintopf mit Mettenden und Zimtsahne^{1,2,5} ♦ € 9,00
Hokkaido-pumpkin-potato stew with meat and cinnamon cream

Leichte Gerichte / Light Dishes

Geeiste Tomatensuppe mit Flusskrebsschwänzen und Koriander ♥ € 9,00
Chilled tomato soup with crayfish and coriander

Halloumi vom Grill auf eingekochten Tomaten,
Blattspinat & gegrilltem Olivenöl-Ciabatta^{1,2} € 14,00
Grilled Halloumi cheese on cooked tomatoes, leaf spinach and grilled olive oil Ciabatta

Baliklachs und Cous Cous mit Wasabicreme und Salatsträußchen⁵ € 18,00
Balik salmon and cous cous with wasabi cream and salad bouquet

Hilton Classics

Hilton Caesar Salad

Romanasalat mit Caesar Dressing, Croutons, Sardellen und Parmesan^{1,2,3,6} € 12,00
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, anchovies and Parmesan

- mit Hähnchenbruststreifen € 15,00
- with strips of chicken breast

- mit gebratenen Riesengarnelen € 17,00
- with fried king prawns

Hilton Club-Sandwich ♦ € 17,00

Gebratene Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Ei, Tomaten, Eisbergsalat & Pommes Frites^{1,2,4,5}
Fried breast of chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, iceberg lettuce & French fries

Hilton Burger ♦ € 17,00

Reines Rindfleisch im Sesambrötchen, Eisbergsalat, Tomate,
Zwiebelringe & Pommes frites^{1,2,5}
Pure beef in a sesame bun, iceberg lettuce, tomato, onion rings & French fries

Hilton Premium Burger ♦ € 19,00

Reines Rindfleisch (200g) im Sesambrötchen, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebelringe,
knuspriger Bauchspeck, Käse & Pommes frites^{1,2,4,5}
Pure beef in a sesame bun, iceberg lettuce, tomato, onion rings, crispy bacon, cheese & French fries

Hilton Double Burger ♦ € 24,00

450g Black Angus Rindfleisch im Sesambrötchen, Eisbergsalat, Tomate,
Zwiebelringe & Pommes frites^{1,2,5}
450g Black Angus beef in a sesame bun, iceberg lettuce, tomato, onion rings and French fries

Pasta / Pasta Dishes

Rigatoni in Kirschtomatenconfit, Pecorino und Rucola ♥ € 11,00
Rigatoni in cherry tomato confit, Pecorino cheese and rocket salad

Linguini in Pestosauce mit gebratenen Cocktailgarnelen² € 14,00
Linguini with pesto sauce and fried prawns



Hilton
Mainz



WEINSTUBE

Regionales / Regional Dishes

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Beilagensalat ^{1,6} € 18,00

Braised ox in red wine sauce, puree of potatoes and celery, side salad

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, Wirsing-Pilzgemüse und Risoleekartoffeln € 19,00

Roast filet of pike-perch with white wine sauce, cabbage mushroom vegetables and potatoes

Kalbsschnitzel "Hilton Mainz"

an Spundekässauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Beilagensalat ^{1,2,7} € 24,50
Veal Schnitzel "Hilton Mainz" with sauce of Spundekäs, roasted onions, French fries and side salad

Fleisch & Fisch vom Grill / Meat & Fish from Grill

Hilton Spare ribs 600g € 12,00
mit BBQ-Soße und Pommes frites ^{5,6} ♦
with BBQ-sauce and French fries

Knusprige Calamaris/Crispy Calamaris € 15,00
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli, gebackenen Kartoffelspalten und einem mediterranem Gemüsesalat ^{1,2,6}
Deep fried Calamaris with aioli, deep fried potato wedges and a salad of mediterranean vegetables

Kurz gebratenes € 18,00
Sautierte Rindfleischstreifen Stroganoff Art^{2,6}
In feiner Rahmsauce, Champignons, Cornichons und Rote Bete
Spätzle und Beilagensalat

roasts
sautéed stripes of beef Stroganoff style
in cream sauce, mushrooms, cocktail gherkin, beet root
spaetzle and side salad

Gegrillter Lachs mit kandierter Zitrone, gebratenem Zucchini Gemüse und Basmatireis € 19,00
Grilled salmon with candied lemon, fried zucchini and Basmati rice

Rinderrückensteak 200g unter der Kräuterkruste, an Schalottensauce Bohnengemüse und Kartoffelgratin € 25,00
Beef sirloin steak 200g under herbal coating, shallot sauce
Beans and potato gratin

Lammcarree auf Rosmarinsauce, Ratatouille und gebratene Kartoffeln € 28,00
Loin of lamb on rosemary sauce, ratatouille and roasted potatoes

Dessert / Dessert

Zwei Crepe gefüllt mit karamelisierten Äpfeln und Walnusseis ⁷ € 8,00
Two crepes filled with caramelized apples and walnut ice cream

Dreierlei Schokoladenmousse im Glas ⁸ € 9,00
Chocolate mousse served in three ways

Birne Helene mal anders
Glasierter Birnenfächer, Biskuit, Schokoladensauce und Vanillecreme ⁷ € 10,00
Pear Helena in another way
Glazed pear, biscuit, chocolate sauce and vanilla cream

Französischer Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl ² € 14,00
French raw milk cheese with grapes, fig mustard and selection of bread

Erläuterungen / Explanations

Healthy Options

Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish

Empfehlung des Küchenchefs
Chef's signature dish

enthält Schweinefleisch
Contains pork

¹ Emulgator
¹ emulsifier

² Stabilisator
² stabilizer

³ Antioxidationsmittel
³ antioxidant

⁴ geschwärzt
⁴ blackened

⁵ Nitritpökelsalz
⁵ nitrite salt

⁶ Säureregulator
⁶ acidity regulator

⁷ Farbstoff
⁷ colouring

⁸ Gelatine
⁸ gelatin

Wenn Sie spezielle Ernährungswünsche oder Allergien haben und mehr über die Inhaltsstoffe der Speisen erfahren möchten, fragen Sie bitte nach dem Manager. Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

For those with special dietary requirements or allergies, who may wish to know about food ingredients used, please ask for the manager. All prices are inclusive of service and VAT.



WEINSTUBE

Aperitifs

Sekt Hilton Privat Cuvée, trocken	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 29,00
Champagner Piper Heidsieck Brut	0,1l	€ 11,50	0,75l	€ 69,00
Champagner Piper Heidsieck Rosé Brut			0,75l	€ 79,00
Champagner Veuve Clicquot			0,75l	€ 83,00
Colli del Soligo Prosecco, Frizzante, IGT	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 29,00
Prosecco di Conegliano, Spumante, DOC			0,75l	€ 30,00
Sandeman Sherry			0,05l	€ 6,80
Martini Bianco, Rosso, Extra dry			0,05l	€ 5,50
Kir Royal			0,1l	€ 13,50
Campari ⁴ Orange, Campari ⁴ Soda			0,2l	€ 7,80

Biere

Pils vom Fass	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,00
Clausthaler alkoholfrei			0,33l	€ 3,30
Hefeweizen dunkel, hell, Kristall, alkoholfrei			0,5l	€ 5,00
Heineken			0,33l	€ 3,50
Beck's Pilsener			0,33l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 8,00
ViO	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 8,00
Evian			0,50l	€ 5,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon ¹			0,20l	€ 3,00
Vaihinger Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 5,00
Vaihinger Traubensaft			0,20l	€ 3,00
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 5,00
Eistee	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 5,00
KiBa – Kirschschaft mit Bananennektar			0,20l	€ 3,00
Fanta ^{2,4} , Sprite, Coca Cola ^{3,4,5} , Cola Light ^{3,4,5} , Coke Zero ^{3,4,5} , Mezzo Mix ^{2,4,5}			0,33l	€ 3,30
Red Bull ^{5,6}			0,25l	€ 6,00

Heißgetränke

Tee	Tasse	€ 2,30	Kännchen	€ 4,60
Kaffee	Tasse	€ 2,50	Kännchen	€ 5,00
Espresso				€ 2,30
Doppelter Espresso				€ 4,60
Cappuccino				€ 3,00
Latte Macchiato				€ 3,80
Milchkaffee				€ 3,00
Kakao				€ 3,00

Erläuterungen

¹ chininhaltig ² Antioxidationsmittel ³ enthält eine Phenylalaninquelle ⁴ mit Farbstoff ⁵ mit Koffein ⁶ mit Taurin

Jahrgangsänderungen bei den Weinen vorbehalten! Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.



Hilton
Mainz



WEINSTUBE

Weißwein – White wine

2010er Rhein Riesling Classic Q.b.A., trocken / dry, Weingut der Stadt Mainz	0,20 l	€ 4,50	0,75 l	€ 16,00
2010er Winkeler Hasensprung, Riesling Q.b.A., trocken / dry, Weingut Fritz Allendorf	0,20 l	€ 5,00	0,75 l	€ 18,00
2009er Grauburgunder trocken / dry, Weingut Meßmer	0,20 l	€ 6,00	0,75 l	€ 22,00
2010er Weißer Burgunder Q.b.A., trocken / dry, Weingut Gutzler	0,20 l	€ 6,50	0,75 l	€ 24,00
2010er Sonett, Grauburgunder Q.b.A., trocken / dry, Baden, Weingut Heger	0,20 l	€ 8,00	0,75 l	€ 28,00
2010er Schloss Johannisberger Gelblack Riesling, Q.b.A., trocken / dry, Weingut Schloss Johannisberg	0,20 l	€ 9,00	0,75 l	€ 32,00

Weißherbst – Rosé wine

2010er Portugieser Weißherbst Q.b.A., trocken / dry, Weingut Diehl-Blees	0,20 l	€ 5,50	0,75 l	€ 19,00
2010er Allendorf Exklusiv Rosé Spätburgunder Q.b.A., trocken / dry, Weingut Fritz Allendorf	0,20 l	€ 6,50	0,75 l	€ 24,00

Rotwein – Red wine

2009er Dornfelder Q.b.A., trocken / dry, Weingut Fritz Allendorf	0,20 l	€ 5,00	0,75 l	€ 18,00
2009er Dornfelder Q.b.A., trocken / dry, Wachtenburg Winzer	0,20 l	€ 5,50	0,75 l	€ 20,00
2008er Cuvee Rot im Holzfass gereift Q.b.A., trocken / dry, Weingut Gutzler	0,20 l	€ 6,00	0,75 l	€ 22,00
2009er Spätburgunder Q.b.A., trocken / dry, Weingut Diehl-Blees	0,20 l	€ 6,50	0,75 l	€ 26,00
2008er Spätburgunder Selection Q.b.A., trocken / dry, Weingut der Stadt Mainz	0,20 l	€ 8,00	0,75 l	€ 29,00
2007er Cuvée Classic Q.b.A. Barrique, trocken / dry, Weingut Beck / Hedesheimer Hof	0,20 l	€ 8,50	0,75 l	€ 31,00

Hilton World Wines

Weißweine				
2010er Roero Arneis, Fontanafredda Piemont, Italien	0,20 l	€ 5,00	0,75 l	€ 18,00
2009er Fuchsmantel Riseling Kabinett Pfalz, Wachtenburg Winzer, Deutschland	0,20 l	€ 5,50	0,75 l	€ 20,00
2010er Sancerre, Franck Millet Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich	0,20 l	€ 9,00	0,75 l	€ 32,00
Rotweine				
2009er Boschendal Shiraz, Cape of Good Hope, Südafrika	0,20 l	€ 5,50	0,75 l	€ 19,00
2007er Rioja, Crianza El Meson Rioja Tempranillo, Spanien	0,20 l	€ 6,00	0,75 l	€ 21,00
2009er Barbera del Monferrato DOC, Barbera, Piemont, Italien	0,20 l	€ 9,00	0,75 l	€ 32,00

Jahrgangsänderungen bei den Weinen vorbehalten!