



Suppen ◇ Soups

Tomatensuppe^I | Crème fraîche^G
Tomato soup^I | crème fraîche^G

■ 6,30

Kartoffel-Rucolacreme^G

gebr. Austernpilze^{A1,C,G}

Potato-rocketcream^G |

fried oyster mushrooms^{A1,C,G}

■ 6,90

Indische rote Linsensuppe mit Curry |

Knuspergarnele^{A1,C,G,B}

Indian red lentil soup with curry |

crispy prawns^{A1,C,G,B}

■ 6,90

Salate ◇ Salads

Bunter Salat | Eichblatt | Lollo Bionda |

Radiccio | Römersalat | Gurke | Tomate |

gebr. Garnelen^B | Poulardenbruststreifen

Mixed Salad | oak leaf | lollo bionda |

radiccio | romaine lettuce | cucumber |

tomatoe | fried shrimp^B | strips of

chicken breast

■ 15,30

□ 11,50

Knackige Salatvariation |

grüner Spargel | gebr. Zanderfilet^{A1,D} |

Zitronen-Senf Dressing^{A1,G,K}

Crunchy Salad | lemon mustard

dressing^{A1,G,K} | roasted zander fillet^{A1,D} |

green asparagus

■ 15,90

□ 11,95

Griechischer Bauernsalat | Oliven | Feta |

Tomaten | Gurken | Paprika | Zwiebeln |

Vinaigrette | Knoblauchbrot^{A1,C,G}

Greek farmer's salad | olives | feta

| tomatoes | cucumber | peppers | onions |

vinaigrette | garlicbread^{A1,C,G}

■ 14,50

□ 10,90

Baguette^{A1,C,G} | Butter^G | Kräuterbutter^G

■ 2,50

Baguette^{A1,C,G} | Butter^G | Herbbutter^G

Vorspeisen ◇ Starters

Kleine Gerichte ◇ Small dishes

Lachsrollchen^{D,G} | Frischkäse^G | Avocado

| Salatbouquet | geröst. Weißbrot^{A1,C,G}

Salmon rolls^{D,G} | cream cheese^G | avocado |

■ 9,80

salad bouquet | toasted white bread^{A1,C,G}

□ 7,40

Tomate-Büffelmozzarella^G |

Basilikumpesto^{G,H2,H1} | Olivenöl | Balsamico^M

Tomato-buffalomozzarella^G |

■ 10,50

basil pesto^{G,H1,H2} | olive oil | balsamic^M

□ 7,90

Schweizer Wurstsalat^{2,3,4,G} |

Käse | Zwiebeln | Lauch | Bauernkruste^{A1,C,G}

Swiss sausage salad^{2,3,4,G} |

■ 9,80

cheese | leek | onions | farmer's bread^{A1,C,G}

□ 7,40

Shrimpssalat^B mit Spargel |

Kirschtomaten | geröst. Weißbrot^{A1,C,G} |

Frühlingslauch | Limonenvinaigrette

Shrimp salad^B with asparagus |

■ 9,80

cherry tomatoes | toasted white

bread^{A1,C,G} | lime vinaigrette | spring leek

□ 7,40

Enthält: C=Ei/Egg D=Fisch/Fish G= Milch/Milk I= Sellerie/Celery K= Senf/Mustard A1= Weizen/wheat H1= mandeln/almonds H4= Kaschunuss/ chashews, H7= Pistazien/pistachios B=Krebstiere/crabs, 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe/preservatives 3=Antioxidantien/anti-oxidants, 5=Phosphat 9= geschwefelt/sulphuretted, M= Sulfite, F=soja/soy, 10=Nitritpökelsalz, 4=Geschmacksverstärker/flavor enhancer, L=Sesam/sesam

■ Normal Portion in € · □ Kleinere Portion / Smaller Portion in €

Hotel Bellevue GmbH, Schwanenstraße 27, 40721 Hilden



Fleisch ◇ Meat

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A1,C,G}
Kartoffel-Gurkensalat | kleine Salatbowl
"Wiener Schnitzel" of pork^{A1,C,G} ■ 16,90
potatoe-cucumbersalat | small salad bowl □ 12,60

Rumpsteak | Tomatenchutney |
Ofenkartoffel | Kräuterquark^G |
kl. Salatbowl
Rump-steak | tomatoe chutney | baked
potato | herb quark^G | small salad bowl ■ 29,50
□ 22,30

Gegrillte Poulardenbrust |
Ratatouille | Erbsenpüree
Grilled chicken breast |
ratatouille | pea puree ■ 15,90
□ 11,90

Schweinefiletmedaillons |
Calvadosrahmsauce^G | Apfel | bunte
Möhren^G | Kartoffelgratin^G
Pork fillet medaillons |
calvadoscream^G sauce | apple | div. carrots^G
potato gratin^G ■ 16,50
□ 12,30

Fisch ◇ Fish

Zanderfilet^{A1,D} | Nolly Pratsauce^G |
Austernpilze | grüne Bandnudeln ^{A1,C,G}
Zander fillet^{A1,D} | nolly prat sauce^G ■ 17,90
oyster mushrooms | green tagliatelle^{A1,C,G} □ 13,50

Gebratenes Doradenfilet^{A1,D} |
Knoblauchbutter^G | Auberginenragout |
Rosmarinkartoffeln
Fried sea bream fillet^{A1,D} |
garlic butter^G | aubergine ragout | ■ 20,90
rosemary potatoes □ 15,70

Regionales ◇ Regional

Geschmorte Ochenbäckchen^T |
Portweinsauce | grüner Spargel |
Kartoffelpüree^G
Braised ox cheeks^T |
green asparagus | port wine sauce | ■ 22,90
mashed potatoes^G □ 17,20

Düsseldorfer Senfrostbraten^{A1,K} |
Speckbohnen^{2,4,5,3} | Röstkartoffeln^{2,4,5,3}
Sirloin steak "Düsseldorf"^{A1,K} | beans ■ 23,60
with bacon^{2,4,5,3} | roasted potatoes^{2,4,5,3} □ 17,90



Desserts ◇ Desserts

New Generation ◇ New Generation

Flammkuchen^{A1,C,G} | Speck^{2,3,4,5} | Zwiebeln |
Rucola | kleine Salatbowl
Tarte flambée^{A1,C,G} | bacon^{2,3,4,5} | onions
| rocket | small salad bowl 14,60

Pasta/Vegetarisch ◇ Pasta/Vegetarian

Triangolo Asparago^{A1,C,G}
gefüllt mit weißem + grünem Spargel |
leichter Sahnesauce | Salatbowl
Triangolo Asparago^{A1,C,G}
filled with white + green asparagus | light
creamsauce | saladbowl 14,50
 10,90

Gnocchi Verdura^{A1,C,G,H} | Pesto Rosso |
Paprika | Zucchini | Champignons
Gnocchi Verdura^{A1,C,G,H} | Pesto Rosso | 14,90
Peppers | zucchini | mushrooms 11,20

Panierte Austernpilze^{A1,C,G} | Zitrone
Gurken-Kartoffelsalat | Kräuterdip^G
Breaded oyster mushrooms^{A1,C,G} | lime 13,90
cucumber-potato salad | herb dip^G 10,50

Weißer Mousse au Chocolat^{C,G,F,H}
grüner Baumkuchen^{A1,C,G} | Himbeerconfit
White Mousse au Chocolat^{C,G,F,H} | green 8,90
cake^{A1,C,G} | raspberryconfit 6,70

Crème brûlée^{C,G}
Zitronensorbet | Blaubeerragout
Crème brûlée^{C,G} | 7,50
Lime sorbet | blueberry ragout 5,60

Brombeer Tiramisu^{A1,C,G,H}
Karamellsauce
Blackberry tiramisu^{A1,C,G,H} | 8,20
caramel sauce 6,20



Enthält: C=Ei/Egg D=Fisch/Fish G= Milch/Milk I= Sellerie/Celery K= Senf/Mustard A1= Weizen/wheat H1= mandeln/almonds, H2= Haselnüsse/hazelnuts, H3= Walnüsse/walnuts, H5= Pecannüsse/pecan nuts, H4= Kaschunuss/ chashews, H6= Paranüsse/brazil nuts, H7= Pistazien/pistachios B=Krebstiere/crabs, O= Weichtiere/mollusk M= Lupine/lupine
1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe/preservatives 3=Antioxidantien/anti-oxidants, 5=Phosphat 9= geschwefelt/sulphuretted, M= Sulfite, F=soja/soy, 10=Nitritpökelsalz,

Normal Portion in € · Kleinere Portion / Smaller Portion in €

Hotel Bellevue GmbH, Schwanenstraße 27, 40721 Hilden