



Suppen ◇ Soups

- Tomatensuppe^I mit crème fraîche^G**
(vegetarisch)
Tomato soup^I with crème fraîche^G
(vegetarian) ■ 5,10
- Rinderbouillon mit Fadennudeln^{A1,C,G}**
und Gemüwestreifen
Beef bouillon with noodles^{A1,C,G}
and strips of vegetables ■ 5,30
- Kartoffelsuppe^G (vegetarisch)**
mit Kräutercroutons^{A1,C,G}
Potato soup^G (vegetarian)
with herb croutons^{A1,C,G} ■ 5,20

Vorspeisen ◇ Starters

- Winterliche Blattsalate** mit Himbeer-
vinaigrette, Cashewkernen^{H4}, Shii Take
Pilzen und geräucherter Entenbrust
Winterly leaf salads with raspberry
dressing, chashews^{H4}, shiitake
mushrooms and smoked breast of duck ■ 8,90
□ 6,70
- Tomate Büffelmozzarella^G mit**
Balsamico^{1,3,9,M} Olivenöl und
Basilikumpesto^{G,H1,H7}
Tomato buffalo mozzarella^G
with balsamico^{1,3,9,M}, olive oil and
basilpesto^{G,H1,H7} ■ 8,50
□ 6,40
- Quiche Lorraine^{A1,C,G,B,D} von Fisch**
und Garnelen mit Salatbouquet
Quiche Lorraine^{A1,C,G,B,D} of fish
and shrimps on salads ■ 8,50
□ 6,40

Salate ◇ Salads

- Großer gemischter Salat** ■ 7,50
Large mixed salad □ 5,20
- Großer gemischter Salat**
mit gebratenen Lachswürfeln^{A1,D}
Large mixed salad
with roasted cubes of salmon^{A1,D} ■ 15,50
□ 11,60
- Großer gemischter Salat mit**
gebratener Hähnchenbrust und Shrimps^B
Large mixed salad with roasted
breast of chicken and shrimps^B ■ 13,50
□ 10,20
- Großer gemischter Salat**
mit geräuchertem Tofu^{A1,F}
und Orangenfilets
Large mixed salad with
smoked tofu^{A1,F} and orange filets ■ 13,50
□ 10,20
- Großer gemischter Salat**
mit Streifen vom gebratenem Steak
Large mixed salad with
stripes of roasted rump-steak ■ 15,90
□ 11,90
- Großer gemischter Salat**
mit gebratener Kalbsleber^{A1} und Äpfeln
Large mixed salad with
roasted calf's liver^{A1} and apples ■ 14,50
□ 10,90
- Auswahl Dressing:**
Vinaigrette, French Dressing^{C,A1,G,K},
Joghurt Dressing^G
Choice of dressing:
Vinaigrette, French Dressing^{C,A1,G,K},
Yoghurt Dressing^G

Enthält: C=Ei/Egg D=Fisch/Fish G= Milch/Milk I= Sellerie/Celery K=Senf/Mustard A1=Weizen/wheat H1=mandeln/almonds H4= Kaschnuss/ 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

■ Normal Portion in € · □ Kleinere Portion / Smaller Portion in €
Hotel Bellevue GmbH, Schwanenstraße 27, 40721 Hilden



Fleisch ◇ Meat

Wiener Schnitzel^{A1,C,G} mit Pommes frites und gemischtem Salat
"Wiener Schnitzel"^{A1,C,G} Escalope of veal (crumbed) with french fries and mixed salad

■ 16,90
 □ 12,60

Hähnchenbrust im Kokosmantel^{A1,H} mit Mango-Pfeffersauce, glacierten Möhren^G und Basmatireis
Chicken breast breaded with kokos^{A1,H}, with mango-pepper jus^I, glazed carrots^G and basmati rice

■ 14,90
 □ 11,20

Tournedos vom Schweinefilet^{4,2,5,10} mit Cranberryjus, Gemüsebouquet^G und Kartoffelgratin^G
Tournedos of pork fillet^{4,2,5,10} with cranberry jus, vegetables^G and potato gratin^G

■ 15,60
 □ 11,70

Tafelspitz mit Kapernsauce^G, Spitzkohl^G und Salzkartoffeln
Boiled beef with caper sauce^G, pointed cabbage^G and potatoes

■ 15,50
 □ 11,60

Irisches Rumpsteak mit Kräuterbutter^G, Grilltomate und Pommes frites
Irish rump-steak with herb butter^G, grilled tomato and french fries

■ 28,50
 ■ 24,50
 □ 160 g ■ 200 g ■ 250 g □ 18,50

Kalbsgeschnetzeltes mit Gorgonzola^G, Birne, dazu Brokkoli und Tagliatelle^{A1,C,G}
Ragout of veal^G with gorgonzola^G, pear, served with brokkoli and tagliatelle^{A1,C,G}

■ 16,50
 □ 12,40

Fisch ◇ Fish

Gebratenes Filet vom St. Pierre^{A1,D} in Safransauce^G mit Blattspinat^G und Kartoffelgratin^G
Roasted fillet of St. Pierre^{A1,D} in saffron sauce^G, with leaf spinach^G and potato gratin^G

■ 16,20
 □ 12,10

Pochiertes Steinbeißerfilet^D mit Pernodsauce^G, Spitzkohl^G und Basmatireis
Poached fillet of catfish^D with pernod sauce^G, pointed cabbage^G and basmati rice^G

■ 16,50
 □ 12,40

Regionales ◇ Regional

Bergisches Schnitzel^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln^{A1}, Spiegelei^C, Bratkartoffeln^{4,2,5,10} und Salat
Escalope of pork^{A1,C} with sautéed onions^{A1}, fried egg^C, fried potatoes^{4,2,5,10} and salad

■ 16,50
 □ 12,40

Düsseldorfer Senfrostbraten^{A1,K} mit Speckbohnen^{2,4,5,10} und gebratenen Kartoffelscheiben^{2,4,5,10}
Sirloin steak "Düsseldorf"^{A1} gratinated with mustard^K, served with green beans, ham^{2,4,5,10} and roasted potatoes^{2,4,5,10}

■ 17,50
 □ 12,90

Enthält:

B=Krebstiere/crabs C=Ei/Egg D=Fisch/Fish G= Milchprodukte/Milk I=Sellerie/Celery K=Senf/Mustard A1=Weizen/wheat
 2=Konservierungsstoffe/preservatives, 3=mit Antioxidantien/anti-oxidants, 4=Geschmacksverstärker/flavor enhancer, 5=Phosphat, 9=geschwefelt, 10= Nitritpökelsalz

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

Hotel Bellevue GmbH, Schwanenstraße 27, 40721 Hilden



New Generation ◇ New Generation

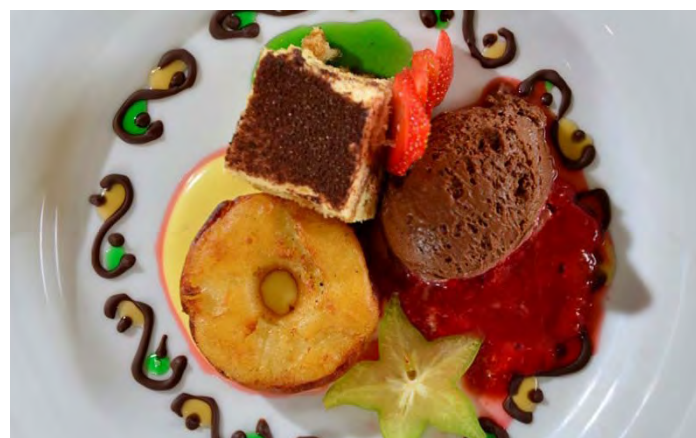
- Saté Spieße**^{1,4,F,J} mit Erdnussauce^{H,F}, scharfen Gemüsestreifen und asiatischen Nudeln^{A1,C,G}
- Satay sticks**^{1,4,F,J} with peanut sauce^{H,F}, spicy vegetables and asia noodles^{A1,C,G} ■ 12,90
□ 9,70
- Pulled Pork Burrito**^{A1,2} mit Kidneybohnen, Mais, Salsa^{G,I} und Wedges
- Burrito with pulled pork**^{A1,2}, red beans, corn, salsa^{G,I} and wedges ■ 13,90
□ 10,40
- AMBURGER**^{K,A1,A2,L,A5,F,C,G,I,2,4} mit Krautsalat und Pommes frites
- AMBURGER**^{K,A1,A2,L,A5,F,C,G,I,2,4} with coleslaw and french fries ■ 12,90
□ 9,50

Pasta/ Vegetarisch ◇ Pasta/ Vegetarian

- Steinpilzravioli**^{A1,C} mit Salbei, Parmesan^G und gemischtem Salat
- Cep ravioli**^{C,A1} with sage, parmesan^G served with mixed salad ■ 12,90
□ 9,50
- Pilzragout**^G mit frischen Kräutern, Crème fraîche^G und Serviettenknödel^{A1,C,G}
- Ragout of mushrooms**^G with fresh herbs, crème fraîche^G and roasted dumplings^{A1,C,G} ■ 13,20
□ 9,90
- Fettuccine**^{A1,C,G} mit gebratenen Garnelen^B, Lachs^{A1,D}, Blattspinat^G und Tomaten in Kräuterrahm^G
- Fettuccine**^{A1,C,G} with roasted shrimps^B, salmon^{A1,D}, leaf spinach^G, tomatoes in herbal cream sauce^G ■ 14,90
□ 11,20

Desserts ◇ Desserts

- Haselnussparfait**^{C,G,H2} mit Bärenfang auf Orangensauce
- Hazelnut parfait**^{G,C,H2} with "Bärenfang" on orange sauce ■ 5,20
□ 3,90
- Crème Brûlée**^{C,G}
- Crème brûlée**^{C,G} ■ 5,10
□ 3,80
- Blaubeer-Ricottapfannkuchen**^{A1,C,G} mit Vanilleeis^{C,G,H}
- Blueberry-ricotta pancake**^{A1,C,G} with vanilla ice cream^{C,G,H} ■ 5,50
□ 4,10
- AMBER Überraschung:** Variation von drei Desserts^{A1,G,C,L,F}
- AMBER Surprise:** Choice of three Desserts^{A1,G,C,L,F} ■ 6,40
□ 4,50



Enthält:
C=Ei/Egg G= Milch/Milk I=Sellerie/Celery B=Krebstiere/Crabs A1= Weizen/wheat L=Sesam/sesam, D= Fisch/fish H= Nüsse H1=Mandeln/almonds, K= Senf/mustard B=Krebstiere/crabs O=Weichtiere/molluscs F= Soja/soy 2=Konservierungsstoffe/preservatives, 3=mit Antioxidantien/anti-oxidants 4=Geschmacksverstärker/flavor enhancer 5=Phospat 9=geschwefelt/sulphuretted