PHÖNIX
BAR & RESTAURANT

WIR LIEBEN FISCH!

VORSPEISE

CONSOMMÉ VOM EDELFISCH
mit Frühlings-Wurzelgemüse und Klößchen vom Frischwasserlachs
Rezept CUP Chefkoch Thomas Arndt / ehemals „Le Journal“ Oldenburg
klein 9,80 € / groß 14,80 €

HAUPTSPEISE

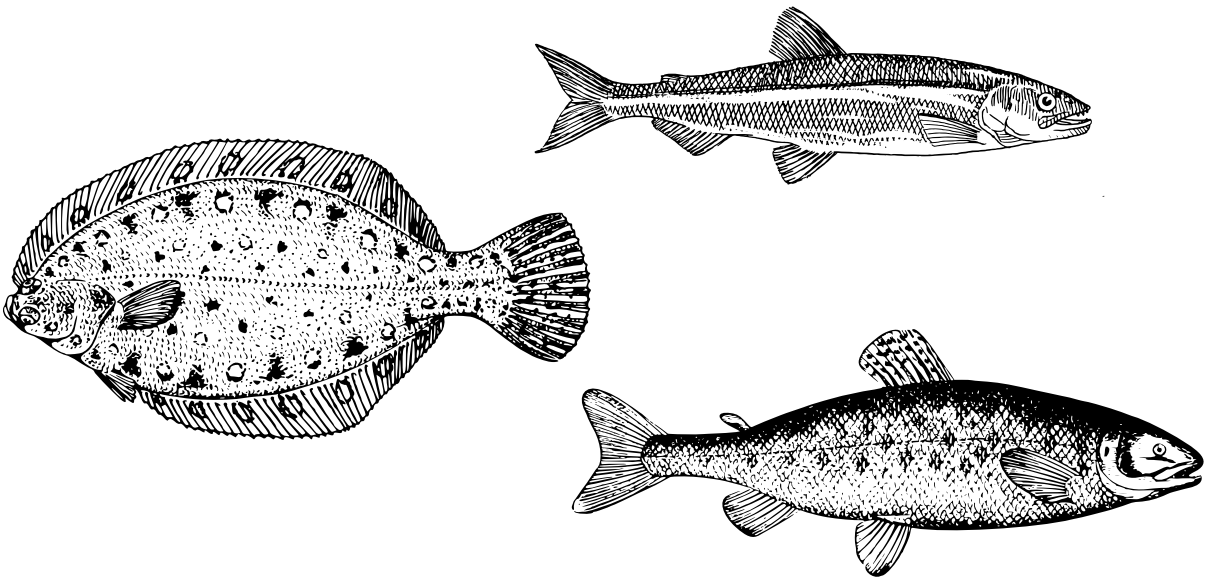
SCHWARZER HEILBUTT TEMPURA / OKTOPUS
Topinamur-Kürbis-Püree / Fenchel / Wilder Broccoli
Rezept Phönix Chefkoch Souhaiel Souguir aus Tunesien, er bringt
Inspiration und Erfahrung tunesischer & französischer Spitzenhotellerie auf den Teller
27,80 €

FORELLE MÜLLERINNEN ART
Junge Kartöffelchen / Kräuter-Creme-Sour / Buttersauce / frischer Blattspinat
27,80 €

FINKENWERDER KUTTERSCHOLLE
Schollenfilet / Bratkartoffeln / Buttersauce / Bio Möhren / Zuckerschoten
26,80 €

DESSERT

TONKABOHNEN PARFAIT / ERDBEERSALAT
8,50 €



PHÖNIX
BAR & RESTAURANT

MENÜ

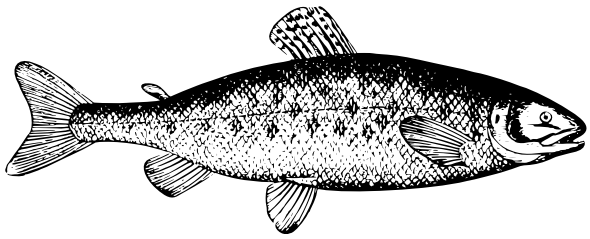
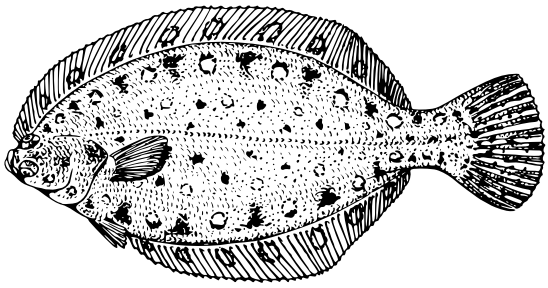
I
CONSOMMÉ VOM EDELFISCH
mit Frühlings-Wurzelgemüse und Klößchen vom Frischwasserlachs
Rezept von CUP Chefkoch Thomas Arndt / ehemals „Le Journal“ Oldenburg

II
DER FRÜHLING
Blattsalat & Wildkräutersalat / Karotten Julienne / Honig-Cherry-Tomate / Gurke
Orangen-Honig-Dijon-Senf-Dressing

III
SCHWARZER HEILBUTT TEMPURA / OKTOPUS
Topinamur-Kürbis-Püree / Fenchel / Wilder Broccoli
Rezept von Phönix Chefkoch Souhaiel Souguir aus Tunesien, er bringt
Inspiration und Erfahrung tunesischer & französischer Spitzenhotellerie auf den Teller

ZWISCHENGANG
Lassen Sie sich vom Phönix Chefkoch Souhaiel Souguir überraschen

IV
SCHAFKÄSE IM PERGAMENT GEBACKEN
Bulgarischer Schafkäse / Paprika / Tomate /Petersilie / junger Blattspinat
Lauchzwiebel / Basilikumöl

V
TONKABOHNEN PARFAIT / ERDBEERSALAT

DREIGANG-MENÜ	...	43.80 €
VIERGANG-MENÜ	...	49,80 €
FÜNFGANG-MENÜ	...	54,80 €