

**FRISCH, OHNE ZUSATZSTOFFE,  
NATUR PUR, TEILWEISE BIO**

## VORSPEISEN

THUNFISCH CARPACCIO <sup>4</sup> Zitronengras-Limetten-Vinaigrette / Wasabi	17,80 €
KALBSLEBER „BERLINER ART“ <sup>9</sup> Zwiebel / Apfel / Kräuter-Jus	klein 14,50 € groß 19,50 €
VITELLO TONNATO <sup>4</sup> Thunfischsauce / Kapern / Wildkräuter	16,80 €
ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE <sup>7,1</sup> Thymianhonig / geröstetes Knoblauchbrot vegetarisch	14,80 €

## SUPPE

PASTINAKEN SAMTSUPPE <sup>7,9</sup> Pesto / nussiges Olivenöl vegetarisch	klein 7,00 € groß 9,00 €
KÄSE-LAUCH-SUPPE <sup>1,7,9</sup> mit Rind & geschmorten Champignons	klein 7,00 € groß 9,00 €

## ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION <sup>1,2,3,7,8</sup> auf Wunsch vegetarisch / Brot & Dip	14,80 €
---	---------

## SALATE

WINTERLICHE BLATTSALATE Wildkräutersalate / Tomate Gurke / Karotten-Julienne Orangen-Honig-Senf-Dressing <sup>7,10</sup>	11,80 €
OPTIONAL DAZU:	
Gegrillte Rinderrücken-Streifen <sup>7</sup>	+ 7,50 €
Gegrillte Hähnchenbruststreifen <sup>7</sup>	+ 6,50 €
Zweierlei Ziegenkäse / Karamellierte Walnüsse <sup>7</sup>	+ 6,00 €
Geröstete Pilzvariation / Kräuter <sup>7</sup>	+ 4,50 €



# PHÖNIXKARTE JANUAR · FEBRUAR · MÄRZ

## KLASSIKER

BIO-WEIDERIND AUS HUDE <sup>1,7,9,10,12</sup> Boeuf Bourguignon / in Rotwein geschmort / kräftige Jus Kartoffelpüree / Jahreszeitliche Gemüse Aus eigener Aufzucht und Schlachtung	26,80 €
ROULADE VOM WEIDERIND <sup>1,7,10,12</sup> Handgeschnittener Apfel-Rotkohl / Klöße	1 Roulade 19,80 € 2 Rouladen 25,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>1,3,7</sup> Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone	27,80 €

## STEAKS

RUMPSTEAK 250 g <sup>7,9,12</sup> Argentina Beef Strip Loin - grass fed Wilder Brokkoli / Karotten / Rosmarin-Drillinge Cognac-Pfeffersauce	28,80 €
RIB EYE STEAK <sup>1,7</sup> Selbstgemachte Arrabiata Kräuterbutter / Steakfrites	32,50 €
STEAK TAGLIATA <sup>1,12</sup> Scheiben vom Rumpsteak / Rucola / geröstetes Knoblauchbrot / Strauchtomaten / Parmesan	24,80 €

## LAMM / ENTE / KANINCHEN

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE <sup>1,7,9</sup> Mediterranes Gemüse / getrüffelter Kartoffelgratin	29,80 €
FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST <sup>7,9,12</sup> Möhren / Spargel / wilder Broccoli / Aprikosen-Polenta / Preiselbeer-Jus	26,80 €
GESCHMORTE KANINCHENKEULE / JUS <sup>7,9</sup> Gemüse nach Jahreszeit / Trüffel-Püree	26,80 €

## FISCH

HEILBUTT <sup>4,10</sup> Bouillon-Kartoffeln / Gemüse	26,80 €
ZANDERFILET <sup>1,4,7,12</sup> Babyblattspinat / Karotten / Zuckerschoten / Süßkartoffel-Kürbis-Püree / Weißweinsauce	26,80 €
LACHS IM KÜRBISKERNMANTEL <sup>1,2,4,7,12</sup> Sellerie-Püree / Kürbisschaum / wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Pesto / Drillinge	26,80 €

## PASTA

CARBONARA / durchwachsener Speck / Landei / Parmesansauce <sup>7,9,12</sup>	16,80 €
PARPADELLI / Hähnchenbrust / Cherry Tomaten / Zuckerschoten / Parmesansauce <sup>7</sup>	17,80 €
LACHS / Babyblattspinat / Cherrytomaten / leichte Cremesauce <sup>1,4,7</sup>	16,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI / gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce <sup>1,7,12</sup>	17,80 €

## FLAMMKUCHEN

KLASSIKER / Kräuter-Schmand-Creme / Zwiebeln / geräucherter durchwachsener magerer Speck <sup>7</sup>	14,80 €
URLAUB AUF RHODOS Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola <sup>7</sup>	15,80 €
HOKKAIDO-KÜRBIS Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup <sup>7,8</sup>	16,80 €

**DU ISST IM PHÖNIX.  
DU PLANST EINE FEIER  
MIT UNS? DU WÜNSCHT  
EIN CATERING?**



## VEGAN / VEGETARISCH

THAI-CURRY <sup>6,9</sup> Frische Gemüse / Basmati-Duftreis	14,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI <sup>1,7,12</sup> gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce	17,80 €
FLAMMKUCHEN URLAUB AUF RHODOS <sup>7</sup> Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola	15,80 €
FLAMMKUCHEN HOKKAIDO-KÜRBIS <sup>7,8</sup> Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup	16,80 €

## DESSERT

CREME BRÛLÉE <sup>3,7</sup> von der Bourbon Vanille / Himbeer-Sorbet	8,80 €
SCHOKOLADENTÖRTCHEN <sup>7</sup> mit flüssigem Kern / Bourbon-Vanille-Eis	9,50 €
AFFOGATO AL CAFFÈ <sup>1,3,7,12</sup> Bourbon-Vanilleeis / Kaffeeликör / Espresso	9,80 €

## GRÜNKOHL

GRÜNKOHL TELLERGERICHT <sup>9,10</sup> Oldenburger GrünkohlKassler, Bauchspeck, Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln	23,80 €
OLDENBURGER GRÜNKOHL SATT <sup>7,9,10</sup> Vorspeise: Kürbiscremesuppe Hauptgericht: Oldenburger Grünkohl lüttje Pinkel / lüttje Kochwurst / gestreifter Speck / Kassler handgeschälte Salzkartoffeln & Bratkartoffeln Dessert: Winterbeeren mit Vanilleeis	36,80 €

## OSTERSONNTAGSBRUNCH

**31.03.2024 von 9.00 bis 14.00 Uhr**  
Großes Buffet für die ganze Familie.  
Reservieren sie jetzt schon.  
34,50 € pro Person  
inkl. Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser & Orangensaft.