

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

## VORSPEISEN

THUNFISCH CARPACCIO <sup>4</sup> Zitronengras-Limetten-Vinaigrette / Wasabi	17,80 €
KNUSPRIG-AUSGEBACKENES SAISONALES TEMPURA-GEMÜSE serviert mit hausgemachter Sweet Chili Salsa	9,80 €
ROTE-BETE-CARPACCIO Kürbisbelugalinsen-Salat	11,80 €
+ Teriyaki-Lachs-Würfel	15,80 €
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 €
KARTOFFEL-BÄRLAUCH-SUPPE <sup>1,4,7,9</sup> mit geräucherten Lachs	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

FRÜHLINGS-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 / Karamellisierte Walnüsse <sup>7</sup>	+ 6,00 €
Geröstete Pilzvariation / Kräuter <sup>7</sup>	+ 4,50 €
Black Tiger Garnelen	Stück 3,00 €



# PHÖNIXKARTE

## 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> Frühlingssahne Spitzkohl / Klöße	1 Roulade 19,80 € 2 Rouladen 25,80 €

## 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 €

## LAMM / KALB

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE <sup>1,7,9</sup> Saisonales Gemüse / getrüffeltes Kartoffelgratin	29,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>1,3,7</sup> Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone	27,80 €
KALBSLEBER „BERLINER ART“ <sup>9</sup> Zwiebel / Apfel / Kräuter / Kartoffel Püree / Kalbsjus	klein 17,80 € groß 22,80 €

## FISCH

FINKENWERDER KUTTERSCHOLLE <sup>4,10</sup> Schollenfilet / Bratkartoffeln / Buttersauce / Bio Möhren / Zuckerschoten	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

ORIGINAL CARBONARA / mit luftgetrocknetem Schinken / Ei / Pecorino <sup>7,9,12</sup>	16,80 €
PASTA MIT BÄRLAUCH PESTO UND CHERRYTOMATEN <sup>7</sup> Mit gerösteten Pinienkernen und Zuckerschoten	14,80 € + Black Tiger Garnelen pro Stück 3,00 €
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 €
HÄHNCHEN-MANGO-SINFONIE / grüner Spargel / Mangoparmesansauce	17,80 €

## VATERTAGS-STOPP

Christi Himmelfahrt, 09.05.2024 ab 10 Uhr  
**HEIERMANN-ANGEBOT**  
1 Bier 0,3 l + 1 Bratwurst = 5 Euro  
Tisch reservieren – oder einfach auf der  
Vatertagstour vorbeikommen!

## MUTTERTAGSBRUNCH

12.05.2024 von 9.00 bis 14.00 Uhr  
**GROSSES BUFFET FÜR DIE GANZE FAMILIE.**  
32,50 € pro Person  
inkl. Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser & Orangensaft.  
Reservieren Sie einen Tisch!

**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 €
PASTA MIT BÄRLAUCH PESTO UND CHERRYTOMATEN <sup>7</sup> Mit gerösteten Pinienkernen und Zuckerschoten	14,80 €
FLAMMKUCHEN URLAUB AUF RHODOS <sup>7</sup> Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola	15,80 €
FLAMMKUCHEN BÄRLAUCH <sup>7</sup> Kräuterschmand, frischer Bärlauch, grüner Spargel, Cherry Tomaten	13,80 €

## DESSERT

CREME BRÛLÉE <sup>3,7</sup> mit Bourbon Vanilleeis	10,80 €
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	8,80 €
TONKABOHNEN PARFAIT / ERDBEERSALAT	8,50 €

## FLAMMKUCHEN

KLASSIKER <sup>7</sup> Kräuter-Schmand-Creme, Zwiebeln, geräucherter durchwachsener magerer Speck	14,80 €
URLAUB AUF RHODOS <sup>7</sup> Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola	15,80 €
BÄRLAUCH <sup>7</sup> Kräuterschmand, frischer Bärlauch, grüner Spargel, Cherry Tomaten	13,80 €