

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

VORSPEISEN

ROTE-BETE-CARPACCIO ^{1,4,6,8,10,12} Kürbis-Beluga-Linsensalat Teriyaki-Lachs-Würfel	15,80 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSCHEIBEN ^{8,12} Hokkaido-Kürbis-Chutney / glasierte Maronen	17,80 €
BURRATA / PISTAZIEN ^{5,7,11} Mango-Avocado-Salat Koriander / Ingwer / Chili	14,80 €
GEFLÜGELLEBER / APFEL ^{1,9,12} Rosmarin / Knoblauch / Salbei / Jus	14,80 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{7,8,12} Honig-Rum-Feigen / Pesto / Parmesan	14,80 €

SUPPE

SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS ^{7,9} leicht nussig / Kürbiskernöl vegetarisch	klein 6,80 € groß 9,50 €
SPEKULATIUS-KASTANIEN-SUPPE ^{1,5,7,8,9,12} vegetarisch	klein 7,80 € groß 10,80 €

ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION ^{1,2,3,7,8} auf Wunsch vegetarisch / Brot & Dip	14,80 €
---	---------

SALATE

WINTERLICHE BLATTSALATE Wildkräutersalate / Tomate Gurke / Karotten-Julienne Orangen-Honig-Senf-Dressing ^{7,10}	11,80 €
OPTIONAL DAZU:	
Gegrillte Rinderrücken-Streifen ⁷	+ 7,50 €
Gegrillte Hähnchenbruststreifen ⁷	+ 6,50 €
Zweierlei Ziegenkäse / Karamellisierte Walnüsse ⁷	+ 6,00 €
Geröstete Pilzvariation / Kräuter ⁷	+ 4,50 €
Avocado / Granatapfel	+ 6,50 €



PHÖNIX WINTERKARTE

WEIDERIND KLASSIKER

BIO-WEIDERIND AUS HUDE ^{1,7,9,10,12} In Rotwein geschmort / kräftige Jus Kartoffelpüree Jahreszeitliche Gemüse	26,80 €
KALBSBÄCKCHEN ^{1,7,9,12} Getrüffeltes Kartoffelpüree / Beerenjus Gemüse nach Jahreszeit	27,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{1,3,7} Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone	27,80 €

WEIDERIND VOM GRILL

RUMPSTEAK 250 g ^{7,12} Argentina Beef Strip Loin - grass fed Wilder Brokkoli / Karotten / Rosmarin-Drillinge Cognac-Pfeffersauce	28,80 €
ENTRECOTE RIB EYE 300 g ^{7,9,12} Argentina Beef Ribeye Variation von gerösteten Pilzen Leichte Sahnesauce Knoblauch-Kartoffeln	32,80 €

LAMM

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE ^{1,7,9} Mediterranes Gemüse / getrüffelter Kartoffelgratin	29,80 €
--	---------

ENTE

ENTE AUS DEM ROHR ^{1,7,9,12} Geschmorte Ente: Brust und Keule / klassische Entenjus / Kartoffelkloß / Apfel-Rotkohl von regionalem Rotkohl	28,80 €
--	---------

FISCH

ZANDERFILET ^{1,4,7,12} Babyblattspinat / Karotten / Zuckerschoten / Süßkartoffel-Kürbis-Püree / Weißweinsauce	26,80 €
LACHS IM KÜRBISKERNMANTEL ^{2,4,7,12} Sellerie-Püree / Kürbisschaum / wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Pesto / Drillinge	26,80 €

PASTA

CARBONARA / geräucherte Entenbrust / Eigelb / Parmesan ^{1,3,7}	16,80 €
PARPADELLI / Safran / Hähnchenbrust / Feigen / Parmesan	17,80 €
LACHS / Babyblattspinat / Cherrytomaten / leichte Cremesauce ^{1,4,7}	16,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI / gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce ^{1,7,12}	17,80 €

FLAMMKUCHEN

KLASSIKER / Kräuter-Schmand-Creme / Zwiebeln / geräucherter durchwachsener magerer Speck ⁷	14,80 €
HOKKAIDO-KÜRBIS / Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup ^{7,8}	16,80 €
LACHS / Kräuter-Schmand-Creme / Meerrettich / geräucherter Lachs / Olivenöl / Dill / Spinat ⁷	17,80 €

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



VEGAN / VEGETARISCH

THAI-CURRY ^{6,7,9} Frische Gemüse / Basmati-Duftreis	14,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI ^{1,7,12} gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce	17,80 €
FLAMMKUCHEN HOKKAIDO-KÜRBIS ^{7,8} Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup	16,80 €

DESSERT

CREME BRÛLÉE ^{3,7} von der Bourbon Vanille / Himbeer-Sorbet	8,80 €
SPEKULATIUS-PARFAIT ^{3,7} auf Lebkuchenerde / Beerensauce	9,80 €
AFFOGATO AL CAFFÈ ^{1,3,7,12} Bourbon-Vanilleeis / Kaffeeleikör / Espresso	9,80 €
KÄSEVARIATION ^{7,8,10} Kürbis-Chutney / Trauben & Nüsse	14,80 €

GRÜNKOHL / PHÖNIX

OLDENBURGER GRÜNKOHL-MENÜ IM PHÖNIX AB NOVEMBER

Kürbiscremesuppe ^{7,9} Oldenburger Grünkohl ^{9,10} lüttje Pinkel / lüttje Kochwurst / gestreifter Speck / Kassler handgeschälte Salzkartoffeln & Bratkartoffeln Winterbeeren mit Vanilleeis Pro Pers. 34,80 € (zzgl. Getränke)
TELLERGERICHT Pro Pers. 23,80 € (zzgl. Getränke) Oldenburger Grünkohl ^{9,10} , Kassler, Bauchspeck, Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln

KOHLPARTY / MÜGGENKRUG

KOHLPARTY MIT DJ THE KU IM MÜGGENKRUG

FREITAG & SAMSTAG 19.01.-16.03.2024 Mit Disco & Tanz Ideal für Gemeinschaftskohlfahrten Weitere Informationen und Anmeldung: www.mueggenkrug.de

**FRESH, WITHOUT ADDITIVES,
PURE NATURE, PARTLY ORGANIC**

APPETIZERS

BEETROOT CARPACCIO ^{1,4,6,8,10,12}	15,80 €
Pumpkin beluga lentil salad / Teriyaki salmon cubes	
DUCK BREAST SLICES ^{8,12}	17,80 €
Hokkaido pumpkin chutney / glazed chestnuts	
BURRATA / PISTACHIOS ^{5,7,11}	14,80 €
Mango avocado salad / coriander / ginger / chili	
POULTRY LIVER / APPLE ^{1,9,12}	14,80 €
Rosemary / garlic / sage / jus	
GOAT CHEESE GRATINATE ^{7,8,12}	14,80 €
Honey rum figs / pesto / parmesan	

SOUPS

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP ^{7,9}	
slightly nutty / pumpkin seed oil	small 6,80 €
vegetarian	large 9,50 €
SPECULATUS CHESTNUTS SOUP ^{1,5,7,8,9,12}	
vegetarian	small 7,80 €
	large 10,80 €

ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION ^{1,2,3,7,8}	
vegetarian on request / bread & dip	14,80 €

SALADS

WINTER LEAF SALADS	
Wild herb salads / tomato / cucumber / carrot julienne	
Orange-honey-mustard dressing ^{7,10}	
	11,80 €
OPTIONAL:	
Grilled sirloin strips ⁷	+ 7,50 €
Grilled chicken breast strips ⁷	+ 6,50 €
Two types of goat cheese / Caramelized walnuts ⁷	+ 6,00 €
Roasted mushroom variation / herbs ⁷	+ 4,50 €
Avocado / pomegranate	+ 6,50 €



PHOENIX WINTER MENU

PASTURED BEEF CLASSICS

BIO PASTURED BEEF FROM HUDE ^{1,7,9,10,12}	
Braised in red wine / strong jus	
Mashed potatoes	
Seasonal vegetables	26,80 €
VEAL CHEEKS ^{1,7,9,12}	
Truffled potato puree / berry jus	
Seasonal vegetables	27,80 €
WIENER SCHNITZEL OF VEAL ^{1,3,7}	
Fried potatoes / capers / lemon	27,80 €

GRILLED PASTURED BEEF

RUMP STEAK 250 g ^{7,12}	
Argentina Beef Strip Loin – grass fed	
Wild broccoli / carrot / rosemary triplets	
Cognac pepper sauce	28,80 €
ENTRECOTE RIB EYE 300 g ^{7,9,12}	
Argentinian Beef Ribeye	
Variation of roasted mushrooms	
Light cream sauce	
Garlic potatoes	32,80 €

LAMB

RACK OF LAMB IN A HERB CRUST ^{1,7,9}	
Mediterranean vegetables / truffled potato gratin	29,80 €

DUCK

DUCK FROM THE OVEN ^{1,7,9,12}	
Braised duck: breast and leg / classic duck jus / potato dumpling / apple red cabbage from regional red cabbage	28,80 €

FISH

ZANDER FILLET ^{1,4,7,12}	
Baby leaf spinach / carrots / sugar snap peas / sweet potato and pumpkin puree / white wine sauce	
	26,80 €
SALMON IN A PUMPKIN SEED COAT ^{2,4,7,12}	
Celery puree / pumpkin foam / wild broccoli / sugar snap peas / pesto potatoes	
	26,80 €

PASTA

CARBONARA / smoked duck breast / egg yolk / parmesan ^{1,3,7}	16,80 €
CHICKEN BREAST STRIPS / braised fig / light saffron cream sauce	17,80 €
SALMON / baby leaf spinach / cherry tomatoes / light cream sauce ^{1,4,7}	16,80 €
MUSHROOM RAVIOLI / fried mushrooms / herbs / light cream sauce ^{1,7,12}	17,80 €

TARTE FLAMBEE

CLASSIC / herb sour cream / onions / smoked streaky bacon ⁷	14,80 €
HOKKAIDO PUMPKIN / herbal sour cream / apple / Hokkaido pumpkin / Feta rosemary / roasted walnuts / maple syrup ^{7,8}	16,80 €
SALMON / herb sour cream / horseradish / smoked salmon / olive oil / dill / spinach ⁷	17,80 €

Planning a celebration? Partner with us! Explore our spacious venues for up to 300 guests with full catering services, backed by over 20 years of experience.



VEGAN / VEGETARIAN

THAI CURRY ^{6,7,9}	14,80 €
Fresh vegetables / fragrant basmati rice	
MUSHROOM RAVIOLI ^{1,7,12}	
fried mushrooms / herbs / light cream sauce	17,80 €
HOKKAIDO PUMPKIN ^{7,8}	
herbal sour cream / apple / Hokkaido pumpkin	
Feta rosemary / roasted walnuts / maple syrup	
	16,80 €

DESSERT

CREME BRÛLÉE ^{3,7}	8,80 €
of the bourbon vanilla / raspberry sorbet	
SPECULATIUS PARFAIT ^{3,7}	9,80 €
on gingerbread soil / berry sauce	
AFFOGATO AL CAFFÈ ^{1,3,7,12}	9,80 €
Bourbon vanilla ice cream / coffee liqueur / espresso	
CHEESE VARIATION ^{7,8,10}	14,80 €
Pumpkin Chutney / Grapes & Nuts	

KALE / PHÖNIX

OLDENBURG KALE MENU IN THE PHÖNIX FROM NOVEMBER

Pumpkin cream soup ^{7,9}
Oldenburg kale ^{9,10} with
Lüttje pinkel, Cooked sausage, Striped bacon, Kassler
Boiled potatoes & fried potatoes
Berry jelly with vanilla cream
per Pers. 34,80 € (plus drinks)
PLATE MEAL per Pers. 23,80 € (plus drinks)
Oldenburg kale ^{9,10} , smoked pork,
Bacon, cooked sausage, pinkel, boiled potatoes

KALE PARTY / MÜGGENKRUG

**KALE PARTY MIT DJ THE KU
IN THE MÜGGENKRUG**
FRIDAY & SATURDAY 19.01.-16.03.2024
With disco & dancing / Ideal for Kale Trips
Information and registration:
www.mueggenkrug.de