

SPARGELZEIT IM PHÖNIX

Unser Spargel ist regional, aus Dötlingen.

Wir servieren unseren Spargel al dente –
auf Wunsch auch gerne einen anderen Gargrad

VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE
mit Spargel-Einlage
10,80 €

ZWEIERLEI SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN
in Pfeffer-Balsamico mariniert / grüner und weißer Spargel
14,80 €

HAUPTGANG

GRATINIERTER SPARGEL MIT FEINSTEM KOCHSCHINKEN-INVOLTINI
mit Sauce Hollandaise und Parmesan überbacken
18,80 €

SPARGEL KLASSISCH
Neujahr-Kartoffeln / Buttersauce / selbstgemachte Hollandaise
22,90 €

SPARGEL KLASSISCH MIT ERLESENER SCHINKENAUSWAHL:
SERRANO / AMMERLÄNDER SCHINKEN / KOCHSCHINKEN
Neujahr-Kartoffeln / Buttersauce / selbstgemachte Hollandaise
24,90 €

SPARGEL KLASSISCH MIT RUMPSTEAK BLACK ANGUS
Neujahr-Kartoffeln / Buttersauce / selbstgemachte Hollandaise
32,80 €

SPARGEL KLASSISCH MIT GEBRATENEM ZANDERFILET
Neujahr-Kartoffeln / Buttersauce / selbstgemachte Hollandaise
29,80 €

SPARGEL KLASSISCH MIT WIENER SCHNITZEL
Neujahr-Kartoffeln / Buttersauce / selbstgemachte Hollandaise
30,80 €

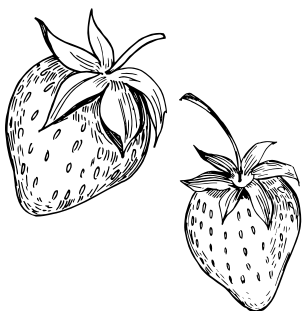
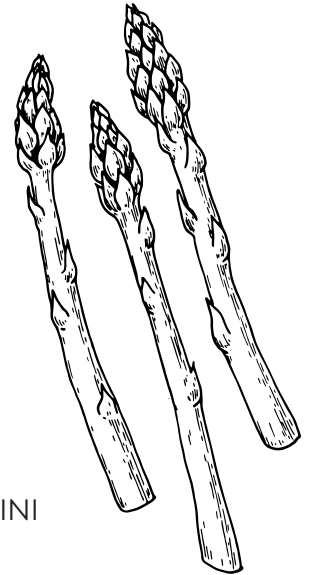
SPARGEL RISOTTO (VEGETARISCH)
Frühlings-Bärlauch-Pesto / Ziegenfrischkäse gratiniert / Tempura vom grünen Spargel
22,80 €

EXTRA BEILAGEN

+ BLACK TIGER GARNELEN – STÜCK 3,00 €
SAUCE BEARNAISE – 3,50 €

DESSERT

SELBSTGEMACHTES ERDBEERSORBET
7,50 €



SPARGELMENÜ IM PHÖNIX

Unser Spargel ist regional, aus Dötlingen.

Wir servieren unseren Spargel al dente –
auf Wunsch auch gerne einen anderen Gargrad

SAISON-ANGEBOT: 22.04.-16.06.2024
IM RESTAURANT AUF VORANMELDUNG

VORSUPPE

Spargelcremesuppe

HAUPTGANG

Geschälter heimischer weißer Spargel (500 g)
Junge handgeschälte Kartoffelchen
Frisch aufgeschlagene Hollandaise & Buttersauce
Schnitzel vom friesischen Hausschwein in hausgemachter Panade
Rohes Schinken vom Landschlachter

DESSERT

Vanilleeis mit Erdbeersalat
VEGAN: Erdbeersalat pur

39,80 € p. P.

OPTIONAL:

Gern tauschen wir das Schnitzel vom friesischen Hausschwein aus.

TAUSCHPRODUKTE:

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in hausgemachter Panade	+ 4,50 €
Filet von der Poularde	+ 2,00 €
hausgebeizter Lachs	+ 4,50 €
Vegetarisch: Sellerieschnitzel mit hausgemachter Knusperpanade	+ 2,00 €

