PHÖNIX

BAR & RESTAURANT

Seit 1978, gemütliche Eckkneipe, Bar & Restaurant. Bekannt für gutes Essen, gute Weine, viele Biere vom Fass, Cocktails und mehr.

Die Speisen-Karte ist vielfältig: Pizza, Pasta, Steaks, Salate, Suppen, Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan und mehr.

Das gemütliche Feierabendbier in der Kneipe, der Besuch mit der Familie, die Feier zu unterschiedlichsten Anlässen, Tagung, der Barbesuch, Brunch und mehr ...

Für jeden etwas dabei – und so soll es auch bleiben.

Wir freuen uns auf Euch.

DAS PHÖNIX TEAM

FRISCH, OHNE ZUSATZSTOFFE, NATUR PUR, TEILWEISE BIO

WINTER-KARTE

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

VORSPEISEN

ROTE BETE CARPACCIO
Butterfisch Teriyaki/ Wakame / Belugalinsen 16,80 €

ZIEGENKÄSE / KÜRBIS-CHUTNEY
Pesto / Honig Radicchio 14,80 €

SUPPE

JOHANNISBEER HOLUNDERSUPPE
mit Grießklößen 10,80 €

ZWEIERLEI KÜRBIS-KOKOSSUPPE
Kürbiskernen und Öl (vegan) 9,80 €

ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION [1, 2, 3, 7, 8]
auf Wunsch vegetarisch / Brot & Dip 16,80 €

SALATE

BLATTSALATE
Wildkräutersalate / Tomate / Gurke / Karotten-Julienne
Orangen-Honig-Senf-Dressing [7, 10]

Mit:

Streifen vom Rumpsteak / Black Angus / gegrillt [7] 19,30 €

Gegrillten Hähnchenbruststreifen [7] 18,30 €

Ziegenkäse / Karamellisierten Walnüssen [7] 17,80 €

Gerösteter Pilzvariation / Kräutern [7] 17,30 €

Black Tiger Garnelen Stück 3,00 €

KLASSIKER

AMERIKANISCHES RINDERFILET
Edle Pilze / Möhre / Wilder Brokolli / Bratenlack / Trüffelkartoffelgratin 34,80 €
Surf and Turf: mit 3 Black Tiger Garnelen 38,80 €

STEAKS

RUMPSTEAK 250 g [7, 9, 12]
Argentinia Beef Strip Loin - grass fed
Wilder Brokkoli / Karotten /
Rosmarin-Drillinge Estragon Jus 31,80 €

LAMM / GEFLÜGEL / KALB

HIRSCHRÜCKEN (200g)
Mandeln / Rotweinbirne / wilder Brokkoli / Trüffel Kartoffelpüree / Jus vom Wild 33,80 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB [1, 3, 7]
Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone 29,80 €

CONFIERTE GÄNSEKEULE (im eigenen Fett gegart)
Apfelrokohl / Kartoffelklöße / Pistazienpolnisch Butter / Preiselbeer Jus 27,80 €

LAMMHÜFTE MIT CHIMICHURI
auf Ratatouille Gnocchis – wenig Jus 29,80€

FISCH

SEETEUFEL MEDAILLONS
Möhre / Pac Choi / wilder Brokkoli / zweierlei Kartofellpüree 31,80 €

BUTTERFISCH AUF BABYBLATTSPINAT
Möhre / grüner Spargel / Pesto Drillinge 27,80 €

PASTA

STEINPILZ-RAVIOLI / gebratene Pilze / Kräuter / Trüffelcremesauce [1, 7, 12] 17,80 €

WALNUSS FEIGE MEZZALUNE mit Feigencreme / frische Ricotta / geröstet Walnüsse 18,80 €

KÜRBIS AMERETTINI RAVIOLI Kastaniensauce mit Kürbiskernöl und Feta 18,80 €

FIRMEN-WEIHNACHTSFEIERN

Buchen Sie die perfekte Weihnachtsfeier:

in gemütlichem und stilvollen Ambiente des Phönix, mit köstlichem Catering und perfektem Service.

JETZT TERMINE UND LOCATION SICHERN!

GESCHENKGUTSCHEINE

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude:

JETZT GUTSCHEINE FÜR DAS PHÖNIX VERSCHENKEN!

Fragen Sie einfach unsere Servicekräfte.

VEGAN / VEGETARISCH

THAI-CURRY [6, 9] vegan
Frische Gemüse / Basmati-Duftreis 17,80 €

STEINPILZ-RAVIOLI [1, 7, 12]
gebratene Pilze / Kräuter / Trüffelcremesauce 17,80 €

WALNUSS FEIGE MEZZALUNE
mit Feigencreme / frische Ricotta /
geröstet Walnüsse 18,80 €

KÜRBIS AMERETTINI RAVIOLI
Kastaniensauce mit Kürbiskernöl und Feta 18,80 €

FLAMMKUCHEN
URLAUB AUF RHODOS [7]
Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola 16,80 €

FLAMMKUCHEN
KÜRBIS WALNUSS FETA 17,80 €

DESSERT

CREME BRÛLÉE [3, 7] 11,80 €

BRATAPFEL
gefüllt mit Nüssen / Marzipan /
Cranberry auf Vanille-Creme 10,80 €

TIRAMISU MIT FRISCHEN BEEREN 9,80 €

AFFOGATO AL CAFFÈ [1, 3, 7, 12]
Bourbon-Vanilleeis / Kaffeelikör / Espresso 8,80 €

FLAMMKUCHEN

KLASSIKER [7]
Kräuter-Schmand-Creme, Zwiebeln,
geräucherter durchwachsener magerer Speck 15,80 €

URLAUB AUF RHODOS [7]
Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola 16,80 €

KÜRBIS
Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup 17,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Allergeninformation: 1) Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Ei, 4) Fisch, 5) Erdnuss, 6) Soja, 7) Milch oder Laktose, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere Informationen zu den Allergenen in unverpackten Lebensmitteln erhalten Sie von unseren Mitarbeiterinnen & Mitarbeitern.

APERITIF

MARTINI BIANCO ODER ROSSO — 4,50 €
Weinhaltiger Aperitif, wahlweise auf Eis mit Zitrone oder Orange

APEROL SPRITZ [1, 6, 8, O] — 7,00 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILLET SPRITZ [8, O] — 7,00 €
Lillet blanc, Prosecco, Russian Wild Berry, Beeren

GINGER AVENUE [8, O] — 7,50 €
Ingwerlikör, Prosecco, Soda, Gurke

PINK FIZZ [1, 8, O] — 7,50 €
Gordons Premium Pink, Erdbeersirup, Limettensaft, Prosecco, Beeren

RAMAZZOTTI ROSATO [1, 2, 2A, 6, 8, O] — 7,50 €
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Tonic Water, Limette, Basilikum

KIR ROYAL — 7,50 €
Creme de Cassis, Cremant

FRENCH 75
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Cremant — 9,90 €

ALKOHOLFREI

VIRGIN BERRY ALKOHOLFREI — 6,00 €
Wild Berry, Limette, Himbeere, Basilikum

WONDERLEAF CUP — 7,50 €
Alkoholfreier Siegfried Wonderleaf Gin, Ginger Ale, Grapefruit, Himbeere, Rosmarin

SCHAUMWEIN

SACCHETTO SILBER FRIZZANTE [8, O]	0,1 l	4,90 €
Italien / Venetien	0,75 l	22,50 €

Cuvée Chardonnay und Glera Trauben / frisch / lebendig / Limetten / Orangenblüte

SACCHETTO VENETO ROSATO FRIZZANTE [8, O]	0,1 l	4,90 €
Italien / Venetien	0,75 l	22,50 €

100 % Pinot Nero / lebhafte Farbe und Frucht / Erdbeer / leichte Säure

BOUVET ETIENNE CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT [8, O]	0,1 l	5,90 €
Frankreich / Loire	0,75 l	36,50 €

Cuvée Chenin Blanc-Chardonnay / klassische Flaschengährung / würzig ausgewogen / blumig-fruchtige Note / rauchige Nuancen

BOUVET ETIENNE CREMANT DE LOIRE ROSE BRUT [8, O]	0,1 l	5,90 €
Frankreich / Loire	0,75 l	36,50 €

Cabernet Franc / klassische Flaschengährung / Himbeer / Preiselbeeren Vanillebrioche / mineralisch

ADEGAS DANZA ESCUMOSO DE ALBARIÑO BRUT [8, O]	0,75 l	40,00 €
Spanien / Rías Baixas		

In traditioneller Flaschengärung 24 Monate auf der Hefe gereift.
Limetten / Karamell / Röstnoten / reifen Früchte / anhaltend am Gaumen

CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT RESERVE [8, O]	0,375 l	43,50 €
Frankreich / Champagne	0,75 l	85,00 €

Chardonnay / Pinot Noir / Meunier / frische, lebhafte Säure / aromatische Frucht

ALKOHOLFREI

GEIGER PRISECCO WEISSDUFTIG [8, O]	0,1 l	4,90 €
Deutschland / Württemberg	0,75 l	32,50 €

Würzig / reife Früchte / Pfirsich / Holunderblüte

COPENHAGEN SPARKLING TEA BLÅ ORGANIC [8, O]	0,75 l	39,00 €

Leichte Süße / Jasmin / Kamille / Zitrusfrüchte / rund und intensiv

WEISSWEIN

VALCKENBERG GRAUBURGUNDER [8, O]	0,2 l	5,90 €
Deutschland / Rheinhessen	0,5 l	12,90 €
Birne / Apfel / Kräuter / frisch / mineralisch	1 l	25,00 €
MARKUS PFAFFMANN GRAUBURGUNDER [8, O]	0,2 l	6,90 €
Deutschland / Pfalz	0,75 l	25,90 €
Apfel / Birne / Haselnuss / Kräuter / fein mineralisch		
TINA PFAFFMANN LEICHTFUSS MÜLLER-THURGAU [8, O]	0,2 l	7,20 €
Deutschland / Pfalz	0,75 l	26,90 €
Frühe Ernte / dezente Süße / frisch / sommerlich / halbtrocken		
JOSEF ROSCH LEIWENER RIESLING FEINHERB [8, O]	0,2 l	7,20 €
Deutschland / Mosel	0,75 l	26,90 €
Kernobstaromen / Kräuter / klar / feinsaftig / frisch / elegante Süße / ausbalancierte Schiefernoten		
SCHLOSSGUT LIEBIEG BLANC DE NOIR [8, O]	0,2 l	7,90 €
Deutschland / Mosel	0,75 l	28,90 €
100 % weiß gekelterter Spätburgunder. Aromatisch / milde Säurestruktur / beerige Aromen / saftig / würziges Finale		
WEINSCHORLE [8, O]	0,2 l	5,50 €
MARKUS PFAFFMANN CHARDONNAY [8, O]	0,75 l	27,50 €
Deutschland / Pfalz		
Kernobst / Wassermelone / Kräuter / Papaya / lebendig / frisch		
TINA PFAFFMANN RIESLING NO. 9 [8, O]	0,75 l	28,90 €
Deutschland / Pfalz		
Feine Frucht / mineralisch / feine Säure / Terassenwein		
TINA PFAFFMANN BLANC DE NOIR [8, O]	0,75 l	32,50 €
Deutschland / Pfalz		
Spätburgunder / kräftige Würzaromen / exotische Früchte / herzhafte Frische		
TINA PFAFFMANN GEWÜRZTRAMINER [8, O]	0,75 l	32,50 €
Deutschland / Pfalz		
Wuchtig / intensiv / nussig / klare Frucht / körperreiches Volumen		

WEISSWEIN

MEYER-NÄKEL & KLUMPP GB „HAND IN HAND“ [8, O] — 0,75 l — 34,50 €
Deutschland / Baden

Reinsortiger Grauburgunder / feine Feuersteinnote / eingemachte Birne
reife Mirabelle / belebend / erfrischend

CHARLES SMITH KUNGFU GIRL RIESLING [8, O] — 0,75 l — 39,50 €
USA / Washington

Feinster Washington State-Riesling. Kühl / frisch/ perfekte Balance / Pfirsichfrucht /
geringe Süße / schöne Mineralität

DREISSIGACKER CHARDONNAY [8, O] — 0,75 l — 39,50 €
Deutschland / Rheinhessen

Ökologischer Anbau / Heu / Steinobstfrucht / Quitte / intensiv / komplex

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CHARDONNAY [8, O] — 0,75 l — 39,50 €
USA / Kalifornien

Exotisches Bouquet / Zitrusblüten / Ananas / Pfirsich / rauchige Noten
Vanille / Karamell / üppig vollmundig

DREISSIGACKER RIESLING [8, O] — 0,75 l — 41,50 €
Deutschland / Rheinhessen

Ökologischer Anbau / Kühle Nase / Feuerstein / Kräuter / kräftig / erfrischend / sehr trocken

SCHLOSSGUT LIEBIEG SAUVIGNON BLANC [8, O] — 0,75 l — 41,50 €
Deutschland / Mosel

Expressiv / sortentypisch / Kräuterwürze / gelbe Paprika / Stachelbeere /
reife Holunderblüten / Zitrusaromen

SCHLOSSGUT LIEBIEG SAUVIGNON FUMÉ [8, O] — 0,75 l — 43,50 €
Deutschland / Mosel

Frische Sauvignon Blancs und kombiniert mit sechsmonatigem Ausbau in einem
500-Liter-Eichenholzfass (Tonneau). Rauch / Schiefer / exotische Früchte / viel Schmelz

CHATEAU FOUQUET SAUMUR BLANC [8, O] — 0,75 l — 43,50 €
Frankreich / Loire

100% Chenin Blanc. Demeter-Wein. Leicht / spritzig / Birne / Melone / Zitrusfrüchte / etwas Honig

DREISSIGACKER VINTAGES WEISS [8, O] — 0,75 l — 44,50 €
Deutschland / Rheinhessen

Riesling aus ökologischem Anbau. Cuvée aus drei Jahrgängen / Steinobstfrucht / Heu /
Jod / belebend / kräftig / schöne Mineralität

ROSÉWEIN

TINA PFAFFMANN PINK ST. LAURENT ROSE FEINHERB [8, O]	0,1 l	6,90 €
Deutschland / Pfalz	0,75 l	26,90 €

Leuchtend Pink / leichte Restsüße / sommerlich / dezenter Rotwein-Charakter

SCHLOSSGUT LIEBIEG WOLKENTANZ ROSÉ [8, O]	0,75 l	34,50 €

Deutschland / Mosel

Spätburgunder und Cabernet Sauvignon. Frisch / Erdbeeren / reife Frucht / leicht / würziges Finale

KLUMPP CUVÉE ROSÉ [8, O]	0,75 l	35,50 €

Deutschland / Baden

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder und Blaufränkisch.
Erdbeeren / Vanilleeis / Kräuter / samtige Extraktsüße / mineralisches Finale

ROTWEIN

BODEGAS MAXIMO TINTO [8, O]	0,2 l	5,90 €
Spanien / Kastilien	0,75 l	24,50 €

Tempranillo / dunkles Kirschrot / rote Früchte / Schokolade / leichte Tannine / rund / lebendig

MAN SYRAH [8, O]	0,2 l	6,90 €
Südafrika / Coastal	0,75 l	28,50 €

100 % Syrah / aromatisches Bouquet / schwarze Johannisbeere / Pflaumen / feine Tannine

PRODIGIO DEL SOLE PRIMITIVO [8, O]	0,2 l	6,90 €
Italien / Apulien	0,75 l	28,50 €

Pflaumen / Kirschkonftüre / dunkle Früchte / Gewürze / balancierte Tannine / vollmundig

1924 DOUBLE BLACK BOURBON BARREL AGED [8, O]	0,75 l	42,50 €

USA / Kalifornien

Cabernet Sauvignon / in Bourbon-Fässern gereift / Brombeeren / schwarze Johannisbeeren /
warme Gewürze-Noten / Bourbon / Karamell

CHATEAU FOUQUET SAUMUR ROUGE [8, O]	0,75 l	43,50 €

Frankreich / Loire

100 % Cabernet Franc. Demeter-Wein. Frisch / elegant / seidig / feine Gerbstoffe /
Kirschen / Erdbeeren / leichte Veilchennote

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND ZINFANDEL [8, O]	0,75 l	45,00 €

USA / Kalifornien

Zinfandel verfeinert mit ein wenig Petit Syrah. Würzig / fruchtiges Bouquet / Himbeeren /
Blaubeeren / Schwarzkrischen / rund / saftiges Tannin

ROTWEIN

DREISSIGACKER VINTAGES ROT [8, O] — 0,75 l — 46,50 €

Deutschland / Rheinhessen

Ökologischer Anbau / Cuvée aus Spätburgunder und St. Laurent / reif / frische Aromen / Brombeeren / schwarze Kirschen / rauchigen Noten

CHATEAU ROZIER GRAND CRU SAINT ÉMILION [8, O] — 0,75 l — 46,50 €

Frankreich / Bordeaux

Cabernet Franc und Merlot. Reife von 15 Monate in zu je einem Drittel in neuen, ein- und zweijährigen Barriques. Weich / frisch / aromatisch / vollmundig / süß gereifte Früchte

BARON DE LEY VINA IMAS GRAN RESERVA [8, O] — 0,75 l — 58,50 €

Spanien / Rioja

90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon / nobler Rioja / Preiselbeere / Leder-Vanilleduft / 24 Monate im Barrique / mindestens 4 Jahre Flaschenreife / weiches Mundgefühl / fruchtige Milde

TENUTA TIGNANELLO
MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG [8, O] — 0,75 l — 90,00 €

Italien / Toskana

90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon. 12 Monate im Barrique / fruchtige Aromen / vanillige Nuancen / runder Geschmack / stabiles Tanningerüst

ROBERT MONDAVI OAKVILLE CABERNET SAUVIGNON [8, O] — 0,75 l — 140,00 €

USA / Kalifornien

Bordeauxcuvée 80 % Cabernet Sauvignon. Bouquet von saftig gereiften Pflaumen / Schwarzkirschen / Brombeeren / feine Noten von schwarzem Tee / sanft / elegant

COCKTAILS

CAMPARI ORANGE [1,6] 7,50 €
Orangensaft, Campari, Orangenzeste

MOJITO [1] 7,90 €
Havana Club, Soda, Minze, Lime Juice, Limette, Rohrzucker

CAIPIRINHA [1] 7,90 €
Cachaca, Limettenviertel, Rohrzucker

MOSCOW MULE [2] 8,90 €
Limette, Absolut Vodka, Gingerbeer, Minze, Scheibe Gurke

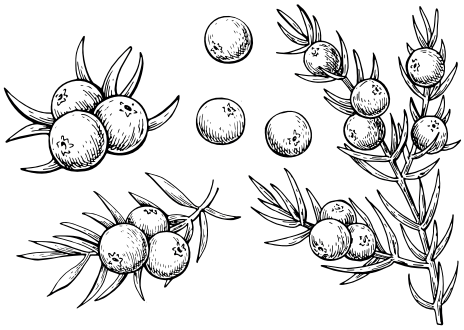
ESPRESSO MARTINI 9,90 €
Absolut Vodka, Espresso, Kaffeelikör

WHISKEY SOUR [1] 9,90 €
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup

IPANEMA – alkoholfrei 7,00 €
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

LONGDRINKS

SPIRITUOSEN 4 CL



GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40 % — 7,50 €

Der meistverkaufte Gin der Welt. Pfeffrig mit Zitrus- und Koriander-Aromen,
im Hintergrund der Wacholder, milder Geschmack.

HENDRICK'S SCHOTTISCHER DRY GIN 41 % — 8,50 €

Einzigartige Kombination von 11 Botanicals, reiner, erfrischender Gin,
Rosenblätter, Gurken, Zitrusfrucht, Koriander, sehr aromatisch.

ALTE BURG (OLDENBURG) LONDON DRY GIN 43 % — 8,90 €

Fruchtigkeit durch Orangen, Heidelbeeren und leichte Würze durch echten Grünkohl.

GIN MARE MEDITERRANEAN 42 % — 9,50 €

Würzig-aromatisch durch die mediterranen Botanicals Rosmarin, Basilikum, Thymian, Oliven.

GORDONS PREMIUM PINK – BEERENGESCHMACK 37,5 % — 8,50 €

Natürlich rosa gefärbt durch Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren,
welche auch das Aroma und den Geschmack bestimmen.

THE LONDON NO. 1 ORIGINAL BLUE GIN 43 % — 8,90 €

Echter blauer Gin durch Infusion von Bergamotten-Öl und Gardenien.
Klassisch, stark, Walcholder mit Johannisbeere und Zitrusaromen.

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% — 12,50 €

47 Botanicals, klares Wacholderaroma mit frischer Zitrusnote,
leichtem Pfefferaroma und subtil bitterer Fruchtnote.

ALKOHOLFREIER GIN

SIEGFRIED WONDERLEAF — 7,90 €

Kraftvolle Kräuternoten mit präsentem Wacholder und fruchtig würzigem Abgang.
Lindenblüte / Piment / Wacholder / zuckerfrei / ohne Süßungsmittel / vegan

Standardmäßig bereiten wir Ihren Gin Tonic mit Schweppes Dry Tonic [2, 2A, 6] zu.
Auf Wunsch servieren wir gerne auch ein anderes Tonic Water:

THOMAS HENRY [2,2A, 6]	AUFPREIS	+ 2.00 €
FEVER TREE MEDITERRANEAN [2, 6]	AUFPREIS	+ 2.90 €

RUM COLA

HAVANA CLUB [1] - 3 JAHRE	7,50 €
BACARDI	7,50 €

Standardmäßig servieren wir Ihren Rum mit Coca-Cola.

WHISKEY COLA

JIM BEAM	7,50 €
JOHNNY WALKER RED [1]	7,50 €
JACK DANIELS	8,00 €
JOHNNY WALKER BLACK [1]	8,50 €

Standardmäßig servieren wir Ihren Whiskey mit Coca-Cola.

Alle Longdrinks wahlweise mit Schweppes Dry Tonic Water, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Bitter Lemon, Softgetränke, Saft nach Wahl.

SOFTDRINKS

COLA & CO.

COCA-COLA [1, 5] / COCA-COLA ZERO [1, 3, 4, 5] /	0,2 l	2,80 €
FANTA [1, 2] / SPRITE / SPEZI [1, 3, 4, 5]	0,3 l	3,60 €

AQUA

MEDIUM ODER STILL	0,375 l	3,30 €
	0,75 l	5,50 €

FRUCHTSÄFTE

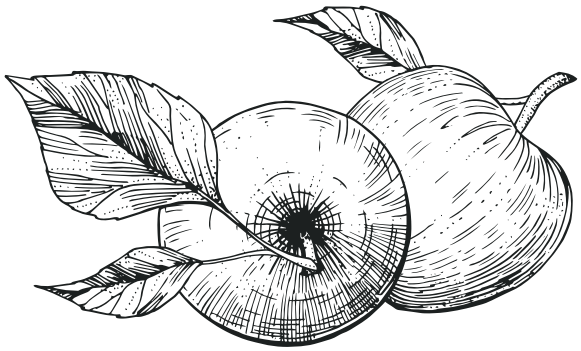
ORANGE / APFEL TRÜB / BANANEN-NEKTAR MARACUJA-NEKTAR / KIRSCH-NEKTAR	0,2 l	3,60 €
SAFTSCHORLE NACH WAHL	0,3 l	3,80 €

LÜTTS LANDLUST LIMO

JOHANNA SCHORLE (JOHANNISBEERE) STREUOBSTWIESE APFEL SCHORLE RHABARBER SCHORLE HOLUNDERBLÜTE SCHORLE	0,33 l	3,90 €

SCHWEPPES

TONIC WATER [2, 2A, 6] / BITTER LEMON [2, 6] GINGER ALE [1, 2] / WILD BERRY [1, 2, 6]	0,2 l	3,40 €



BIERE VOM FASS

OLS [A2]	0,3 l	3,40 €
Lokal, frisch, sauberes Pils	0,5 l	5,10 €
JEVER [A2]	0,3 l	3,40 €
Original, norddeutsch, herb	0,5 l	5,10 €
HAAKE BECK KRÄUSEN [A2]	0,3 l	3,40 €
Süffig, naturtrüb, bekömmlich	0,5 l	5,10 €
GREVENSTEINER ORIGINAL LANDBIER [A2]	0,3 l	3,40 €
Naturtrüb, süffig, elegant	0,5 l	5,10 €
ERDINGER WEISSBIER [A1, A2]	0,3 l	3,50 €
Fruchtig, weich	0,5 l	5,10 €
ALSTER	0,3 l	3,30 €
Können wir auch	0,5 l	5,10 €

FLASCHENBIER

ERDINGER DUNKEL	0,5 l	5,20 €
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5 l	5,20 €
JEVER FUN	0,33 l	3,50 €

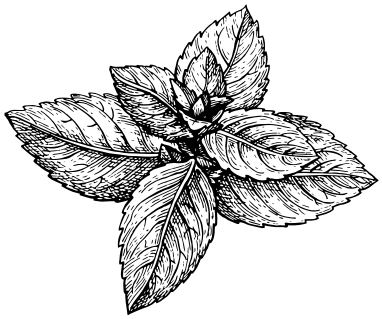
KAFFEE & CO.

CAFE CREME [5]		3,60 €
ESPRESSO [5]		2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO [5]		3,60 €
ESPRESSO MACCHIATO [5, G]		4,20 €
LATTE MACCHIATO [5, G]		4,50 €
CAFFEE LATTE [5, G]		4,80 €
CAPPUCCINO [5, G]		3,80 €
MILCHKAFFEE [5, G]		4,50 €
+ HAFERMILCH [A4]	AUFPREIS	0,50 €
HEISSE SCHOKOLADE [G]		4,20 €
+ SAHNE [G]	AUFPREIS	0,50 €

SINCE 2014
HANSEATIC
Coffee
COMPANY
HAND ROASTED

TEE

SCHWARZER TEE	3,40 €
GRÜNER TEE	3,40 €
CHAI LATTE [G]	3,90 €
FRISCHER MINZTEE	3,90 €



SPIRITUOSEN

AQUAVIT

LINIE	2 cl	3,00 €
JUBI	2 cl	3,00 €

OBSTBRÄNDE

BIRKENHOF ALTE HIMBEERE	2 cl	3,50 €
BIRKENHOF ALTE MARILLE	2 cl	3,50 €
BIRKENHOF ALTE WILLIAMS CHRIST BIRNE	2 cl	3,50 €
BIRKENHOF HASELNUSS	2 cl	3,50 €

BITTER

JÄGERMEISTER [1]	2 cl	2,80 €
FERNET BRANCA [1]	2 cl	2,80 €
BULLENSCHLUCK	2 cl	3,20 €
EVERSBUSCH	2 cl	3,20 €
RAMAZZOTTI [1]	4 cl	4,30 €
AVERNA	4 cl	4,30 €
CAMPARI [1,6]	4 cl	4,30 €

LIKÖR

SAMBUCA MOLINARI	2 cl	3,50 €
SAMBUCA MOLINARI COFFEE	2 cl	3,50 €
AMARETTO DISARONNO [2A]	2 cl	3,50 €
LICOR 43 [2A]	4 cl	4,50 €
BAILEYS [2A]	4 cl	4,50 €

VODKA

ABSOLUT	2 cl	3,00 €
GREY GOOSE	2 cl	4,80 €

RUM

APPELTON ESTATE	2 cl	3,90 €
DON PAPA [1]	2 cl	4,90 €

KORN

HULLMANN „ALTER HULLMANN”	2 cl	3,00 €

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	2 cl	3,50 €
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	2 cl	3,50 €

GRAPPA

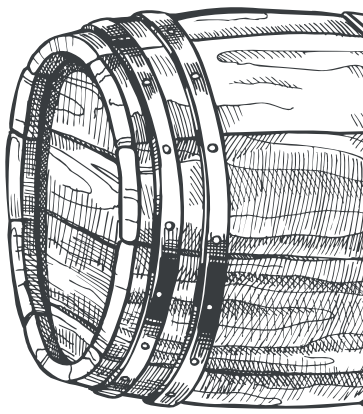
GRAPPA PO’DI POLI MORBIDA Weicher Grappa aus der Moscato-Traube mit Aromen von Orange und Muskat	2 cl	4,90 €
PO‘DI POLI AROMATICA Traminer, leicht süsslich, riechende Nase mit schönem Finale	2 cl	4,90 €
PO‘DI POLI ELEGANTE Kräftiger Grappa aus der Rebsorte Pinot Noir, Intensiv mit langem Nachhall	2 cl	4,90 €
SARPA BARRIQUE DI POLI Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot Vier Jahre in Allier-Eiche gelagert, dadurch hohe Intensität und leichter Holzton	2 cl	4,90 €

SCOTCH

JOHNNY WALKER RED [1]	4 cl	6,00 €
JOHNNY WALKER BLACK [1]	4 cl	6,50 €

WHISKEY SINGLE MALT

GLENFIDDICH [1] – 12 JAHRE	4 cl	7,00 €
LAPHROAIG 10 JAHRE	4 cl	7,50 €
TALISKER 10 JAHRE	4 cl	7,50 €



INHALTSSTOFFE

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 2a) mit Konservierungsstoff, 3) mit Süssungsmittel,
4) enthält eine Phenylalaninquelle, 5) koffeinhaltig, 5a) erhöhter Koffeingehalt (32 mg /100 ml),
6) chininhaltig, 7) mit Taurin, 8) geschwefelt, 9) mit Phosphat

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A) Glutenhaltiges Getreide, A1) Glutenhaltiges Getreide: Weizen, A2) Glutenhaltiges Getreide: Gerste,
A3) Glutenhaltiges Getreide: Roggen, A4) Glutenhaltiges Getreide: Hafer, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss,
F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unverpackten Lebensmitteln erhalten
Sie von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

PHÖNIX
BAR & RESTAURANT

PHÖNIX RESTAURANT
Ehnernstraße 15 · 26121 Oldenburg
Tel.: 0441 350677-0

Ansprechpartnerinnen:
Christiane Braasch-Thoss (Geschäftsführerin)
Sandra Borm

info@das-phoenix.de
www.das-phoenix.de

@phoenixoldenburg
FACEBOOK

www.das-phoenix.de

@phoenixoldenburg
INSTAGRAM