

*Genuss beginnt mit
einem Lächeln*

WILLKOMMEN IM PHÖNIX HOTEL

UNSERE SPEISEKARTE

Ab Februar 2024

*Herzlich Willkommen im Restaurant des
PHÖNIX Hotels*

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unser Ziel ist es, Ihnen traditionelle, deutsche Speisen mit Einflüssen aus aller Welt zu bieten. Gepaart mit unserer eigenen Interpretation entsteht ein außergewöhnliches Gericht.

Höchste Qualität mit (über-) regionalem Bezug unserer Waren zur Unterstützung der lokalen Produzenten und zur Verringerung der Umweltbelastungen sind unser Ziel. Alle Speisen in unserem Hause werden daher frisch für Sie aus den besten Produkten der Region zubereitet.

Sie haben Fragen zu unseren Gerichten, dann zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen. Auch auf bestimmte Ernährungsweisen, Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne individuell ein.



Alin Bordianu
Küchenchef



Arthur Molenaar
Restaurantleiter

Unsere regionalen Partner

Bürger's Backstube aus Bergneustadt

Metzgerei Heiner Weiß aus Nümbrecht

FoodService August Jäger aus Engelskirchen-Ründeroth

Vorspeisen

Vitello Tonnato 18,50

Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern, rote Zwiebeln ^{10, C, D, F, G, J}

Streifen vom Schwein | Kohlrabi | Radieschen | Balsamicojus 16,50

Knusprige Streifen vom oberbergischen Schwein,
Balsamicojus aus Kalbsfond, Rotwein & Modena-Essig ^{I, J}

Jakobsmuscheln | Spinat | Rucola | Parmesan 19,50

2 Kammuscheln auf Spinatnest, überbacken mit italienischem Parmesan ^{B, G}




Französischer Ziegenkäse | Blüten | Pfeffer | Honig 17,50

Ziegenkäse gebacken auf buntem Salatbett ^{G, L, 5}

Unsere Weineempfehlung zu den Vorspeisen



2019er Riesling, trocken
 Weingut Stentz, Landau-Morzheim, Pfalz

Glas 0,1l: 4,50
Karaffe 0,25l: 10,50
Flasche 0,75l : 28,50

Suppen

Kartoffelsuppe | Speck | Mettenden 8,50

Von Bergischen Kartoffeln

G, i,6,7



Kartoffelsuppe | Vegetarisch 7,50

Von Bergischen Kartoffeln

G, i,6



Tomatensuppe | Sahnehaube | Olivenöl 6,50

Bergische Hochzeitssuppe 9,50

Rinderkraftbrühe, reichhaltige Einlage ^{10, J, C, A1, G}

Hauptgerichte

Rumpsteak | Pommes Frites | Beilagen Salat

Neuseeländisches Hereford-Rumpsteak aus Graslandaufzucht, gebraten nach Ihren Wünschen ^{5,6}

200g 38,-

300g 47,-

Schweinemedallions | Speckmantel 29,50

Prinzessbohnen und Kroketten ^{A1}

Cordon Bleu | Bergisches Kalb | Pommes Frites | Beilagen Salat 29,50

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Kochschinken und Emmentaler Käse, saftig gebraten ^{G, A1, C,2}

Lammfilet | Speck-Bohnen | Brätlinge 33,50

Rosa gebratene Lammfilets (200g), Basilikumsauce, Bohnen im Speckmantel ^{J, 2}

Tagliatelle | Kräuter-Sahnesoße 28,-

Tagliatelle mit Kräuter-Sahnesoße und Räucherlachs ^{A, D, G}

Hauptgerichte

Schweineschnitzel | Pommes Frites | Beilagen Salat 19,50

Sauerländer Schweinelumme, 180g,
Spezialwürzmischung des Küchenchefs ^{6, J, C, A1}



Großer bunter Salatteller 14,50 ^{E, A1,6B}

...mit frischer Maishähnchenbrust 22,50

...mit gebratenen Lachsstreifen 26,50


...mit vier Riesengarnelen 31,50

...Folienkartoffel mit Kräuterquark 19,50

Rib Eye Steak | Kartoffelwedges | Beilagen Salat 33,50

300g-La Pampa-Angus-Ochse, durchwachsenes und
durchzogenes, saftiges Fleisch ^{F, E, K, I}



2018er Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder, trocken
 Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Glas 0,1l: 6,50
Karaffe 0,25l: 12,-
Flasche 0,75l: 33,90

Hauptgerichte



Wintertarte | Blätterteig 19,50

Frischkäse, Karotten, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Rote Bete, Grüner Spargel ^{A1, C, G, I}

Lachs | Erbsen | Möhren | Lauch 32,50

Norwegischer Lachs in schwarzer Sesamkruste auf Erbsenpüree mit karamellisiertem Gemüse ^{D, K, G}



2021er Folar Lugana, trocken
Santi, San Pietro in Cariano, Venetien

Glas 0,1l: 7,50
Karaffe 0,25l : 12,50
Flasche 0,75l : 34,50



Saisonale Saucen

Pfeffercrèmesauce ^{K, N, 3, 6, G}

4,50

Waldchampignonsauce ^{G, I, J}

4,50

Kräuterbutter "Café de Paris" ^{4, 5, 6, 10, J, F, C}

3,50

Flammkuchen



Mediterran 17,50

Unser Vegetarier

Südliches Gemüse – Tomaten, Artischocken, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Fenchel, Oliven, harmonierend mit griechischem Feta und Crème fraîche ^{A1, C, G, I, L}

Elsässer 14,50

Der Klassiker

Speck & Zwiebeln, auf Crème fraîche, mit etwas Gouda und Rucola veredelt ^{A1, C, G}

Scampi-Lachs 19,50

Die PHÖNIX Kreation

Frischer Lachs und Scampi, Crème fraîche, Zwiebeln, Blattspinat, Mozzarella ^{A1, G, C, M}

Unsere Weineempfehlung zu den Flammkuchen



2022er Les 5 Vallées Sauvignon Blanc, trocken

 Domaines Paul Mas, Süd-Frankreich

Glas 0,1l:	4,00
Karaffe 0,25l:	8,50
Flasche 0,75l:	24,50

Kindergerichte



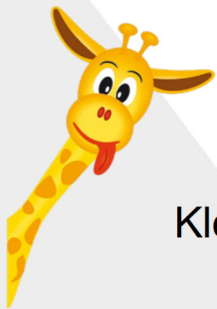
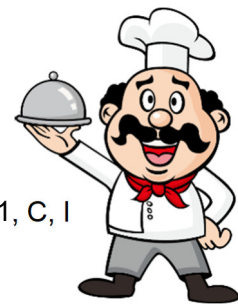
„Miss Marple“ 7,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites & Mayonnaise ^{A1, A4, C, J, 6}



Kleiner Italiener 5,50

Spirelli Nudeln mit Tomatensauce ^{A1, C, I}



Giraffe 8,50

Kleines Truthahnschnitzel, Kroketten & Ketchup ^{A1, C, G,6, N,7,5,4,1}

Unser Tipp: Der Piratenteller

Schnapp dir Teller und Besteck & Kaper die Teller deiner Eltern.

Ein echter Pirat muss den Teller natürlich nicht bezahlen!





Dessert

Tiramisu mit Früchten 10,50

Hausgemachtes Tiramisu garniert mit Waldfrüchten^{G, A1,8}

Apfel-Calvados-Flammkuchen 10,50

Süße Crème fraîche und hauchdünne Apfelscheiben,
mit Calvados und Puderzucker vollendet^{A1, G, C,10}

Schokoaufauf | Karamell | Fruchtsauce | Eis 12,50

Warmer Auflauf mit flüssigem Schokoladenkern, Spiegel von
Karamell- und Fruchtsaucen, Bourbon-Vanilleeiscreme^{A1, C, G, E, H1, 8, 6}

Weißwein-Marsala-Zabaglione | Eis 10,50

Handaufgeschlagener, luftiger & süßer Weinschaum,
mit hausgemachter Joghurteiscreme^{G,5, A1, H1,10, E, C}

Kugel Eiscreme 2,50,-

Bourbon-Vanille^{C,6, G}

Schokolade^{G, C, E,5,7}

Erdbeere^{G,6,7,4,5}

Walnuss^{G, C, H2,5,7}

Zitronensorbet^{6,5,7}

Portion Schlagsahne 1,50

Allergene & Zusatzstoffe

Einige Lebensmittel enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten:

1. Farbstoff
2. Nitritpökelsalz
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Süßungsmittel
6. Säuerungsmittel
(Milchsäure/Zitronensäure)
7. Phosphat (Stabilisator)
8. Koffeinhaltig
9. mit Konservierungsstoff
10. Enthält Alkohol

Wir verwenden folgende Allergenkennzeichnung:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| A1 = Weizengluten | H1 = Mandeln |
| A2 = Roggengluten | H2 = Walnüsse |
| A3 = Gerstengluten | H3 = Haselnüsse |
| A4 = Hafergluten | H4 = Pinienkerne |
| A5 = Dinkelgluten | I = Sellerie |
| B = Krebstiere | J = Senf |
| C = Eier | K = Sesamsamen |
| D = Fisch | L = Lupinen |
| E = Erdnüsse | M = Weichtier |
| F = Sojabohnen | N = Schwefeldioxid & Sulfite |
| G = Milch | |

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*