



*Genuss beginnt  
mit einem Lächeln!*

WILLKOMMEN IM PHÖNIX-HOTEL

UNSERE SPEISEKARTE  
AUGUST 2020

# Vorspeisen

## Starters

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Dillsauce mit kleinen Reibekuchen <sup>J,A1,C,6</sup>  
Homemade salmon on honey mustard dill sauce with small grated cakes 14,50 €

Französischer Ziegenkäse im Pancetta-Speckmantel mit Bergpfeffer,  
Sommerblüten und Honig auf einem Salatbett <sup>2,6,I,G,J</sup>  
French goat cheese in pancetta and bacon with mountain pepper, Summer flowers  
and honey with salad 13,50 €

Salat vom gepökelten Kalbsbäckchen, Balsamicojus, rote Zwiebeln,  
Pfefferlinge und Wildkräutersalat <sup>2,I,6,J</sup>  
Salted veal cheek salad, balsamic juice, red onions, Chanterelles and wild herb salad 16,80 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohl-Mousseline mit Zitrusfrüchte-  
Pistazien-Vinaigrette <sup>E,I,6</sup>  
Fried scallops with Cauliflower Mousseline and Citrus fruits-pistachios-vinaigrette 17,50 €

Geräucherte Entenbrust an Pinien-Korinthen-Vinaigrette an einem  
kleinen Salatbouquet <sup>H4,6,N</sup>  
Smoked duck breast on pine and currant vinaigrette on one small salad bouquet 13,80 €

*Alle Vorspeisen erhalten Sie gegen einen Aufpreis auch als Hauptgericht.  
All starters as a main course* 4,00 €

# Suppen

## Soups

Italienische Tomatensuppe mit Crème fraîche <sup>I,G</sup>  
Italian tomato soup with crème fraîche 5,20 €

Grüne Erbsencremesuppe mit Räucherlachsstreifen <sup>I,G,2</sup>  
Green pea soup with smoked salmon stripes 6,50 €

# Flammkuchen

Tarte

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse <sup>A1,G,C,N,2</sup>  
Tarte flambé with bacon, onions and cheese 10,00 €

Vegetarischer Flammkuchen mit Käse und Lauch <sup>A1,G,C,N</sup>  
Vegetarian tarte flambé with cheese and leek 10,00 €

Mediterraner Flammkuchen mit Feta, Tomate, Artischocke, Paprika  
Olive und Zucchini <sup>A1,G,C,N,6</sup>  
Mediterranean tarte flambé with feta, tomato, artichoke, bell pepper, olive and zucchini 13,90 €

Scampi-Lachs Flammkuchen mit Lachs, Garnelen, Blattspinat und  
Mozzarella <sup>A1,G,C,N,M</sup>  
Scampi salmon tarte flambé with salmon, prawns, spinach leaves and mozzarella 15,40 €

# Hauptgericht

Main course

Schweinelende und Rind „Kosakenspieß“ mit Speck, Zwiebeln und  
Paprika dazu Curryreis und ein Beilagen Salat <sup>2,L,I,J,6</sup>  
Pork loin and beef „Cossack skewer“ with bacon, onions and peppers with curry rice and  
a side salad 18,80 €

Oma´s Rindsroulade (250g) an Apfel-Rotkohl und dazu gebratene  
Drillinge <sup>J,2,I,6,F</sup>  
Grandma's beef roulade (250g) with apple red cabbage and fried triplets 22,00 €

Schinderhannes-Spießbraten an einer Rotwein-Zwiebelsauce mit  
Grill-Tomaten und Pommes Frites <sup>J,2,A1</sup>  
Schinderhannes spit roast with a red wine onion sauce grill tomatoes and french fries 17,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter dazu Drillinge und einem  
Beilagen Salat <sup>3,6,C,F,I,J</sup>  
Fried salmon fillet with herb butter and triplets and a side salad 18,50 €

Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensauce dazu Drillinge und einem Beilagen Salat <sup>A1,C,J,F,6,M</sup> Fried saithe fillet with tartar sauce and triplets and a side salad	17,50 €
Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit einem Beilagen Salat <sup>6,J</sup> Argentinian rumpsteak and a side salad	25,50 €
Argentinisches Rib-Eye-Steak (300 g) mit einem Beilagen Salat <sup>6,J</sup> Argentinian Rib-Eye-Steak and a side salad	27,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit einem Beilagen Salat <sup>6,J,A1,C</sup> Schnitzel „Viennese style“ and a side salad	14,80 €
Truthahnschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken dazu ein Beilagen Salat <sup>A1,C,6,J,G,5,6</sup> Baked turkey schnitzel „Hawaii“ with pineapple and cheese with a side salad	14,80 €

*Bitte wählen Sie Ihre Saßen und Beilagen:  
Please, choose your sauces and side dishes*

Bratkartoffeln <sup>2</sup> Roast potatoes 3,80 €	3,80 €
Kroketten <sup>A1,7,6,F,G,L,N</sup> croquettes 3,80 €	3,80 €
Drillinge Drillinge 3,50 €	3,50 €
Pommes Frites <sup>3,6</sup> French fries 2,50 €	2,50 €
Kräuterbutter <sup>3,6,C,G,L,J</sup> Herb butter 2,50 €	2,50 €
Champignonrahmsoße <sup>G,J</sup> Mushroomcreamsauce 3,50 €	3,50 €
Pfefferrahmsoße mit Speck <sup>G,J,6,3,F</sup> Peppercreamsauce with bacon	3,00 €

# Salate

Salads

Großer bunter Salatteller <sup>6,J,3</sup> Salad plate	9,00 €
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Salad plate with fried chicken breast fillet stripes	11,90 €
Großer bunter Salatteller mit gebeizten Lachstranchen Salad plate with fried salmon stripes	13,90 €
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rumpsteakstreifen Salad plate with fried Rumpsteak stripes	15,40 €

## Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat: Select your dressing for your salad

Joghurt  
yoghurt

Balsamico  
balsamic

Oliven-Zitronenöl  
olive-lemon oil

Caesar Salat mit Romanasalat, Caesar-Dressing, gebratener Maishähnchenbrust, Croûtons und Parmesan <sup>C,D,3,6,A1</sup> Caesar salad with Romana salad, Caesar dressing, fried corn chicken breast, croutons and parmesan	14,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen <sup>L,G,J,F,2,3,4,7</sup> Swiss sausage salad with pumpkin seed oil and roasted seeds	9,80 €

# Dessert

Dessert

Gratin von Sommerfrüchten auf Brombeersauce und Vanilleeis <sup>5,C,G,H1,4,3</sup> Summer fruit gratin on blackberry sauce and vanilla ice cream	9,20 €
Bergischer Brotpudding mit Rosinen, Äpfeln, Rum und Vanillesauce <sup>L,G,C</sup> Bergisches bread pudding with raisins, apples, rum and vanilla sauce	6,90 €
Warmer Schokoladenaufauf an Karamellsauce und Walnusseis <sup>A1,C,G,H2</sup> Warm chocolate bake on caramel sauce and walnut ice cream	9,00 €
Süßer Apfel-Calvados-Flammkuchen <sup>A1,G,C</sup> Sweet apple calvados tarte flambé	8,50 €
Französischer Käseteller ( 120g ) mit Feigen-Senf und Preiselbeeren <sup>5,6,7,9</sup> French cheese plate (120g) with fig mustard and cranberries	12,50 €

## Appetit auf Eis?

Appétite for ice cream?

**Wählen Sie zwischen:**  
Choose between:

Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss <sup>1,5,6,7</sup>  
Vanilla, chocolate, strawberry, walnut

1,30 €  
je Kugel

Sahne  
Cream

0,50 €

## Lust auf Kuchen?

Fancy for cake?

Wir halten täglich eine Auswahl verschiedener frischer Blechkuchen für Sie bereit. Sprechen Sie uns gerne auf die Tagesempfehlung an.  
We have a selection of different fresh sheet cakes waiting for you. Please contact us for the daily recommendation.



## Captain Neo

Fischstäbchen mit Pommes Frites und  
Mayonnaise <sup>A1,6,C,F</sup>  
Fish fingers with french fries and mayonnais

6,50 €



5,00 €

## Kleiner Italiener

Spirelli Nudeln mit Tomatensauce <sup>A1,C,I</sup>  
Pasta with tomato sauce

## Rübezahl

Kleines Schnitzel mit Käse überbacken,  
Kroketten und Ketchup <sup>A1,C,G,6,I,N,7,5,4,1</sup>  
Small schnitzel baked with cheese, croquettes and  
ketchup

6,90 €



*Unser Tipp ist der Piratenteller:*

Schnapp dir Teller und Besteck und kaper die Teller deiner Eltern.  
Ein echter Pirat muss den Teller natürlich nicht bezahlen!



# Regional verbunden

Höchste Qualität und der regionale 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 zubereitet aus den besten Produkten, die unsere Region zu bieten hat.

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

1. Farbstoff
2. Nitritpökelsalz
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Süßungsmittel
6. Säuerungsmittel (Milchsäure/Citronensäure)
7. Phosphat (Stabilisator)
8. Coffeinhaltig
9. mit Konservierungsstoff

## Wir verwenden folgende Allergenkennzeichnung:

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

*Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!*

