



*Genuss beginnt mit einem
Lächeln*

WILLKOMMEN IM PHÖNIX HOTEL

UNSERE SPEISEKARTE

Ab Dezember 2025

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.



Arthur Molenaar
Restaurantleiter

Unsere regionalen Partner

Bäckerei Lange aus Gummersbach

Metzgerei Heiner Weiß aus Nümbrecht

Food Service August Jäger aus Engelskirchen-Ründeroth

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust 17,90

Mit Cumberlandsauce auf Salatbouquet ^{G,10,A1,}

Rinder-Carpaccio | Rucola | Parmesan | ^{G,6 16} 18,50



Panierter Brie | Preiselbeeren | Salatbett | ^{A1, H1, G} 16,50

Frittierter französischer Rohmilchkäse




Französischer Ziegenkäse | Blüten | Pfeffer | Honig 17,50

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

Unsere Weinempfehlung zu den Vorspeisen



2023er Riesling, trocken
 Weingut Stentz, Landau-Morzheim, Pfalz

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

Suppen



Kürbissuppe G, A1, J 6,90

Vom Hokkaidokürbis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Sahnehaube



Tomatensuppe | Sahnehaube | Olivenöl 6,50

Eiertomaten & geröstete Zwiebeln

Verfeinert mit nativen Olivenöl G, I

Bergische Hochzeitssuppe 9,50

Rinderkraftbrühe, reichhaltige Einlage I, C, A1, G

Hauptgerichte

Rumpsteak

Rumpsteak mit Pommes Frites und Beilagensalat ^{G, A1}

200g 29,50,-

300g 37,90,-

Schweinefilet | Speckmantel 25,90

Pfeffersauce, Ratatouille & Kroketten^{J,10,G,A,I}

Cordon Bleu | Bergisches Kalb | Pommes Frites | Beilagen Salat 26,90

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

Lammrücken | Rosmarinkruste 34,50

Rosa gebratener Lammrücken, Lammsoße, Prinzessbohnen und Brätlinge ^{J,2, C, G, I,10}

Brokkoli Risotto | 2 Garnelenspieße 25,50

Hauptgerichte

Lachsfilet | Kräutersauce 28,50

Mit Grillgemüse und Kartoffelröstis ^{D,10,G,A1,C}

Schweineschnitzel | Pommes Frites | Beilagen Salat 19,50

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

Kikok Maishähnchenbrust | Madeirasoße | 26,50

Ratatouille und Rosmarinkartoffeln




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

...mit frischer Maishähnchenbrust **22,50**

...mit gebratenen Lachsstreifen **26,50**

...mit sechs Riesengarnelen **31,50**



 2024er I Muri Puglia Negroamaro Rosato, trocken
Martin Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

Glas 0,1l:	5,00
Karaffe 0,25l:	10,50
Flasche 0,75l:	27,50

Hauptgerichte

Tagliatelle | Garnelen | Parmesansauce ^{G,A1,D,C,B} 29,50

Zanderfilet | Weißweinsauce

Wilder Brokkoli | Perlgraupenrisotto ^{10, G, A1,9} 26,90



2024er Antiche Pinot Grigio, trocken
■ ■ Antiche, terre sezano, Venetien

Glas 0,1l: 5,50
Karaffe 0,25l: 10,50
Flasche 0,75l: 29,50



Saisonale Saucen

Pfeffercremesauce ^{K, N,3,6, G}

4,50

Waldchampignonsauce ^{G, I, J}

4,50

Pfifferling Rahmsauce ^{G, I, J}

4,50

Kräuterbutter ^{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 Weinempfehlung zu den Flammkuchen



2024er 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



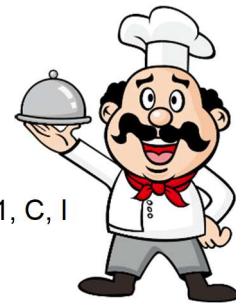
„Miss Marple“ 7,50

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



Kleiner Italiener 5,50

Penne 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

Apfel-Calvados-Flammkuchen 10,50

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

Schokoauflauf | Karamell | Fruchtsauce | Eis 12,50

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

Weißwein-Marsala-Zabaglione | Eis 10,50

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

Phönix Eisbecher | 9,50

Rote Grütze Vanilleeis und Sahne ^{G, C}

Kugel Eiscrème 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 | 6. Säuerungsmittel
(Milchsäure/Zitronensäure) |
| 2. Nitritpökelsalz | 7. Phosphat (Stabilisator) |
| 3. Antioxidationsmittel | 8. koffeinhaltig |
| 4. Geschmacksverstärker | 9. mit Konservierungsstoff |
| 5. Süßungsmittel | 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!*