



*Genuss beginnt mit einem
Lächeln*

WILLKOMMEN IM PHÖNIX HOTEL

UNSERE SPEISEKARTE

ab April 2026

Herzlich Willkommen im Restaurant des Phoenix 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.

Afewerki Teklzghi Kidane
Küchenchef

Arthur Molenaar
Restaurantleiter

Unsere regionalen Partner

Bäckerei Lange aus Gummersbach

Metzgerei Heiner Weiß aus Nümbrecht

Food Service August Jäger aus Engelskirchen-Ründeroth

Vorspeisen

Rinder-Carpaccio | Rucola | Parmesan | 18,50

Fein geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen und Balsamico-Dressing ^{G,6 16}



Walhalla Champignons | Eisbergsalat | Aioli-Dip ^{A1, C} 12,50

Knusprig panierte Champignons, serviert mit hausgemachter Aioli und Eisbergsalat ^{A1, C}



Französischer Ziegenkäse | Blüten | Pfeffer | Honig 15,50

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

Suppen



Tomatensuppe | Sahnehaube | Olivenöl | 6,50

Eiertomaten & geröstete Zwiebeln
verfeinert mit nativen Olivenöl ^{G, I}



Karotten | Ingwer | Kokosmilch | Curry-Suppe | 6,90

Cremige Karotten, Ingwer, Kokos-Curry Suppe mit Sesam Croutons ^{K, A1, G}

Bergische Hochzeitssuppe | 7,50

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

Hauptgerichte

Rumpsteak | Pommes Frites | Beilagensalat

Argentinisches Masterchef Rumpsteak aus Grasland-Aufzucht, gebraten nach Ihren Wünschen ^{G, A1}

200g 29,90,-

300g 38,90,-

Ochsenbäckchen | Kartoffelpüree | Prinzessbohnen | 27,90

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree, Prinzessbohnen und Rotweinjus ^{10, A, I}

Cordon Bleu | Bergisches Kalb | Pommes Frites | Beilagen Salat | 28,50

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

Schweineschnitzel | Pommes Frites | Beilagen Salat | 19,90

Bergischer Schweinelachs 180g, ^{6, J, C, A1}

Maishähnchenbrust | mit Basilikumsauce | 25,50

Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln ^{A1, 10, L}

Dazu reichen wir folgende Saucen:

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

4,50

Champignonrahmsauce ^{G, I, J}

4,50

Kräuterbutter ^{4, 5, 6, 10, J, F, C}

2,50

Flammkuchen

Vegetarisch  **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}

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



Hauptgerichte

**Schweinefiletmedaillons | Speckmantel | Bratkartoffeln | Beilagensalat |
Pfefferrahmsauce | 26,50**

Westfälische Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Bratkartoffeln und einem
Beilagensalat ^{J,2, C, G, I,10}



Tortellini | Spinat | Gorgonzola | 18,50

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert in einer cremigen Gorgonzolasauce
^{G,C, A1}



Steak de Celevi rave 19,90

Saftig geratenes Steak vom Knollensellerie – aromatisch gewürzt und serviert mit
Kartoffelpüree und karamellisierten Möhren ^{I, A1}

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


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

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

Lachsfilet | Sesam | Rieslingsauce | grüner Spargel 28,50

Zart gebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste serviert mit Rieslingsauce, grünem
Spargel und Rosmarinkartoffeln ^{10,G,A1,K}



2020er Bio Spätburgunder Vulkanlöss, trocken
 Martin Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

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

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}



Captain Neo 7,50

Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup ^{A1, C, 6, f}

Unser Tipp: Der Piratenteller

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

Ein echter Pirat muss den Teller natürlich nicht bezahlen!



Dessert

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}

Crème brûlée | 9,50

Französischer Vanillecrème mit braunem Zucker karamellisiert ^{G, C}

Kugel Eiscrème | 1,80

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 ^G | 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 & Sulfit |
| G = Milch | |

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*