

## Vorspeisen Starter

Bunte Blattsalate und Wildkräuter Beeren, geröstete Saaten und Apfel-Balsam Vinaigrette	-vegetarisch-	16
<i>Leaf salad and wild herb, berries, roasted seeds and apple-balsamic vinaigrette</i>	-vegetarian-	16

Bunte Blattsalate und Wildkräuter gebratene Garnelen, geröstete Saaten und Apfel-Balsam Vinaigrette		26
<i>Leaf salad and wild herb, fried prawns, roasted seeds and apple-balsamic vinaigrette</i>		26

Rindertatar Rauchpaprika, Olivenöl, Schalotten und Staudensellerie		25
<i>Beeftatar with smoked bell pepper, olive oil, shallots and celery</i>		25

Burrata und grüne Gazpacho Pimientos, Eifeler Bio-Tomaten, Gurken-Essig und Focaccia	-vegetarisch-	23
<i>Burrata Cheese, gazpacho, pimientos, tomatoes, cucumber-vinegar, focaccia</i>	-vegetarian-	23

Balik Lachs gegrillte Wassermelone, tasmanischer Bergpfeffer und Joghurtcremesorbet		29
<i>Balik Salmon, grilled watermelon, Tasmanian-pepper and yogurt-sorbet</i>		29

## Suppen | Zwischengerichte Soup | Entremets

Geeiste Gurkensuppe Kräuter Crème fraîche und Sylter-Meersalz Kaviar		14
<i>Iced cucumbersoup, herbs-creme and caviar</i>		14

Ochsenschwanzconsomme Dry Sherry und mit Ochsenschwanz gefüllte Ravioli		16
<i>Oxtail consommé, dry sherry and oxtail filled ravioli</i>		16

Taubenbrust Feige, Spitzkohl, gepopptes Getreide und Buttermilch		21
<i>Pigeon breast, fig marmelade, pointed cabbage, popped wheat, buttermilk</i>		21

## Überraschungs-Menü | Menu surprise

<b>Menü</b>	<b>5-Gang   110</b>	<b>4-Gang   88</b>	<b>3-Gang   66</b>
	5 course   110	4 course   88	3 course   66

## Hauptgerichte Main course

Seeteufel Zucchini-Blüte, Karotte, Couscous, Olivenöl und Kreuzkümmel		37
<i>Monkfish, zucchini flower carrot, couscous, olive oil, cumin</i>		37

Tranche vom Kabeljau Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen-Sprossen und ABB-Senfsauce		32
<i>Roasted codfish, potato-cucumber salad, radish sprouts, "ABB"-mustard sauce</i>		32

Bouillabaisse Fenchelragout, Edelfischfilets, Garnele und Röstcroutons		29
<i>Bouillabaisse, fennel, roasted fish, prawns, croutons</i>		29

Brust vom Eifeler Prachthahn gepickelter Mini-Mais, Popcorn, gebratene Polenta und Curry		33
<i>Eifel farm rooster, corn, fried polenta and curry</i>		33

Dry Aged Rinderfilet Blattspinat, Perlzwiebeln, Pommes Allumettes und Sauce Bearnaise		45
<i>Dry aged beef fillet, spinach, chives, pommes allumettes, Sauce Bearnaise</i>		45

Tortellini und Tomaten-Sud Artischocken, Oliven und smoked Spitzpaprika	-vegetarisch-	30
<i>Tortellini, tomato-essence, artichoke, olive, smoked bell pepper</i>	-vegetarian-	30

## Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne Waldbeere, Baiser und Cassissorbet	12
<i>Tonka bean creme brulee, wild berry, baisier and cassis-sorbet</i>	12
Joghurtschnitte Banane, Kirsche und Vanille	17
<i>Yogurt, banana, cherry and vanilla</i>	17
Eine Kugel Champagner-Crèmesorbet ...aufgegossen mit Champagner	5 14
<i>One Scoop Champagne-creme sorbet ...filled with Champagne</i>	5 14
Verschiedene Sorten Sorbet mit Beeren und Schokoladencrunch -Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere-	Kugel 5
<i>Different Sorbet Flavours with berries and chocolate crunch -chocolate, lemon, strawberry, black currant-</i>	Scoop 5

Alle Preise in EUR inkl. Steuern. *All prices in EUR, incl. VAT & service*

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können,  
eine separate Karte mit den aufgeführten Allergenen halten wir bereit.  
*Please pay attention that all of our dishes may content allergens  
Please contact our service staff if you have any incompatibilities*

### Sie wollen keine Neuigkeiten mehr verpassen?

Dann melden Sie sich auf unserer Internetseite  
[www.phoenix-restaurant.de](http://www.phoenix-restaurant.de)  
für unseren Newsletter an!

# PHOENIX

Restaurant  
& Bar