



SEIEN SIE UNS HERZLICH WILLKOMMEN!

Der Phönix ist ein mythischer Vogel: Er verbrennt in der Glut der Morgensonne, um „wie Phönix aus der Asche“ neu wieder zu erstehen. Ein Bild, das man schon im alten Ägypten kannte und das griechische und römische Autoren vielfach variierten.

„Der Wiedergeborene“ wird in der Spätantike zum Sinnbild für Unsterblichkeit und Auferstehung. Heute feiert er in den Harry-Potter-Bestsellern eines seiner vielen erfolgreichen Comebacks. So gesehen sind wir es unserem Namenspatron – vor allem aber unseren vielen treuen Gästen – schuldig, auch unsere Gastronomie hin und wieder verjüngt und in neuem Glanz erstrahlen zu lassen.

Ein frisches Phönix-Team lädt Sie ganz herzlich in unsere renovierten Bar- und Restauranträume ein! Lassen Sie sich beflügeln: vom gemütlichen, lichten Ambiente und einer neuen Karte, die Genuss für jeden Geschmack bietet.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montags bis freitags: ab 17³⁰ Uhr

Samstags, sonntags
und an Feiertagen: ab 9³⁰ Uhr durchgehend geöffnet

Auf Anfrage auch gerne außerhalb der Geschäftszeiten.

UNSER KAMINZIMMER

Im 1. Stock des Phönix liegt unser Kaminzimmer:
Ein wunderschöner Raum mit Erker und Dachterrasse für
Gesellschaften von bis zu 80 Personen, die hier speisen,
feiern und tagen können.



INSTITUTION MIT HISTORISCHEN WURZELN

Das sonnig gelbe Gebäude des Phönix liegt im historischen „Kuhviertel“. So nennt der Volksmund diesen Teil des Stadtteils Bürgerfelde. In den Zeiten als Oldenburg noch die Größe der heutigen Innenstadt hatte und von einer Stadtmauer geschützt war, weidete hier vorm nördlichen Stadttor das Vieh. Heute ist hier ein quicklebendiges Wohngebiet, das wegen seiner zentralen Lage zwischen den beiden großen Ausfallstraßen Alexanderstraße und Nadorster sowie seiner Innenstadtnähe sehr beliebt ist.

Schon vor über einem halben Jahrhundert wurde am jetzigen Standort eine Gastwirtschaft betrieben. Damals hieß dieses Gasthaus noch „Ehnerkrug“.

Als „Phönix“ hat das Haus allen Staub von sich geschüttelt und ist zu einer gastronomischen Institution geworden, die sich gemäß des mythischen Namenspatrons verjüngt und erneuert, wenn die Zeit dafür reif ist.

Heute erfreut das Phönix seine Gäste mit einem modernen Wohlfühlambiente und einer zeitgemäßen, frischen Küche von hoher Qualität. Besonders stolz sind wir auf unseren Service und der einhergehenden Zufriedenheit unserer Gäste.





PHÖNIX SUPPEN

Schaumsüppchen von der Zuckerschote dazu ein Schinchenchip 1, 7, 9	6,80
Curry-Mango Süppchen dazu ein Frühlingsröllchen 1, 5, 6, 7, 9	6,90

Zu allen Suppen servieren wir hausgebackenes Brot.

PHÖNIX ANTIPASTI

Bruschetta klassisch Tomaten Basilikum Knoblauch Zwiebeln Parmesan 1, 3, 7, 8, 10, 12	6,90
Flammkuchen Elsässer Art Sour Crème Speck Zwiebeln 1, 7	8,90
Flammkuchen mit Räucherlachs Sour Crème Rucola 1, 4, 7	10,90
Flammkuchen mit Ziegenkäse Sour-Crème Datteln Kirschtomaten Rucola 1, 7, 8	12,90
Pizzabrot mit herzhaftem Käse 1, 7	6,50
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Rucola Balsamico kleines Pizzabrot 1, 7, 12	13,90
Antipastivariation Italienischer Landschinken Feta Oliven eingelegtes Gemüse Tomate-Mozzarella 7, 12	13,60



PHÖNIX SALATE UND SALATE MIT KURZGEBRATENEM

Alle Salatvariationen bestehen aus feinen Blattsalaten, Gemüse der Saison, Rucola und einer Salatsauce Ihrer Wahl:

- Balsamico Vinaigrette ¹⁰
- Essig-Öl ¹⁰
- Honig-Senf-Dressing ¹⁰

Salatvariation mit geschmorten Pilzen ⁷	11,90
Salatvariation mit cremigem Fetakäse ⁷	12,90
Salatvariation mit gebackenem Ziegenkäse ^{1,3,7}	13,90
Salatvariation mit gebratenem Hähnchen ⁷	14,90
Salatvariation mit gebratenen Gambas ²	15,90
Salatvariation mit Zander & Lachsfilet ^{1,4,7}	15,90
Salatvariation mit Rinderfilet ⁷	15,90

*Zu allen Salaten servieren wir unser hausgebackenes Brot.
Auf Wunsch servieren wir auch karamellisierte Nüsse
zu einem Preisaufschlag von einem Euro.*



ARGENTINISCHES STEAK & MEHR

Unsere Steaks werden grundsätzlich medium gegrillt, sofern Sie keine anderen Wünsche äußern. Gerne braten wir Ihr Steak auch rot (rare) oder durch (well done).

Zu Ihrem Steak servieren wir immer einen kleinen gemischten Salat mit Balsamico Vinaigrette.

DIE PHÖNIX STEAK-KARTE

Rumpsteak	250 g	23,80
Rinderfilet	250 g	27,80
Lammrücken	220 g	25,80
Lachssteak ₄	200 g	22,80

Wählen Sie aus jeder Rubrik Ihre Wunschbeilage:

PHÖNIX-BEILAGEN FÜR STEAKS

- Ofenkartoffel ₇
- Gebratene Champignons und Zwiebeln ₇
- Süßkartoffel-Pommes
- Pfannengemüse
- Bratkartoffeln
- Pommes Frites
- Risotto ₇

PHÖNIX-SAUCEN ZUM STEAK

- Bernaise _{1, 3, 7, 9}
- BBQ-Sauce ₁₀
- Hausgemachte Kräuterbutter _{7, 8, 10}
- Pfefferrahmsauce _{7, 9, 12}
- Sour Cream ₇
- Preiselbeerjus _{7, 9, 12}

Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Beilagen zu einem Preisaufschlag von 2,90 €.



PHÖNIX SPEZIAL

Bauernpfanne mit Schweinefilet
Kartoffeln | frische Champignons | Zwiebeln |
Pfefferrahmsauce | hausgebackenes Brot ^{1, 3, 7, 9, 12} 16,90

Burger Phönix Style
Saftiger Beef Patty | Gewürzgurke | Tomate |
Salat | Käse | Zwiebel Speck-Marmelade |
Süßkartoffel Pommes ^{1, 3, 7, 9, 10} 17,90

Asiatisches Currygemüse im Teigblatt |
Safran-Chilli-Sauce | veganes Risotto ^{1, 5, 7, 8, 9} 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites | Preiselbeeren | Salat ^{1, 3} 21,90

Gegrillte Hähnchenbrustfilet
sautierte Champignons | Linguine |
Brotchips | Sauce Bourride ^{1, 3, 7, 8, 9, 12} 16,90

Phönix Pfanne
Schwein | Rindermedaillon | Hähnchenbrust
Speckbohnen | Bratkartoffeln | Pfeffersauce ^{7, 9, 12} 18,90

*“Man soll dem Leibe etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!”*

**Winston Churchill*



PHÖNIX-SPEZIAL

Eine große Portion Bratkartoffeln „wie bei Großmuttern“ Pellkartoffeln Zwiebeln Speck zwei Spiegeleier Gewürzgurke ^{3, 10}	11,90
Spareribs BBQ-Sauce Pommes Frites Salat ¹⁰	17,50
Grillteller Schwein Rindermedaillon Hähnchenbrust Nürnberger Pommes Frites Salat hausgemachte Kräuterbutter ^{7, 8, 10}	18,50
Land & Meer Rinderfilet (200g) drei Gambas Pfannengemüse Pestolinguine hausgemachte Kräuterbutter ^{1, 2, 3, 7, 8, 9, 10}	27,80
Zanderfilet gebraten Blattspinat Cherrytomaten Pestolinguine Sauce Rouille ^{1, 3, 4, 7, 8, 10}	18,90
Gebratenes Lachsfilet Wokgemüse Kräuterrisotto Curry-Kokos-Schaum ^{1, 3, 4, 5, 7, 8, 9}	18,50



PHÖNIX PASTA

Linguine mit Lammrücken
getrocknete Tomaten | Zuckerschoten |
karamellierte Nüsse | Preiselbeersauce 15,90
1, 3, 7, 8, 9, 12

Pappardelle Vegetarisch
Paprika | Ananas | Champignons | Lauch |
getrocknete Tomaten | Curry-Kokos-Sauce 13,90
1, 3, 7, 8, 9, 12

Linguine mit Hähnchen
Ziegenkäse | Datteln | Frühlingslauch |
Zuckerschoten | Curry-Mango Sauce 14,90
1, 3, 7, 8, 9, 12

Pappardelle mit Rinderfiletstreifen
Broccoli | Champignons | Sherrytomaten |
Lauchzwiebeln | Speck-Chalotten-Jus 16,90
1, 3, 7, 9, 12

Linguine mit Lachs und Gambas
Blattspinat | Kirschtomaten | Rucola |
Zwiebeln | Pestosauce 16,90
1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen fein geriebenen Parmesan ⁷
zu einem Preisaufschlag von 0,50 €.*



PHÖNIX PIZZA

Unsere Pizzen werden nach original italienischem Hausrezept zubereitet.

Pizza Inferno Peperoni Salami Zwiebeln Käse 1,7	11,00
Pizza Verde Gorgonzola Spinat Basilikum Käse 1,7	10,00
Pizza Feta Broccoli Lauch Spinat Feta 1,7	12,00
Pizza Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Rucola Balsamico 1,7,10	13,50
Pizza Phönix Parmaschinken Rucola Champignons Parmesan Käse 1,7	13,50
Pizza Gambas Gambas Rucola Knoblauch Käse 1,2,7	12,00

***Stellen Sie sich Ihre Pizza ganz nach
Ihren Wünschen selbst zusammen.***

***Fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem Phönix-Pizzablock.***



PHÖNIX NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pumuckl Nudeln
Linguine | Tomatensauce ^{1, 3, 9} 4,90

Pizza Pinocchio
Schinken | Salami ^{1, 7} 4,70

Peter Pan Teller
Hähnchencrossies | Pommes ^{1, 10} 5,60

PHÖNIX DESSERT

Cheese Cake nach Omas Rezept
Mangoragout | Mandelcrumble |
Erdbeereis ^{1, 3, 5, 7, 8, 12} 7,50

Zweierlei Mousse
Toblerone | Passionsfrucht |
Beeren | Krokant ^{3, 5, 6, 7, 8, 12} 7,20

Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern
Vanilleeis | Kirschcaramell-Chutney ^{1, 3, 5, 7, 8, 12} 7,50

ALLERGENE

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinen
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Eier	7 Milch	11 Sesam	
4 Fisch	8 Schalen- früchte	12 Schwefel	



COCKTAILS

Unsere Cocktails sind kein Obstsalat und kein Dekorationsobjekt für Papierschirmchen, daher werden wir unsere Kreativität allein der Zubereitung widmen.

Phönix Spezial-Zombie Weißer und brauner Rum–Grenadine–Apricot Brandy Lime Juice–Ananassaft	8,90
Mai Tai Zitronensaft–weißer Rum–brauner Rum–Triple Sec Orangensaft–Ananassaft–Limettensaft–Mandelsirup	7,20
Mojito Havanna–Lime Juice–Minze–Soda–Rohrzucker	6,90
Green Morning Gin–Blue Curacao–Grapefruitsaft–Orangensaft Ananassaft	7,40
Tequila Sunrise Tequila–Orangensaft–Lemon Juice–Grenadine	6,90
Caipirinha Limette–Rohrzucker–Lime Juice–Cachaça	6,80
Sex on the Beach Wodka–Pfirsichlikör–Lime Juice–Grenadine Orangensaft–Ananassaft	7,30
Touch Down Wodka–Pfirsichlikör–Lime Juice–Grenadine Creme de Bananas–Grapefruitsaft–Maracujasaft	6,90
Blue Lagoon Wodka–Blue Curacao–Lime Juice–Sprite	6,80
Kolibri Cachaça–Blue Curacao–Bananenlikör–Kokossirup Orangensaft–Maracujasaft	7,60



COLADAS

Piña Colada Rum–Ananassaft–Kokossirup–Sahne	7,30
Banana Royal Rum–Bananensirup–Ananassaft–Sahne–Kokossirup	6,90
Strawberry Colada Kokossirup–Lime Juice–Ananassaft–Rum–Erdbeersirup Sahne	6,90
Swimming Pool Wodka–Rum–Ananassaft–Blue Curacao–Sahne Kokossirup	7,40
Golden Colada Weißer und Brauner Rum–Ananassaft–Sahne Orangensaft–Galiano–Kokossirup	6,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema Limonensaft–Ginger Ale–Limette–Rohrzucker	6,40
Virgin Colada Kokossirup–Ananassaft–Orangensaft–Sahne	6,40
Cherry Kiss Vanille–Kokossirup–Ananassaft–Orangensaft–Kirschsafft	6,40
Fresh Garden Maracujasaft–Ananassaft–Lime Juice–Limette–Minze	6,40
Orange Velvet Grenadine–Maracujasirup–Ananassaft–Orangensaft Sahne	6,40
Maracas Orangensaft–Ananassaft–Grapefruitsaft–Lime Juice Maracujasirup	6,40



APERITIF

Martini	5 cl	3,90
· Bianco		
· Rosso		
· Extra Dry		
· D'oro		
Sandemann Sherry	5 cl	3,90
· Cream		
· Medium Dry		
· Seco		
Campari Soda / Orange	4 cl	4,80

ROTWEIN

CHÂTEAU ROC DE LEVRAUT Bordeaux-Frankreich		
70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon.	0,2 l	5,80
Saftig, fruchtbetont mit Aromen dunkler	0,5 l	13,50
Beeren und Schokolade.	1 l	24,00

“Piane del Levante” Primitivo Puglia-Italien		
CASA VINICOLA MININI	0,2 l	4,80
Harmonisch, voll und samtig im Geschmack.	0,5 l	10,70
	0,75 l	15,40

MAN Family Wines Skaapveld Shiraz-Südafrika		
Aromatisches Bouquet von schwarzen	0,2 l	4,70
Johannisbeeren und Pflaumen mit	0,5 l	10,40
feinen Tanninen im Abgang.	0,75 l	15,00

Jung & Knobloch Portugieser & Dornfelder		
Deutschland/Rheinhessen/lieblich	0,2 l	4,90
Feinsüßliche Aromen von roten Beeren und	0,5 l	11,00
Milchschokolade.Tolle Balance, gutes Finale.	1 l	21,00



ROSÉWEIN

El Meson Rosado - Spanien		
Tempranillo und Garnacha.	0,2 l	4,90
Das Aroma erinnert an Wald- und Erdbeeren;	0,5 l	11,00
im Geschmack ist er trocken und fruchtig.	0,75 l	15,00

WEISSWEIN

Monte Carbonero Blanco Uclés - Spanien		
Chardonnay und Verdejo Noten	0,2 l	4,60
von Heu und Fenchel.	0,5 l	10,20
Trocken, Frisch-Fruchtig	1 l	19,00

P.J. Valckenberg Grauer Burgunder		
Deutschland-Qualitätswein trocken	0,2 l	5,20
Aromatische Früchte, cremig - mineralisch	0,5 l	11,50
	1 l	21,50

Villa Santa Flavia Chardonnay - Italien		
Chardonnay, Vollmundig und fruchtig	0,2 l	4,90
mit weicher Eleganz	0,5 l	11,10
	1 l	20,00

Fleur de d'Artagnan Blanc - Südfrankreich		
80% Colombard und 20% Ugni Blanc.	0,2 l	4,80
Frisch, fruchtig mit Zitrusaromen und	0,5 l	10,70
delikater Restsüße	0,75 l	15,00

Weißweinschorle	0,2 l	3,90
-----------------	-------	------

SCHAUMWEIN

Prosecco Frizzante (weißer Prosecco)	0,1 l	3,90
Pinot Rosa Frizzante (Rosé Prosecco)	0,1 l	3,90
Prosecco auf Eis	0,2 l	5,50
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei	0,1 l	3,90
Prosecco mit Aperol ^{3,4}	0,2 l	5,50
Hugo	0,2 l	5,50
Prosecco mit Creme de Cassis	0,1 l	4,90
Flasche Prosecco	0,75 l	22,50
Flasche Prisecco rotfruchtig alkoholfrei	0,75 l	22,50



FASSBIER

Erdinger Weißbier	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,30
Bananenweizen	0,5 l	4,50
Kräusen Pils	0,3 l	2,90
	0,4 l	3,60
	0,5 l	4,50
Beck's	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
	0,5 l	4,40
Jever Pilsener	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
	0,5 l	4,40
König Pilsener	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
	0,5 l	4,40
Köstritzer Dunkelbier	0,3 l	2,90
	0,4 l	3,60
	0,5 l	4,50
Alsterwasser und Diesel	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
	0,5 l	4,40

FLASCHENBIER

Erdinger Kristall	0,5 l	3,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,90
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,80
Flasche Beck's	0,3 l	2,60
Beck's Alkoholfrei	0,3 l	2,60
Berliner Weiße rot/grün	0,3 l	3,20
Vitamalz ³	0,3 l	2,60



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus Imperial (Sprudel)	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,90
Magnus Imperial (Still)	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,90
Mineralwasser Vilsa Gourmet	0,25 l	2,40
	0,75 l	5,70

SOFTDRINKS & SÄFTE

Coca Cola ¹	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Coca Zero ^{1,2}	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Fanta ³	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Spezi ^{1,3}	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Sprite	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
Bitter Lemon ⁴	Fl. 0,2 l	2,90
Tonic Water ⁴	Fl. 0,2 l	2,90
Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,90
VIO Bio Limo Rhabarber, Johannisbeere, Zitrone Limette	Fl. 0,3 l	3,90
Orangensaft	0,2 l	2,90



Apfelsaft	0,2 l	2,90
Kirschnektar	0,2 l	2,90
Bananennektar	0,2 l	2,90
Ananassaft	0,2 l	2,90
Maracujanektar	0,2 l	2,90
Grapefruitsaft	0,2 l	2,90
KIBA	0,2 l	2,90
Saftschorle	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,50

LONGDRINKS

Cuba Libre ¹	5,90
Wodka Lemon / Wodka'O	4,90
Southern Comfort – Ginger Ale	4,90
Weinbrand – Cola ¹	4,90
Gin Tonic ⁴	4,90
Bacardi Cola ¹	4,90
Jim Beam Cola ¹	4,90
Ballantines Cola ¹	4,90
Pernod ³ Cola ¹ oder Soda	4,90
Havanna Club Cola ¹	4,90
Jack Daniels Cola ¹	4,90



GRAPPA

Grappa Bianco	2 cl	3,80
Grappa di Prosecco	2 cl	4,80
Grappa Chardonnay	2 cl	5,80
Grappa POLI	2 cl	6,50

OBSTBRÄNDE

Rouyer Framboise	2 cl	3,80
Rouyer Poire Williams	2 cl	3,80
Rouyer Kirsch	2 cl	3,80
Rouyer Mirabelle	2 cl	3,80
Rouyer Marille	2 cl	3,80
Ziegler Obstbrand	2 cl	6,50

WEINBRÄNDE UND COGNAC

Asbach	4 cl	4,80
Osborne Veterano	4 cl	4,80
Osborne 103	4 cl	4,80
Metaxa *****	4 cl	4,80
Hennessey VSOP	4 cl	4,90
Calvados	4 cl	4,90
Carlos	4 cl	4,90
Veccia Romagna	4 cl	4,90
Remy Martin	4 cl	4,90

KLARE UND BRÄNDE

Bommerlunder	2 cl	2,60
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,60
Linie Aquavit	2 cl	2,70
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,70
Ouzo	2 cl	2,60
Wodka	2 cl	2,60
Alter Korn	2 cl	2,40
Tequila weiß/gold	2 cl	2,60
Friesengeist	2 cl	2,60



LIKÖRE

Amaretto	2 cl	2,70
Sambuca	2 cl	2,60
Baileys Irish Cream auf Eis	4 cl	3,90
43er	4 cl	3,90

BITTER

Jägermeister	2 cl	2,60
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,60
Ramazzotti	4 cl	4,90
Averna	4 cl	4,90
Kümmerling	2 cl	2,40

WHISKY UND BOURBON

Jim Beam (Bourbon)	4 cl	4,90
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	4,90
Johnnie Walker red (Scotch)	4 cl	4,90
Glenfiddich Pure Malt	4 cl	4,90
Tullamore Dew (Irish)	4 cl	4,90
Paddy	4 cl	4,90
Cointreau	4 cl	4,90
Ballantines	4 cl	4,90
Southern Comfort	4 cl	4,90

SPECIALS

„B 52“		
Khalua – Baileys – Captain Morgan		2,80
„Montag“		
Sambuca – Baileys		2,80

*Weitere Auswahl an Spirituosen finden Sie in unserer Vitrine.
Fragen Sie gerne unseren Service.*



HEISSGETRÄNKE

Café Creme	2,60
Becher Café Creme	3,10
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,80
Heiße Schokolade	3,20
· mit Sahne	3,50
· mit Amaretto / Baileys	4,00
Glühwein	3,90

TEE

Glas Ostfriesen Tee von KEO	2,90
Glas Grüner Tee von KEO	2,90
Glas Pfefferminze, Rooibos Vanille Waldbeere, Kräuterharmonie von KEO	2,90
Kännchen Tee	4,90

ZUSÄTZE

- 1 Koffein
- 2 Süßstoffe
- 3 Farbstoff
- 4 Chinin