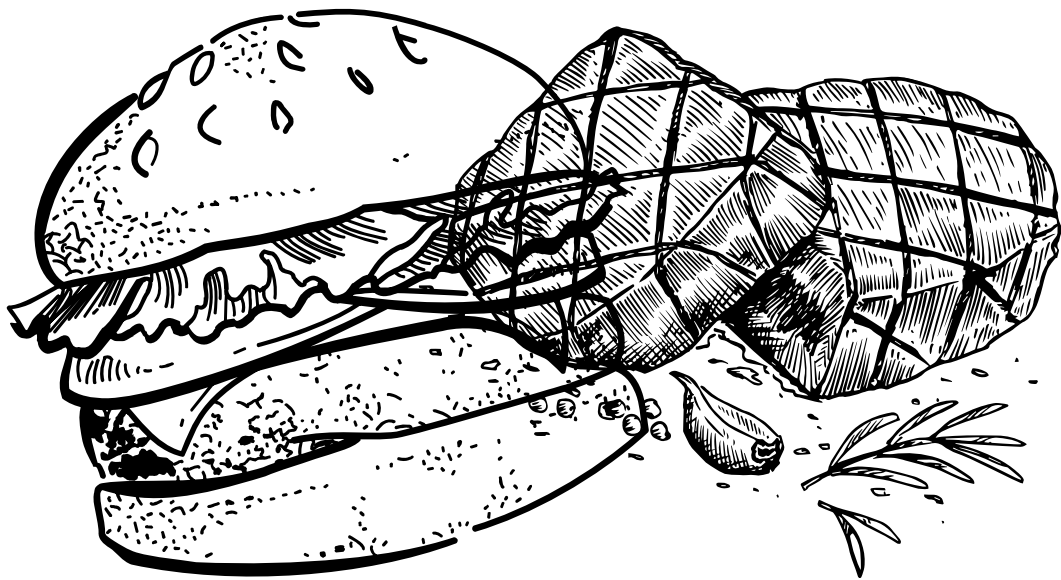


# Phönix

# Road House

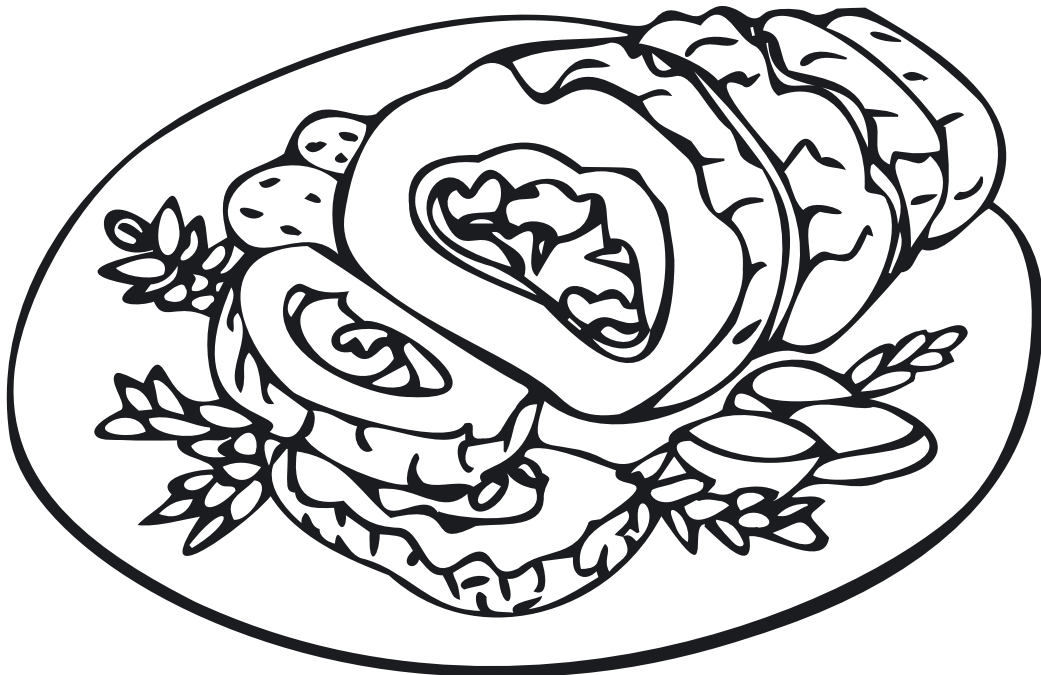


**Selfmade. Fresh. Rustikal:  
American Style:  
Burger - Steaks - BBQ**

**Um eine effiziente Personalplanung zu gewährleisten, bitten wir Sie um eine vorherige Reservierung. Ihr Team vom Phönix Road House.**

# PHÖNIX SPECIAL

★★ DAS GIBT ES NUR BEI UNS ★★



## Rinder Rouladen

Rinder Rouladen mit  
Bratensauce, Rotkohl und  
Kroketten

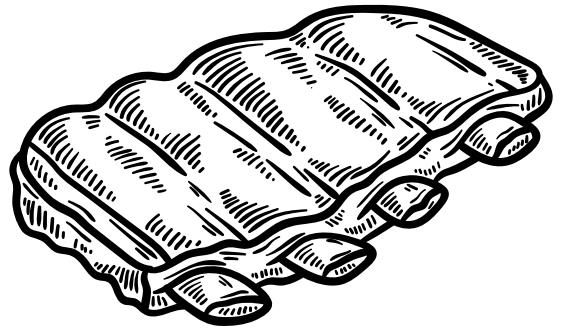
**24,90 €**

# PHÖNIX EXKLUSIV

★★ DAS GIBT ES NUR BEI UNS ★★

## Spare-Ribs

Frisch zubereitete  
Schweinerippchen in  
selbstgemachter BBQ-Marinade,  
begleitet von Coleslaw-Salat  
und Pommes oder  
Kartoffelspalten **24,90 €**



## Kalbsleber

Berliner-Art mit  
Bratkartoffeln **21,60 €**

## Schweinelendchen

Schweinefilet wahlweise mit  
Pilzrahm- oder Pfefferrahmsauce,  
serviert mit Kroketten

**20,90 €**



## BBQ Chicken Wings

Kross gebratene Hähnchenflügel,  
verfeinert mit unserer  
hausgemachten BBQ-Sauce

**6er Wings 4,90 €**

zzgl. zum jeweiligen Burger Menü Preis

**9er Wings 6,90 €**

zzgl. zum jeweiligen Burger Menü Preis

Wähle ein Burger  
Menü deiner Wahl  
aus und kombiniere  
es mit unseren BBQ  
Chicken Wings

# DAS LIEBEN UNSERE GÄSTE

## ★★ STARTER ★★

### Zwiebelringe ✓

Zwiebelringe frisch im Bierteig paniert mit hausgemachtem Knoblauchdip

**9,80 €**

### Ziegenkäseröllchen

Ziegenkäse, umwickelt mit Schinken, gegrillt auf Feldsalat mit einem Hauch von unserem hausgemachten Honig-Senf-Dressing und frischem Brot

**15,70 €**

## ★★ HAUPTSPESIEN ★★

### Road House Burger

200 g Dry Aged Rindfleisch, serviert mit gegrilltem Speck, paniertem Zwiebelring, Spiegelei mit hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Coleslaw-Salat und Pommes oder Kartoffelspalten

**18,50 €**

### BBQ Chicken Wings

Kross gebratene Hähnchenflügel, verfeinert mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce, dazu Coleslaw-Salat und Pommes oder Kartoffelspalten

**6 Stück 12,90 €**

**9 Stück 15,90 €**

### Baked Potato

Ofenkartoffel in verschiedenen Variationen, dazu Coleslaw-Salat

**A. Schmand, Pilze und Zwiebeln** ✓ **14,50 €**

**B. Schmand, Hähnchen, Pilze und Zwiebeln** **16,90 €**

### Phönix-Schnitzel

Schweineschnitzel frisch paniert, gefüllt mit Schafskäse und Schinken, serviert mit der hauseigenen Phönix-Schnittzelsauce und Pommes als Beilage

**18,90 €**

# FRISCH & MIT LEIDENSCHAFT

## ★★ SUPPEN ★★

### Pilzcremesuppe ✓

Frische Champignon-Creme-Suppe, dazu Weißbrot  
gereicht

**6,50 €**

### Tomatensuppe

hausgemachte Tomatensuppe,  
die mit Weißbrot serviert wird

**6,10 €**

## ★★ STARTER ★★

### Bruschetta ✓

Würzige Tomaten mit Knoblauch  
auf knusprigem Weißbrot  
Optional mit Parmesan serviert

**12,90 €**

## ★★ SALAT ★★

### Kreta ✓

frischer Salat, Tomaten,  
Gurken, Paprika, Schafskäse  
und Oliven

**15,90 €**

### Tuna

frischer Salat, Tomaten,  
Gurken, Paprika, Thunfisch und  
Zwiebeln

**15,50 €**

### Rindersteakstreifen

frischer Salat, Tomaten, Gurken,  
Paprika und frisch gegrillte  
Rindersteakstreifen

**19,90 €**

hausgemachtes Dressing: Essig/Öl,  
Joghurt-Dressing, Honig-Senf-  
Dressing, Knoblauch-Dressing

# BURGER STYLE

## ★★ BURGER ★★

### Phönix Burger

200 g Rindfleisch garniert mit  
gegrillten Pilzen, Zwiebeln,  
Grillspeck, Käse und hausgemachter  
Phönix-Burgersauce **17,40 €**

### Hamburger

200 g Rindfleisch klassisch garniert  
mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln  
und hausgemachter Burger-Sauce **15,40 €**

### Chili Cheese Burger

200 g Rindfleisch garniert mit  
Zwiebeln, Käse, Jalapeño und Chili-  
Cheese-Sauce **15,50 €**

### BBQ Burger

200 g Rindfleisch klassisch garniert  
mit Röstzwiebeln und hausgemachter  
BBQ-Sauce **15,50 €**

### BEILAGEN & SAUCEN

Pommes Frites	Inkl.
Kartoffelspalten	Inkl.
Chili Cheese Fries	2,00€
Ketchup	0,50€
Mayonnaise	0,50€
Knoblauchdip	0,70€

Jeder Burger kann auch als Double  
oder Triple Meat bestellt werden.

DOUBLE 2X 200 g zzgl. 4,00 €

TRIPLE 3X 200 g zzgl. 7,00 €

“  
Alle, die das Brötchen  
weglassen möchten, können  
ihren Lieblingsburger auch als  
Burger in a Bowl bekommen  
”

### Crispy Chicken BBQ Burger

knusprig frisch paniertes  
Hähnchenbrustfilet klassisch garniert mit  
hausgemachter BBQ-Sauce

**16,40 €**

### Cheeseburger

200 g Rindfleisch garniert mit Salat,  
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und  
hausgemachter Burger-Sauce

**15,40 €**

### Bacon Cheeseburger

200 g Rindfleisch garniert mit Salat,  
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse, Bacon  
und hausgemachter Burger-Sauce

**15,90 €**

# ROAD HOUSE STYLE

## ★★ MEAT LOVE ★★

### Herb Butter Steak

Steak vom Rind mit Kräuterbutter,  
serviert mit Rosmarinkartoffeln

250g	25,90 €
500g	36,80 €



### Lumberjack Steak

Holzfällersteak vom Rind garniert  
mit Pilzen und Zwiebeln, serviert  
mit Rosmarinkartoffeln

250g	27,90 €
500g	38,80 €

## ★★ FISH ★★

### Zanderfilet

leicht mehliert mit Zitronescheiben,  
dazu Knoblauchdrillinge oder Baked  
Potato und frischer Salat

20,90 €

### Garnelenpfanne

Garnelen, frisch in der Pfanne mit  
Knoblauchöl zubereitet, serviert mit  
Salat und Weißbrot

14,90 €

## ★★ VEGITARIAN ★★

### Schafskäse ✓

frisch paniertes Schafskäse mit  
Weißbrot, frischem Salat, Oliven  
und Peperoni

15,40 €

### Veggie Burger ✓

Patty aus paniertem Schafskäse  
klassisch garniert, mit gegrillter  
Paprika und hausgemachter Burger-  
Sauce

16,90 €

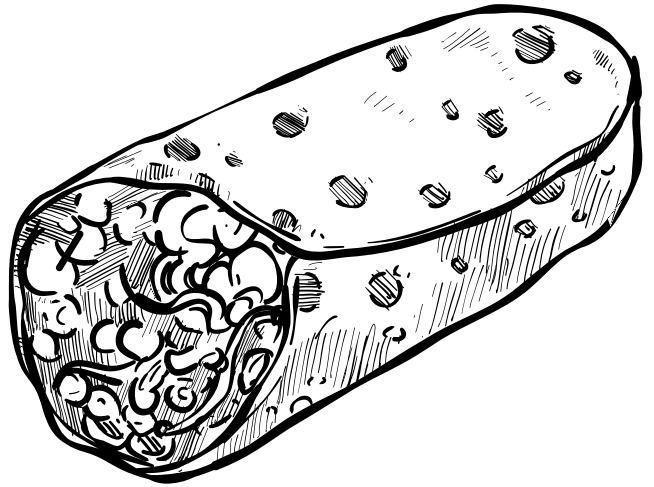
### Falafel Teller ✓

Falafel mit Weißbrot, frischem Salat  
und Joghurt-Sauce

15,40 €

# ROAD HOUSE STYLE

★★ **TEX MEX** ★★



## Burritos

**zwei Wraps gefüllt mit  
hausgemachtem Chili-Con-Carne,  
serviert mit ColeslawSalat**

**17,50 €**

## Chili Con Carne

**mit Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños,  
frischem Weißbrot und  
ColeslawSalat**

**16,90 €**



# VOLKMARSER ORIGINAL

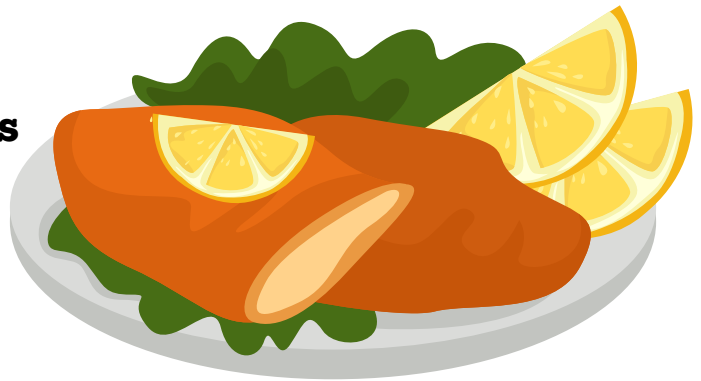
## Volkmarser Schnitzel Rustikal

frisch paniertes Schweineschnitzel garniert  
mit Grillspeck und Spiegelei, als Beilage

Bratkartoffeln mit Speck

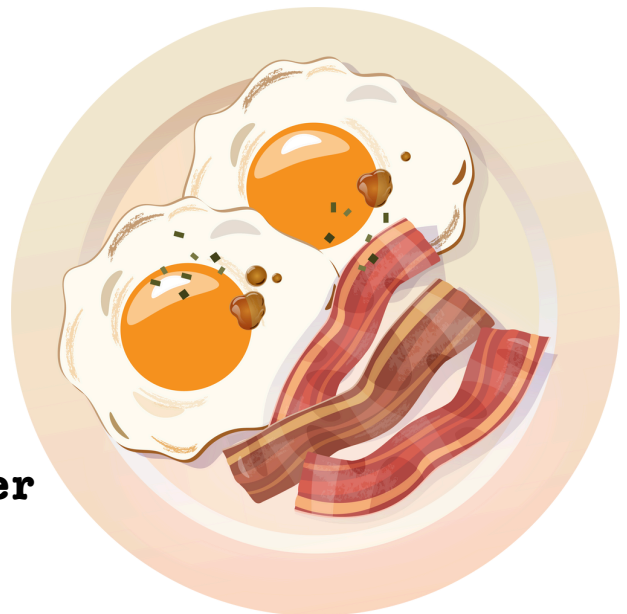
19,40 €

Das Schweinefleisch für  
unsere Schnitzel wird uns  
von der Fleischerei Burk  
in Volkmarsen geliefert



Unsere Bratkartoffeln  
bekommen wir vom  
Kartoffelhof Teppe in  
Volkmarsen

Die Eier für unser  
Volkmarsen Rustikal  
bekommen wir von  
Volkmarser Freilandeier  
Leis



# GERMAN STYLE

## ★★ SCHNITZEL ★★

### Schnitzel vom Schwein oder Pute

frisch paniert als Beilage Pommes  
Frites

#### Saucenvariationen:

Rahmsauce  
Jägersauce  
Pilzrahmsauce

**17,40 €**

### Camembert Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel  
mit Camembert und Preiselbeeren,  
als Beilage Pommes Frites

**17,90 €**

### BEILAGEN & SAUCEN

Beilagenwechsel	1,00€
Ketchup	0,50€
Mayonnaise	0,50€
Knoblauchdip	0,70€

### Hawaii Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel  
mit Ananas und Käse überbacken,  
als Beilage Pommes Frites

**17,90 €**

### Bauers Bestes

Bratkartoffeln mit Speck,  
Spiegelei und sauren  
Gewürzgurken

**14,50 €**

## ★★ THE KIDS ARE UNITED ★★

### hausgemachte Nuggets

Nuggets aus frisch paniertem  
Putenbrustfilet mit Pommes Frites und  
einer Sauce nach Wahl

**6er Nuggets 9,90 €**

**9er Nuggets 11,90 €**

### kleines Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel,  
wahlweise mit Jäger- oder  
Rahmsauce, als Beilage Pommes  
Frites und Salat

**13,40 €**

# THIS IS US

**Wir schwingen hier in Volkmarsen die Kochlöffel und feiern das Road House-Konzept in vollen Zügen!**

**Warum? Weil wir einfach lieben, was wir tun.**

**Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, mit hausgemachten Saucen und einem köstlichen Coleslaw-Salat. Jedes Hauptgericht kommt mit einer Beilage und Salat daher.**

**Unsere Zutaten beziehen wir von regionalen Partnern wie der Fleischerei Burk, Gemüse Landau, Freilandeier Volkmarsen, Kartoffelhof Teppe und unserer hauseigenen Imkerei Lipa.**

**Lasst uns die Straße rocken und den Gaumen verwöhnen!**

## UNSERE BURGER


**Handgemacht mit Dry Aged Beef. Jeder Burger kommt mit einem hausgemachten Coleslaw-Salat. Wähle zwischen knusprigen Pommes Frites oder Kartoffelspalten.**

## UNSER FLEISCH

**Wir haben ein Auge für das beste Fleisch! Nur die edelsten Stücke landen bei uns auf dem Schneidebrett, um zarte Steaks zu zaubern.**

## UNSERE SCHNITZEL

**Das Fleisch für unsere knusprigen Schnitzel stammt frisch von der Fleischerei Burk aus Volkmarsen und wird liebevoll paniert. Dazu servieren wir goldgelbe Pommes Frites und köstliche hausgemachte Saucen. Schlemmen deluxe!**

 **Alle Speisen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind vegetarisch.**

# GETRÄNKE

## ★★ SÄFTE ★★

<b>Selters Apfelsaftschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Selters Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50 €</b>
(Still, Medium, Classic)	<b>0,75 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Kirschsafft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Multivitamin</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Rhabarber</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Banane</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 €</b>

## ★★ HEISSGETRÄNKE ★★

<b>Espresso</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Kaffee (klein)</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Kaffee (Groß)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kakao</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Baileys Chai Latte</b>	<b>5,90 €</b>
<small>Chai Latte mit 4cl Baileys</small>	



# WEIN

## ★★ WEISS ★★

### Pinot Grigio (trocken)

Region Abruzzen, Italien

Geschmack: Limetten, Birnen (fruchtig)

12% Alkoholgehalt

passt zu gefüllten Tintenfisch und Fisch

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €

### Canyon Road (lieblich)

Californien, USA

Geschmack: Birne, floral, fruchtig, Kernobst,

Melone

8,5% Alkoholgehalt

passt zu Ziegenkäseröllchen, Garnelenpfännchen  
und Fisch

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €

## ★★ ROT ★★

### Appassimento (Halbtrocken)

Apulien, Italien

Geschmack: dunkle Früchte, Lakritz

14% Alkoholgehalt

passt zu frisch gegrillten Gerichten

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €

## ★★ ROSÉ ★★

### Doppio Passo (Halbtrocken)

Apulien, Italien

Geschmack: Brombeeren,

rote Johannisbeeren, süß-würzig

12% Alkoholgeschmack

passt zu Geflügel, gefüllten Tintenfisch,

vegetarischen Gerichten

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €

*Wine  
time*

### Primitivo (Trocken)

Apulien, Italien

Geschmack: schwarze Beeren, würzige

Kakao-Note

13% Alkoholgehalt

passt zu Steak, vegetarischen Gerichten

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €



**kukki**  
Cocktail

# KUKKI COCKTAILS

**Exklusiv im Phoenix Road House servieren wir den ersten  
Cocktail aus dem Toaster. Tiefgefroren - Toasten - Schütteln -  
Genießen**



**CAIPI 6.90 €**

Cachaça, Limetten-Likör,  
Rohrzucker, Limettensaft,  
frische Limette  
und Eis | 14,1% vol.



**MOJITO 6.90 €**

Weißer Rum, Limetten-Minz-  
Likör, Zitronen-saft,  
Limettensaft, frische Minze  
und Eis | 14,1% vol.



**EL PRESIDENTE 6.90 €**

Brauner Rum, Ananassaft,  
Limettensaft, Grenadinesirup,  
Sauerkirschsafte,  
frische Heidelbeeren  
und Eis | 14,1% vol.



**SEX ON THE BEACH 6.90 €**

Wodka, Ananassaft,  
Cranberrysaft, Pfirsichlikör,  
Orangensaft,  
frische Heidelbeeren  
und Eis | 14,1% vol.



**WILD PASSION FRUIT 6.90 €**

Fruchtwein, Maracujasirup,  
Maracujasaft, Limettensaft,  
frische Minze  
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite



**PINK GRAPEFRUIT 6.90 €**

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft,  
Zitronensaft, Orangensaft,  
natürliches Grapefruitaroma,  
Guarana-Extrakt, frische Grapefruit  
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite



**RED BERRY 6.90 €**

Fruchtwein, Heidelbeersirup,  
Cranberrysaft, Himbeersaft,  
schwarzer Johannisbeersaft  
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite



**COLADA 6.90 €**

Fruchtwein, Ananassaft,  
Kokossirup  
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite

# DIGESTIF

<b>Baileys</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tequila silver</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ouzo</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bacardi Razz</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Waldecker Tropfen</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Berliner Luft</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Fernet</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Alte Mirabelle</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Williams Birne</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Haselnuss</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Julischka</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Šlivovic</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jim Beam</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Dimple</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Teeling Dublin</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Don Pablo</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50 €</b>