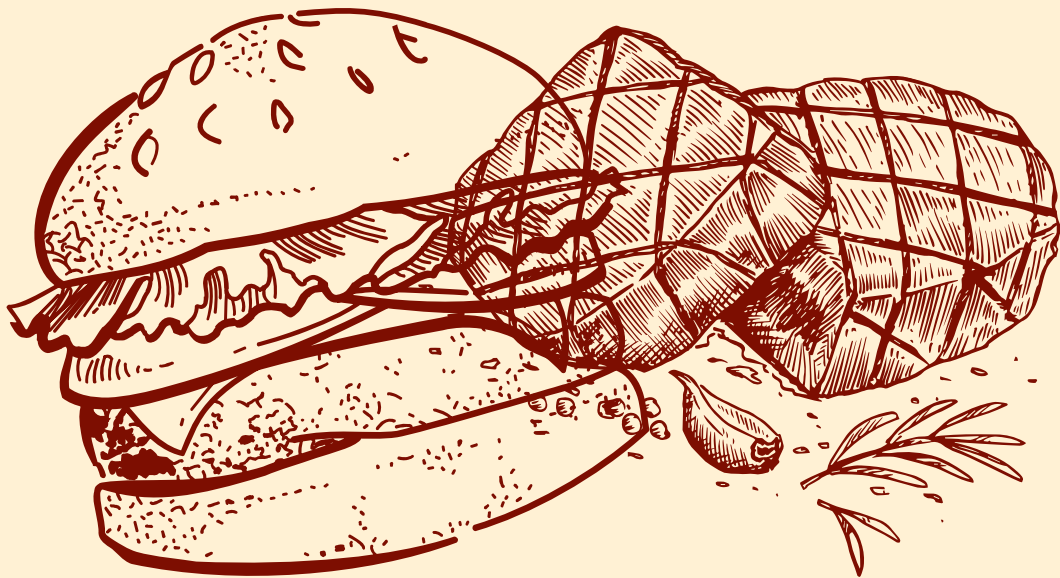


# Phönix Road House



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

**Für eine bessere Personalplanung bitten wir um eine vorherige Reservierung. Das Phönix Road House Team.**

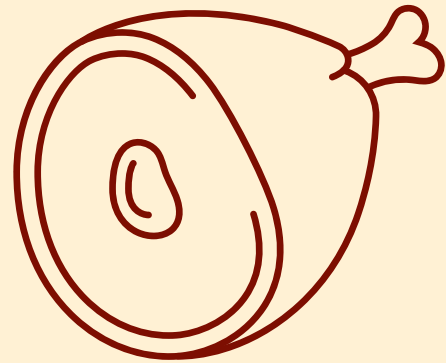
# PHÖNIX EXKLUSIV

★★ DAS GIBT ES NUR BEI UNS ★★

## Haxe vom Schwein

ca. 700g schwere Haxe  
serviert mit Sauerkraut und  
Kloß

**20,90 €**



## Rinder Rouladen

klassische Rouladen vom  
Rind serviert mit Rotkraut  
und Kloß

**21,90 €**

## Kalbsleber

wahlweise Berliner-Art mit  
Bratkartoffeln oder Balkan-  
Art mit Djuvec-Reis

**18,90 €**



# DAS LIEBEN UNSERE GÄSTE

## ★★ STARTER ★★

### Zwiebelringe ✓

frisch im Bierteig panierte  
Zwiebelringe mit hausgemachtem  
Knoblauchdip

**8,90 €**

### Ziegenkäseröllchen

Ziegenkäse in Schinken eingerollt  
und gegrillt auf Feldsalat mit Honig-  
Senfdressing verfeinert und frischem  
Brot

**14,90 €**

## ★★ HAUPTSPESIEN ★★

### Pfeffersteak

vom Rind auf einer  
Pfefferrahmsauce, serviert mit  
Rosmarinkartoffeln

**250g 26,90 €**

**500g 37,80 €**

### Spare-Ribs

frisch gegarte Schweinerippchen  
in hausgemachter BBQ-Marinade,  
Coleslaw-Salat und Pommes oder  
Kartoffelspalten

**21,90 €**

### Road House Burger

225 g Dry Aged Rindfleisch garniert  
mit Grillspeck, panierten  
Zwiebelringen, Spiegelei mit  
hausgemachter BBQ-Sauce, dazu  
Coleslaw-Salat und Pommes oder  
Kartoffelspalten

**17,50 €**

### Phönix-Schnitzel

frisch paniertes  
Schweineschnitzel gefüllt mit  
Schafskäse und Schinken, garniert  
mit der hausgemachten Phönix-  
Schnitzelsauce und Pommes als  
Beilage

**18,90 €**

### Ćevapčići

serviert in bosnischem  
Fladenbrot und Djuveč-Reis oder  
Pommes Frites

**15,90 €**



**Schön, dass du da  
bist und in  
unserem Road  
House deine  
Geschmacksnerven  
verwöhnen  
möchtest**

**Das Phönix  
Road House Team**



## ★ ★ SUPPEN ★ ★

### Pilzcremesuppe ✓

frische Champignon-Creme-Suppe mit Weißbrot serviert

**6,50 €**

### Tomatensuppe

hausgemachte Tomatensuppe mit Weißbrot serviert

**6,10 €**

## ★ ★ SALATE ★ ★

### Tuna

frischer gemischter Salat, dazu Thunfisch und Zwiebeln

**14,50 €**

### Kreta ✓

frischer gemischter Salat, dazu Schafskäse und Oliven

**14,90 €**

## ★ ★ STARTER ★ ★

### Bruschetta ✓

gewürfelte Tomaten mit Knoblauch auf frischem Weißbrot. Auf Wunsch mit Parmesan

**12,90 €**

### Garnelenpfännchen

kleines Pfännchen mit sieben Garnelen in Knoblauchöl

**14,50 €**

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

### Crispy Chicken

frischer gemischter Salat, dazu frische knusprig panierte Putenbrust

**15,90 €**

### Rindersteakstreifen

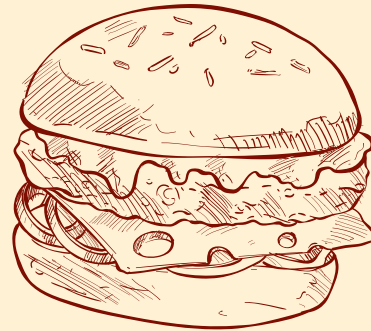
frischer gemischter Salat, dazu frisch gegrillte Rindersteakstreifen

**16,90 €**

**Weinempfehlung:**  
**Phönix Qualitätswein (lieblich)**  
**Nahe, Deutschland Geschmack: blumig, würzig**  
**8,5% Alkoholgehalt passt zu Ziegenkäseröllchen,**  
**Salat**  
**0,25 l 9 € 0,5 l 17 € Flasche 25 €**

# BURGER STYLE

## ★★ BURGER ★★



### Phönix Burger

225 g Rindfleisch garniert mit  
gegrillten Pilzen, Zwiebeln,  
Grillspeck, Käse und hausgemachter  
Phönix-Burgersauce **16,90 €**

### Crispy Chicken BBQ Burger

knusprig frisch paniertes  
Hähnchenbrustfilet klassisch garniert  
mit hausgemachter BBQ-Sauce **15,90 €**

### Hamburger

225 g Rindfleisch klassisch garniert  
mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln  
und hausgemachter Burger-Sauce

**SINGLE 1x 225g 14,90 €**  
**DOUBLE 2x 225g 18,90 €**  
**TRIPLE 3x 225g 21,90 €**

### Cheeseburger

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

**SINGLE 1x 225g 14,90 €**  
**DOUBLE 2x 225g 18,90 €**  
**TRIPLE 3x 225g 21,90 €**

### Chili Cheese Burger

225 g Rindfleisch garniert mit  
Zwiebeln, Käse, Jalapeño und Chili-  
Cheese-Sauce

**SINGLE 1x 225g 15,10 €**  
**DOUBLE 2x 225g 19,10 €**  
**TRIPLE 3x 225g 22,10 €**

### BEILAGEN & SAUCEN

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

# 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 (ca.  
200g) garniert mit Pilzen und  
Zwiebeln, serviert mit  
Rosmarinkartoffeln

250g	27,90 €
500g	38,80 €

### Schweinelendchen

Schweinefilet wahlweise mit  
Pilzrahm- oder Pfefferrahmsauce,  
serviert mit Kroketten

20,90 €



### Burritos

zwei Wraps gefüllt mit hausgemachtem  
Chili-Con-Carne, serviert mit Coleslaw-  
Salat

16,50 €

### Chili-Con-Carne

mit Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños,  
frischem Weißbrot und Coleslaw-  
Salat

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 €

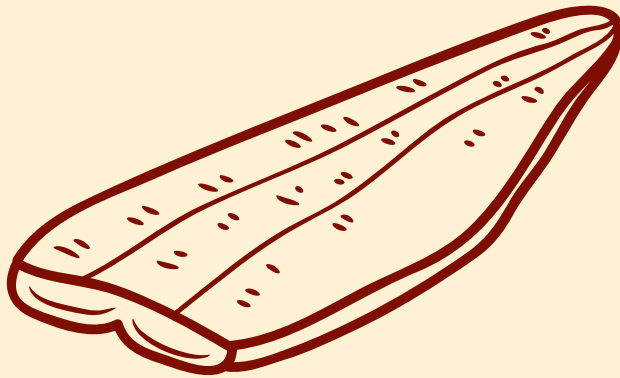
# FÜR JEDEN GESCHMACK

## ★★★ FISH ★★★

### Zanderfilet

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

20,90 €



### Gegrillter Tintenfisch

gefüllt mit Schafskäse und Schinken  
verfeinert mit hausgemachter  
Knoblauchmarinade und frischem  
Weißbrot, dazu frischer Salat

22,50 €



## ★★★ VEGITARIAN ★★★

### Schafskäse ♡

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

14,90 €

### Veggie Burger ♡

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

15,50 €



# VOLKMARSER ORIGINAL

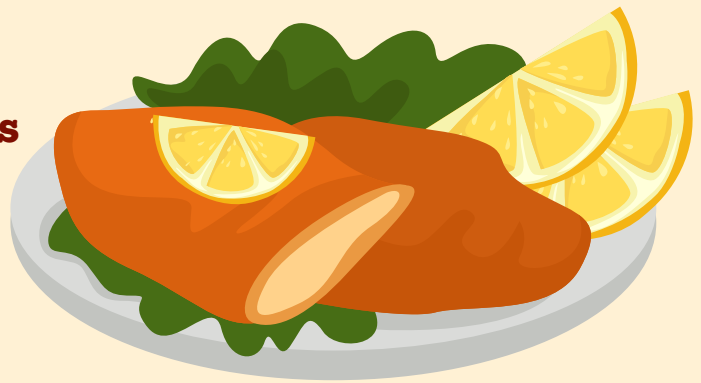
## Volkmarser Schnitzel Rustikal

frisch paniertes Schweineschnitzel garniert  
mit Grillspeck und Spiegelei, als Beilage

Bratkartoffeln mit Speck

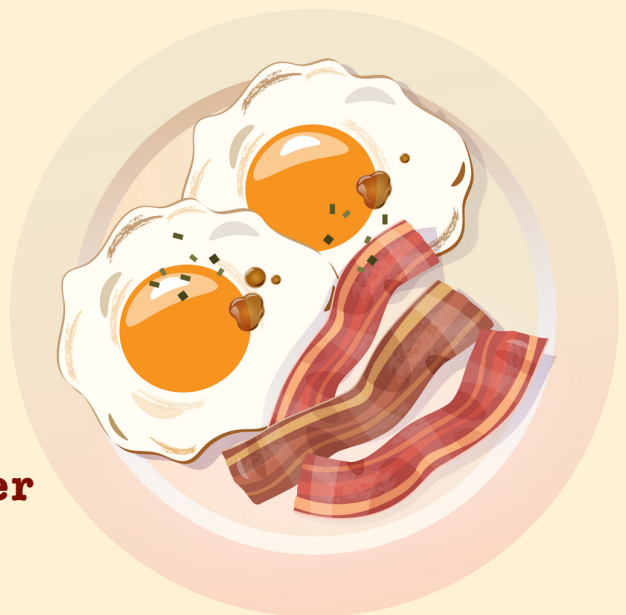
18,90 €

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 ★★

### Elsässer Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Schmand, Speck und Frühlingszwiebeln, als Beilage Pommes Frites

**17,90 €**

### Jägerschnitzel vom Schwein oder Pute

frisch paniert mit hausgemachter Jägersauce, als Beilage Pommes Frites

**16,90 €**

### Rahmschnitzel vom Schwein oder Pute

frisch paniert mit hausgemachter Rahmsauce, als Beilage Pommes Frites

**16,90 €**

### Bauers Bestes

Bratkartoffeln mit Speck, Spiegelei und sauren Gurken

**12,90 €**

### BEILAGEN & SAUCEN

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

## ★★ FÜR DEN KLEINEN HUNGER ★★

### hausgemachte Nuggets

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

**9,90 €**

### kleines Schnitzel

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

**12,90 €**

# THIS IS US

**Als Road House bezeichnet man ein Restaurant, welches nah der Straße gelegen ist. Es bietet gutes Essen, entspanntes Ambiente mit Getränken, Speisen und Musik.**

**Das möchten wir hier in Volkmarsen auch zelebrieren, denn: Wir lieben was wir tun. Deswegen bereiten wir unsere Speisen frisch zu und bieten u.a. zu unseren Gerichten hausgemachte Saucen und unseren leckeren hausgemachten Coleslaw-Salat an.**

**Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage und einem Beilagensalat serviert.**

**Unsere regionalen Partner sind u.a. die Fleischerei Burk (Volkmarsen), Gemüse Landau (Bad Arolsen) (saisonabhängig), Freilandeier Volkmarsen, Kartoffelhof Teppe (Volkmarsen) und hauseigene Imkerei Lipa.**

## UNSERE BURGER


**Hausgemacht aus Dry Aged Rindfleisch und hausgemachten Burgerbrötchen. Zu jedem Burger wird ein hausgemachter Coleslaw-Salat serviert. Wählen Sie zwischen Pommes Frites oder Wedges.**

## UNSER FLEISCH

**Bei der Auswahl des Fleisches achten wir besonders auf Qualität und verwenden daher nur ganze Stücke, aus denen wir unser Steak schneiden.**

## UNSERE SCHNITZEL

**Das Fleisch für die Schnitzel stammt von der Fleischerei Burk aus Volkmarsen und wird frisch paniert. Als Beilage verwenden wir frische Pommes Frites und hausgemachte Saucen.**

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

# GETRÄNKE

## ★★ SOFTDRINKS ★★

<b>Pepsi-Limo</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>
(Cola, Mirinda, 7up, Max)	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Selters Apfelsaftschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 €</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>Trade Islands Ice Tea</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
(verschiedene Sorten)		

## ★★ SÄFTE ★★

<b>Apfelsaft</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>

# GETRÄNKE

## ★★ APERITIF ★★

<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Wildberry Lillet</b>	<b>6,50 €</b>

## ★★ LONGDRINKS ★★

<b>Gin Tonic</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gin Wildberry</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Jim Beam Cola</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Jack Daniels Cola</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Wodka O</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Jägermeister Cola</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Havanna Cola</b>	<b>4,90 €</b>

## ★★ HEISSGETRÄNKE ★★

<b>Espresso</b>	<b>2,40 €</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>Chai Latte</b>	<b>3,50 €</b>



# 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 €

### Grad 5 (lieblich)

Württemberg, Deutschland

Geschmack: Zitrusfrüchte, Grapefruit,

Cassis, Birne

10,5% Alkoholgehalt

passt zu Ziegenkäseröllchen, Garnelenpfännchen  
und Fisch

0,25 l 7 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 20 €

### Phönix Qualitätswein (lieblich)

Nahe, Deutschland

Geschmack: blumig, würzig

8,5% Alkoholgehalt

passt zu Ziegenkäseröllchen, Salat

0,25 l 9 €

0,5 l 17 €

Flasche 25 €

## ★★ 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 €

## ★★ 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 €

### 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 €

**Exklusiv im Phönix 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>