

**FRISCH, OHNE ZUSATZSTOFFE,  
NATUR PUR, TEILWEISE BIO**

## VORSPEISEN

ROTE-BETE-CARPACCIO <sup>1,4,6,8,10,12</sup> Kürbis-Beluga-Linsensalat Teriyaki-Lachs-Würfel	15,80 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSCHEIBEN <sup>8,12</sup> Hokkaido-Kürbis-Chutney / glasierte Maronen	17,80 €
BURRATA / PISTAZIEN <sup>5,7,11</sup> Mango-Avocado-Salat Koriander / Ingwer / Chili	14,80 €
GEFLÜGELLEBER / APFEL <sup>1,9,12</sup> Rosmarin / Knoblauch / Salbei / Jus	14,80 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <sup>7,8,12</sup> Honig-Rum-Feigen / Pesto / Parmesan	14,80 €

## SUPPE

SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS <sup>7,9</sup> leicht nussig / Kürbiskernöl vegetarisch	klein 6,80 € groß 9,50 €
SPEKULATIUS-KASTANIEN-SUPPE <sup>1,5,7,8,9,12</sup> vegetarisch	klein 7,80 € groß 10,80 €

## ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION <sup>1,2,3,7,8</sup> auf Wunsch vegetarisch / Brot & Dip	14,80 €
---	---------

## SALATE

WINTERLICHE BLATTSALATE Wildkräutersalate / Tomate Gurke / Karotten-Julienne Orangen-Honig-Senf-Dressing <sup>7,10</sup>	11,80 €
OPTIONAL DAZU:	
Gegrillte Rinderrücken-Streifen <sup>7</sup>	+ 7,50 €
Gegrillte Hähnchenbruststreifen <sup>7</sup>	+ 6,50 €
Zweierlei Ziegenkäse / Karamellisierte Walnüsse <sup>7</sup>	+ 6,00 €
Geröstete Pilzvariation / Kräuter <sup>7</sup>	+ 4,50 €
Avocado / Granatapfel	+ 6,50 €



# PHÖNIX WINTERKARTE

## WEIDERIND KLASSIKER

BIO-WEIDERIND AUS HUDE <sup>1,7,9,10,12</sup> In Rotwein geschmort / kräftige Jus Kartoffelpüree Jahreszeitliche Gemüse	26,80 €
KALBSBÄCKCHEN <sup>1,7,9,12</sup> Getrüffeltes Kartoffelpüree / Beerenjus Gemüse nach Jahreszeit	27,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>1,3,7</sup> Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone	27,80 €

## WEIDERIND VOM GRILL

RUMPSTEAK 250 g <sup>7,12</sup> Argentina Beef Strip Loin - grass fed Wilder Brokkoli / Karotten / Rosmarin-Drillinge Cognac-Pfeffersauce	28,80 €
ENTRECOTE RIB EYE 300 g <sup>7,9,12</sup> Argentina Beef Ribeye Variation von gerösteten Pilzen Leichte Sahnesauce Knoblauch-Kartoffeln	32,80 €

## LAMM

LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE <sup>1,7,9</sup> Mediterranes Gemüse / getrüffelter Kartoffelgratin	29,80 €
--	---------

## ENTE

ENTE AUS DEM ROHR <sup>1,7,9,12</sup> Halbe geschmorte Ente / klassische Entenjus / Kartoffelklöße / Apfel-Rotkohl von regionalem Rotkohl	28,80 €
--	---------

## FISCH

ZANDERFILET <sup>1,4,7,12</sup> Babyblattspinat / Karotten / Zuckerschoten / Süßkartoffel-Kürbis-Püree / Weißweinsauce	26,80 €
LACHS IM KÜRBISKERNMANTEL <sup>2,4,7,12</sup> Sellerie-Püree / Kürbisschaum / wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Pesto / Drillinge	26,80 €

## PASTA

CARBONARA / geräucherte Entenbrust / Eigelb / Parmesan <sup>1,3,7</sup>	16,80 €
PARPADELLI / Safran / Hähnchenbrust / Feigen / Parmesan	17,80 €
LACHS / Babyblattspinat / Cherrytomaten / leichte Cremesauce <sup>1,4,7</sup>	16,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI / gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce <sup>1,7,12</sup>	17,80 €

## FLAMMKUCHEN

KLASSIKER / Kräuter-Schmand-Creme / Zwiebeln / geräucherter durchwachsener magener Speck <sup>7</sup>	14,80 €
HOKKAIDO-KÜRBIS / Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup <sup>7,8</sup>	16,80 €
LACHS / Kräuter-Schmand-Creme / Meerrettich / geräucherter Lachs / Olivenöl / Dill / Spinat <sup>7</sup>	17,80 €

**DU ISST IM PHÖNIX.  
DU PLANST EINE FEIER  
MIT UNS? DU WÜNSCHT  
EIN CATERING?**



## VEGAN / VEGETARISCH

THAI-CURRY <sup>6,7,9</sup> Frische Gemüse / Basmati-Duftreis	14,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI <sup>1,7,12</sup> gebratene Pilze / Kräuter / leichte Cremesauce	17,80 €
FLAMMKUCHEN HOKKAIDO-KÜRBIS <sup>7,8</sup> Kräuter-Schmand-Creme / Apfel / Hokkaido-Kürbis / Feta-Rosmarin / geröstete Walnüsse / Ahornsirup	16,80 €

## DESSERT

CREME BRÛLÉE <sup>3,7</sup> von der Bourbon Vanille / Himbeer-Sorbet	8,80 €
SPEKULATIUS-PARFAIT <sup>3,7</sup> auf Lebkuchenerde / Beerensauce	9,80 €
AFFOGATO AL CAFFÈ <sup>1,3,7,12</sup> Bourbon-Vanilleeis / Kaffeeleikör / Espresso	9,80 €
KÄSEVARIATION <sup>7,8,10</sup> Kürbis-Chutney / Trauben & Nüsse	14,80 €

## GRÜNKOHL / PHÖNIX

### OLDENBURGER GRÜNKOHL-MENÜ IM PHÖNIX AB NOVEMBER

Kürbiscremesuppe <sup>7,9</sup> Oldenburger Grünkohl <sup>9,10</sup> lüttje Pinkel / lüttje Kochwurst / gestreifter Speck / Kassler handgeschälte Salzkartoffeln & Bratkartoffeln Winterbeeren mit Vanilleeis Pro Pers. 34,80 € (zzgl. Getränke)
TELLERGERICHT Pro Pers. 23,80 € (zzgl. Getränke) Oldenburger Grünkohl <sup>9,10</sup> , Kassler, Bauchspeck, Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln

## KOHLPARTY / MÜGGENKRUG

### KOHLPARTY MIT DJ THE KU IM MÜGGENKRUG

FREITAG & SAMSTAG 19.01.-16.03.2024 Mit Disco & Tanz Ideal für Gemeinschaftskohlfahrten Weitere Informationen und Anmeldung: <a href="http://www.mueggenkrug.de">www.mueggenkrug.de</a>
---

**FRESH, WITHOUT ADDITIVES,  
PURE NATURE, PARTLY ORGANIC**

## APPETIZERS

BEETROOT CARPACCIO <sup>1,4,6,8,10,12</sup>	15,80 €
Pumpkin beluga lentil salad / Teriyaki salmon cubes	
DUCK BREAST SLICES <sup>8,12</sup>	17,80 €
Hokkaido pumpkin chutney / glazed chestnuts	
BURRATA / PISTACHIOS <sup>5,7,11</sup>	14,80 €
Mango avocado salad / coriander / ginger / chili	
POULTRY LIVER / APPLE <sup>1,9,12</sup>	14,80 €
Rosemary / garlic / sage / jus	
GOAT CHEESE GRATINATE <sup>7,8,12</sup>	14,80 €
Honey rum figs / pesto / parmesan	

## SOUPS

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP <sup>7,9</sup>	
slightly nutty / pumpkin seed oil	small 6,80 €
vegetarian	large 9,50 €
SPECULATUS CHESTNUTS SOUP <sup>1,5,7,8,9,12</sup>	
vegetarian	small 7,80 €
	large 10,80 €

## ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION <sup>1,2,3,7,8</sup>	
vegetarian on request / bread & dip	14,80 €

## SALADS

WINTER LEAF SALADS	
Wild herb salads / tomato / cucumber / carrot julienne Orange-honey-mustard dressing <sup>7,10</sup>	
	11,80 €
OPTIONAL:	
Grilled sirloin strips <sup>7</sup>	+ 7,50 €
Grilled chicken breast strips <sup>7</sup>	+ 6,50 €
Two types of goat cheese / Caramelized walnuts <sup>7</sup>	+ 6,00 €
Roasted mushroom variation / herbs <sup>7</sup>	+ 4,50 €
Avocado / pomegranate	+ 6,50 €



# PHOENIX WINTER MENU

## PASTURED BEEF CLASSICS

BIO PASTURED BEEF FROM HUDE <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Braised in red wine / strong jus Mashed potatoes Seasonal vegetables	
	26,80 €
VEAL CHEEKS <sup>1,7,9,12</sup>	
Truffled potato puree / berry jus Seasonal vegetables	
	27,80 €
WIENER SCHNITZEL OF VEAL <sup>1,3,7</sup>	
Fried potatoes / capers / lemon	
	27,80 €

## GRILLED PASTURED BEEF

RUMP STEAK 250 g <sup>7,12</sup>	
Argentina Beef Strip Loin – grass fed Wild broccoli / carrot / rosemary triplets Cognac pepper sauce	
	28,80 €
ENTRECOTE RIB EYE 300 g <sup>7,9,12</sup>	
Argentinian Beef Ribeye Variation of roasted mushrooms Light cream sauce Garlic potatoes	
	32,80 €

## LAMB

RACK OF LAMB IN A HERB CRUST <sup>1,7,9</sup>	
Mediterranean vegetables / truffled potato gratin	
	29,80 €

## DUCK

DUCK FROM THE OVEN <sup>1,7,9,12</sup>	
Half braised duck / classic duck jus / potato dumplings / apple red cabbage from regional red cabbage	
	28,80 €

## FISH

ZANDER FILLET <sup>1,4,7,12</sup>	
Baby leaf spinach / carrots / sugar snap peas / sweet potato and pumpkin puree / white wine sauce	
	26,80 €
SALMON IN A PUMPKIN SEED COAT <sup>2,4,7,12</sup>	
Celery puree / pumpkin foam / wild broccoli / sugar snap peas / pesto potatoes	
	26,80 €

## PASTA

CARBONARA / smoked duck breast / egg yolk / parmesan <sup>1,3,7</sup>	16,80 €
CHICKEN BREAST STRIPS / braised fig / light saffron cream sauce	17,80 €
SALMON / baby leaf spinach / cherry tomatoes / light cream sauce <sup>1,4,7</sup>	16,80 €
MUSHROOM RAVIOLI / fried mushrooms / herbs / light cream sauce <sup>1,7,12</sup>	17,80 €

## TARTE FLAMBEE

CLASSIC / herb sour cream / onions / smoked streaky bacon <sup>7</sup>	14,80 €
HOKKAIDO PUMPKIN / herbal sour cream / apple / Hokkaido pumpkin / Feta rosemary / roasted walnuts / maple syrup <sup>7,8</sup>	16,80 €
SALMON / herb sour cream / horseradish / smoked salmon / olive oil / dill / spinach <sup>7</sup>	17,80 €

Planning a celebration? Partner  
with us! Explore our spacious  
venues for up to 300 guests with  
full catering services, backed by  
over 20 years of experience.



## VEGAN / VEGETARIAN

THAI CURRY <sup>6,7,9</sup>	14,80 €
Fresh vegetables / fragrant basmati rice	
MUSHROOM RAVIOLI <sup>1,7,12</sup>	
fried mushrooms / herbs / light cream sauce	
	17,80 €
HOKKAIDO PUMPKIN <sup>7,8</sup>	
herbal sour cream / apple / Hokkaido pumpkin Feta rosemary / roasted walnuts / maple syrup	
	16,80 €

## DESSERT

CREME BRÛLÉE <sup>3,7</sup>	8,80 €
of the bourbon vanilla / raspberry sorbet	
SPECULATIUS PARFAIT <sup>3,7</sup>	9,80 €
on gingerbread soil / berry sauce	
AFFOGATO AL CAFFÈ <sup>1,3,7,12</sup>	9,80 €
Bourbon vanilla ice cream / coffee liqueur / espresso	
CHEESE VARIATION <sup>7,8,10</sup>	14,80 €
Pumpkin Chutney / Grapes & Nuts	

## KALE / PHÖNIX

### OLDENBURG KALE MENU IN THE PHÖNIX FROM NOVEMBER

Pumpkin cream soup <sup>7,9</sup>
Oldenburg kale <sup>9,10</sup> with Lüttje pinkel, Cooked sausage, Striped bacon, Kassler Boiled potatoes & fried potatoes
Berry jelly with vanilla cream
per Pers. 34,80 € (plus drinks)
PLATE MEAL per Pers. 23,80 € (plus drinks)
Oldenburg kale <sup>9,10</sup> , smoked pork, Bacon, cooked sausage, pinkel, boiled potatoes

## KALE PARTY / MÜGGENKRUG

KALE PARTY MIT DJ THE KU IN THE MÜGGENKRUG
FRIDAY & SATURDAY 19.01.-16.03.2024
With disco & dancing / Ideal for Kale Trips
Information and registration: <a href="http://www.mueggenkrug.de">www.mueggenkrug.de</a>