

Genuss und Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus.
Wir lieben die Schleswig-Holsteiner Esskultur und pflegen eine vertrauensvolle Partnerschaft zu hiesigen Lieferanten.
Probieren Sie Genuss aus Schleswig-Holstein – das Besteck kennzeichnet die regionalen Gerichte!
Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie gerne unser Küchenchef oder Serviceteam im Detail!

André Schneider
Küchenchef

Alexander Thiemann
Restaurantleiter

Felix Empfehlung

Dreierlei von der Gans
Gänseleber-Praline / Kraftbrühe / Carpaccio
22€

Medaillon vom Rinderfilet / Gorgonzolakruste
Rosmarin-Polenta / Edelpilze
42€

Brust von der Gans / Maronen-Calvados-Jus
Rotkohl-Apfel-Lasagne / Knödelrolle
31€

Schnittlauch Rondini / weiße Tomate / Auberginen Kaviar
24€

Klassiker Aperitif

Rudolphs Punch

Irish Whiskey / Lebkuchen /
Ginger Ale / Zitrone /
Rotwein
€ 12,50

Menüs & à la carte

Korrespondierende Weine

Amuse Bouche
Rote Bete-Lachs / Apfel-Smoothie /
Portulak / gepickelte Radieschen
23€ / 39€

Ochsenchwanz-Praline / Panko / Pastinaken-Püree /
Knollen Ziest / Wintertrüffel
24€ / 39€

Barbarie-Entenbrust / Berberitzen-Kompott /
Haselnuss-Jus / Feder-Kohl / Kartoffel-Plätzchen
38€

Honigwaben-Parfait / pochierte Birne / Glühwein
15€

Menüpreis 3 Gang / 4 Gang
73 € / 84 €

Amuse Bouche
Gehobelter Rehschinken / Sellerie-Mousse / Feldsalat
Himbeer-Dressing
23€ / 39€

Consommé / Ente / Orange /
Pistazienklößchen
€ 12,00

Salpicon und Rücken vom Hirsch /
Preiselbeer-Birnen-Jus / Gold-Navetten /
Lila Kartoffel
42€

Karamellierter Passionsfrucht-Lingot /
Joghurt / Sorbet vom schwarzen Pfeffer / Mango
15€

Menüpreis 3 Gang / 4 Gang
73 € / 84 €

Amuse Bouche
Carpaccio von der Roten Bete / Trüffel /
Junger Spinat
20€

Jakobsmuschel / bunter Rettich /
Yuso-Gel / Wasabi-Cropock
23€ / 39€

Wolfsbarschfilet / Hummer-
Venere-Risotto / Rucola-Apfel-Salat
41€

Panna Cotta vom Nougat aus Montelimar /
Fliederbeeren-Eis
15€

Menüpreis 3 Gang / 4 Gang
73 € / 84 €

Vom Lavasteingrill

Dry Age Rib Eye medium 200g
42€

Husumer Rumpsteak medium 220g
34€

Färör Lachsfilet /
33€

 Filet vom Lamm
33€

Alle Lavasteingerichte reichen wir mit Felix-Kräuterbutter und wahlweise
Kartoffelgratin oder gerösteter Jerusalem Artischocke, buntem Zupfsalat
mit Joghurtdressing oder mediterranem Pesto Spieß

Käse

Variation vom Backensholzer Käse /
Früchtebrot / Feigen
€ 15

