

Genuss und Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus. Wir lieben die schleswig-holsteinische Esskultur und legen höchsten Wert auf die Regionalität unserer Produkte. Eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft zu unseren hiesigen Lieferanten ist dabei eine wesentliche Grundlage unserer Arbeit.

André Schneider  
Küchenchef

Alexander Thiemann  
Restaurantleiter

### Aperitif

Tonka Gin, Thomas Henry, Zitrone	10,50 €
Erdbeer-Secco, Erdbeer-Püree, weiße Schokolade, Prosecco	12,50 €

### Weine

Kirchner Weißburgunder Qualitätswein Trocken, Pfalz	32 €
Galodoro-Casa Santa Limos Rosé, Portugal	32 €
Cabernet Primitivo Cataldo, Italien	32 €

3-Gang-Menü 73 €  
4-Gang-Menü 84 €  
5-Gang-Menü 99 €

### Stellen Sie sich ein Menü zusammen – ganz nach Ihren Wünschen.\*

Bei Fragen über Allergene oder Zusatzstoffe informiert Sie unser Küchenchef oder Serviceteam gerne im Detail.

#### Menüvorschlag 1

als Vor-/Hauptspeise

<b>Pulpo</b> ➤ Ponzu-Gel, Wakame Salat, Red-Mustard-Kresse, Koriander-Molke	23 / 38 €
<b>Jungfrauen Hummer</b> ➤ Bärlauch-Risotto, Safran-Luft	25 / 43 €
<b>Kikok Hühnerbrust</b> Tomaten-Artischocken-Staub, Schalotten-Ravioli	23 / 37 €
<b>Medaillon vom Seeteufel</b> ➤ Hummer-Bisque, roter Inka-Reis, gebratener grüner Spargel	38 €
<b>Maracuja-Cheese-Cake</b> 🌿 Lemon-Pfeffer-Kaviar, Espresso-Rahm-Eis	15 € als Dessert

#### Menüvorschlag 2

als Vor-/Hauptspeise

<b>Allerlei Wachtel</b> Kohlrabi, Apfel, geräucherter Speck	25 / 42 €
<b>Filet vom Wolfsbarsch</b> ➤ Estragon-Beurre Blanc, glacierter Queller	18 / 34 €
<b>Pochiertes Oxbüller Ei</b> 🌿 Kräuter-Espuma, Imperial Kaviar, Nussbutter-Kartoffelpüree	25 / 43 €
<b>Lammrücken</b> Lardo Schinken, Rote Bete, Oxalis, Kartoffelbaumkuchen	44 €
<b>Creme von Dulcey Schokolade</b> 🌿 Hibiskus-Meringe, Brombeer-Sorbet	15 € als Dessert

UNSER  
TIPP

### Felix Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb</b> Bratkartoffeln, Senf-Gurken-Salat	27 €
<b>Filet vom Knurrhahn</b> ➤ Orangen-Chili-Sauce, Munkbraruper Kartoffeln, gebeizter Fenchel	27 €
<b>Portobello Pilz, Kartoffel-Gnocchi</b> 🌿 Ratatouille-Lasagne, Knoblauch, Basilikum	25 €
<b>Riccotta-Bärlauch-Flan</b> 🌿 Spargelragout, sonnengetrocknete Tomaten, Zitrusfrucht Espuma	25 €
<b>Variation vom Backensholzer Käse</b> 🌿 Früchtebrot und Feigen	15 € als Dessert

### Vom Lavastein Grill

Husumer Rumpsteak medium 220 g	34 €
Färör Lachsfilet, Beurre Verte ➤	30 €
Filet vom Lamm	33 €
Husumer Dry Aged Rib Eye 200 g	42 €

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

🌿 = vegetarische Gerichte  
➤ = Fischgerichte

\*Bei der Bestellung eines Menüs, bestehend aus mind. zwei Gängen, erhalten Sie als Aufmerksamkeit des Hauses ein Amuse Bouche!

Backensholzer Käse, Flensburger Fleischkontor (Husumer Rindfleisch und Milchproduktion von Gut Holstein), Jessen Oxbüll Geflügel und Eier, Landschlachtere Muhs, Honig von Lewandowski/Handewitt, Biohof Svensteen Munkbrarup (Kartoffeln).