

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

Korrell Grauer Burgunder Trocken, Nahe, Deutschland	36 €
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

Jakobsmuschel & Königskrabbe ➤ bunte Tomaten, Holunderblüten-Sud	25 / 39 €
Salzwasser Garnelen ➤ Mango-Chili-Gel, Wasabi-Kroepoek, Orangen-Püree	24 / 39 €
Medaillon vom Rind Markknochen-Kruste, Leipziger Allerlei	26 / 45 €
Brust vom Maishuhn Parmesan-Pesto-Sauce, Zitronen-Ravioli, gebratene Poweraden	34 €

Weißes Schokoladen Mousse (Erdbeer-Kern) 🌿 Rhabarber, Erdbeer-Pfeffer-Sorbet	15 € als Dessert
--	---------------------

Menüvorschlag 2

als Vor-/Hauptspeise

Tatar vom Pommerischen Rind gebeiztes Eigelb, hausgepickeltes Gemüse, Trüffel-Remoulade	24 / 42 €
Wildfang Dorade Rosé ➤ Basilikum-Spaghettini, Taggiasca-Oliven, Kapern	25 / 42 €
Knusper-Cannelloni von der Lammschulter, Morchel-Jus, dicke Bohnen	25 / 39 €
Schweinerollbraten Gänseleber, Pommes-Mousseline, junger Brokkoli, Apfel	38 €

Ananas-Frühlingsrolle 🌿 Rum-Rosinen-Parfait, Kokosnuss	15 € als Dessert
--	---------------------

UNSER
TIPP

Felix Klassiker

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb Bratkartoffeln, Senf-Gurken-Salat	27 €
Red Snapper-Filet ➤ Salzzitronen-Sauce, Falafel-Bällchen, Karotten-Kokosnuss-Püree	31 €
Tranchen vom Tender Beef Pfeffer-Rotwein-Jus, Bohnen-Cassoulet, Schmand-Kartoffeln	25 €
Basilikum-Gnocchi 🌿 gebackener Tofu, Buchenpilz-Espuma	25 €
Variation vom Backensholzer Käse 🌿 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, Landschlachtereie Muhs, Honig von Lewandowski/Handewitt, Biohof Svensteen Munkbrarup (Kartoffeln).