

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.

Dieter Haas
Hoteldirektor

André Schneider
Küchenchef

Aperitif

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

Weine

Korrell	36 €
Grauer Burgunder Trocken, Nahe, Deutschland	
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 ➤	25 / 39 €
bunte Tomaten, Holunderblüten-Sud	
Salzwasser Garnelen ➤	24 / 39 €
Mango-Chili-Gel, Wasabi-Kroepoek, Orangen-Püree	
Medaillon vom Rind	26 / 45 €
Markknochen-Kruste, Leipziger Allerlei	
Brust vom Maishuhn	34 €
Parmesan-Pesto-Sauce, Zitronen-Ravioli, gebratene Poweraden	

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

Menüvorschlag 2

als Vor-/Hauptspeise

Tatar vom Pommerischen Rind	24 / 42 €
gebeiztes Eigelb, hausgepickeltes Gemüse, Trüffel-Remoulade	
Wildfang Dorade Rosé ➤	25 / 42 €
Basilikum-Spaghettini, Taggiasca-Oliven, Kapern	
Bäckchen vom Kalb	24 / 36 €
Trüffel Risotto Praline, Sellerie Püree, Schwarze Walnuss	
Schweinerollbraten	38 €
Gänseleber, Pommes-Mousseline, junger Brokkoli, Apfel	

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

UNSER
TIPP

Felix Klassiker

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb	27 €
Bratkartoffeln, Senf-Gurken-Salat	
Wolfsbarschfilet ➤	33 €
Salzzitronen-Sauce, Falafel-Bällchen, Karotten-Kokosnuss-Püree	
Tranchen vom Tender Beef	25 €
Pfeffer-Rotwein-Jus, Bohnen-Cassoulet, Schmand-Kartoffeln	
Basilikum-Gnocchi 🌿	25 €
gebackener Tofu, Buchenpilz-Espuma	
Variation vom Backensholzer Käse 🌿	15 €
Früchtebrot und Feigen	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).