

Genuss, Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus. Wir lieben die schleswig-holsteinische Esskultur und legen höchsten Wert auf die Regionalität sowie eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft zu unseren hiesigen Lieferanten.

Dieter Haas
Hoteldirektor

André Schneider
Küchenchef

Aperitif

Berkshire Botanical 10,50 €
Rhubarb & Raspberry Gin,
Wild Berry-Spritz

Holunderoll 10,50 €
Holundersirup,
Aperol, Soda Wasser,
Zitronensaft-Spritz

Gurken Chill out 8,50 €
Lemonade, Gurkensirup,
Limette, Minze, Sprite

Digestif

Ron Botucal – 6,50 €
venezolanischer
Premium-Rum

Weine

Eine Auswahl unserer
offenen Weine finden Sie
in der Getränkekarte.

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

Karamellisiertes Rinderfilet 25/38 €
Waldpilze, Chorizomayonnaise,
Sauerteig-Chips

Label Rouge Lachs 24/39 €
Wasabi, mariniertes Rettich, grüne Molke

Gebratene Blutwurst 22/33 €
Gänseleber, pikanter Apfel,
rahmiges Sauerkraut

Rücken und Bäckchen vom Kalb 38 €
Trüffeljus, allerlei Karotte, Kartoffel-Zigarre

Rondel vom Nugat 15 €
Beeren, geeistes Orangengelee
als Dessert

Menüvorschlag 2

als Vor-/Hauptspeise

Saiblingsfilet 24/38 €
Sesam, Dill, wilde Kräuter, Macadamianuss

Seeteufel 25/42 €
geschmorte Aubergine, Basilikum,
Paprikapüree

Rehmedaillon 26/43 €
Mole-Jus, Pfifferlinge, Trüffelrisotto-Bällchen

Brust von der Barbarie Ente 38 €
weiße Portwein-Sauce,
Variation vom Mais

Topfen Knödel 15 €
Zwetschgenröster, Tonkabohneneis
als Dessert

UNSER
TIPP

Felix Klassiker

Tatar vom Pommerschen Rinderfilet 24/39 €
Remoulade, Baby-Leaf-Salat

Filet vom Zander 32 €
Schnittlauch, Babyspargel und Pfifferlingsrisotto

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 28 €
Senf-Gurken-Salat und Bratkartoffeln

Lupinen Geschnetzeltes 25 €
Tomaten-Rucola, Karottengrün-Pesto und gegrillte Kräuterseitlinge

Variation vom Backensholzer Käse 15 €
Früchtebrot und Feigen
als Dessert

Vom Lavastein Grill

Husumer Rumpsteak medium 220 g 35 €

Thunfisch medium rare 33 €

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 provenzalischem Gemüse.

🌿 = 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).