

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

Käse

Variation vom  15 €
Backensholzer Käse
Früchtebrot und Feigen

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

Carpaccio vom Hirsch 25/38 €
wilde Preiselbeeren, Wildkräuter,
Kardamom-Mayonnaise

Filet vom Himmelsgucker  23/36 €
zweierlei Erbse


Kalbsbries 24/38 €
Artischocke, Parmesan-Trüffel-Sauce,
geröstete Schalotte

Filet vom Skrei  38 €
Orangen-Beurre Blanc, zweierlei Fenchel,
Estragon-Risotto

Grand Marnier-Parfait  15 €
im Baumkuchen als Dessert

Menüvorschlag 2

als Vor-/Hauptspeise

Riesengarnele  24/38 €
Beeren-Dashi, Mizuna-Salat,
Wasabi-Mayonnaise

Red Snapper  26/44 €
zweierlei Kaviar, Nuss-Butter-Sauce,
geschmorte Karotte

Offener Ravioli vom Hummer  27/45 €
Pernod-Sauce, Safran-Staudensellerie

Filet vom Rind 45 €
Sonnenblumenkern-Stampf, Ochschwanz-
praline, bunte, glasierte Karotte


Überraschungsdessert  15 €
der Wald von Glücksburg als Dessert

UNSER
TIPP

Felix Klassiker

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

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

Romana-Salat  17/25 €
weißes Tomatenmousse, Ziegenkäse-Rolle, Nonpareilles Kapern

Venere Risotto  26 €
dreierlei Rote Beete, Backensholzer Michel, Aprikosen

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).