

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

**Geräuchertes Kalbsfilet** 25/38 €  
Radieschen, Rote Bete,  
Senfkorn-Karamell und Himbeere

**Roulade von der Wachtel** 25/38 €  
Süßkartoffel, Topinambur, Ingwer, Oxalis


**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

**Karree vom Lamm** 40 €  
Pistazien, lila Kartoffelstampf  
und buntes Frühlingsgemüse


**Knusperröllchen**  15 €  
Guaven-Mousse, Kokosnuss-Chili-Eis 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).