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

Rum Baba 13,50 €
Havana Club 7 Jahre, Granatapfelsirup, Zimtsirup und Ginger Ale (auch alkoholfrei erhältlich)

Berkshire Botanical 13,50 €
Himbeer- und Rhabarber-gin, Limette, Grenadine und Beerenlimonade

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Specials passend zu Ihrem gewählten Menü.

Käse

Variation vom Backensholzer Käse 16 €
Früchtebrot und Feigen

5-Gänge-Menü

1. **Kaninchenroulade**
   mit Thunfischespuma, Kressesalat und roter argentinischer Garnele
2. **Gebratener Kaisergranat**
   asiatischer Spitzkohlsud, Wasabi-Kaviarvelouté, Süßkartoffel-Ingwer-Ragout
3. **Brust von der Wachtel**
   Entenlebergalette auf Kohlrabiflan und Lauchstroh
4. **Skreifilet**
   auf der Haut gebraten, Grünkohl, Sauerrahm-Salzzitronenmousseline, Speckchip
5. **Lingot von der Kokosnuss**
   und Schokolade, Maracujagel, Bananen-Tonkabohneneis

als 5-Gänge-Menü 99 €
als 4-Gänge-Menü 87 € (1, 2, 4, 5)
als 3-Gänge-Menü 75 € (1, 4, 5)

4-Gänge-Menü VEGETARISCH

1. **Rondel von der Tomate**
   Feta, Basilikum, Rucola und Pinienkernmarinade
2. **Buchweizen-Krapfen**
   getrüffelter Sellerie, Portwein-Schalotten und Thymianvelouté
3. **Asiatische Brickteigtasche**
   rosa Ingwersauce, allerlei Kresse und Teriyaki-Reisbällchen
4. **Mousse von der Mascarpone und Yuzu**
   Blutorangensorbet, Kardamomschwamm

als 4-Gänge-Menü 73 €
als 3-Gänge-Menü 59 € (1, 3, 4)

Felix Klassiker & Saisonales

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 30 €
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

Dorade „Royal“ Filet 33 €
Zitronenschaum auf asiatischem Puy-Linsenragout und wildem Brokkoli

Skreifilet 37 €
auf der Haut gebraten, Grünkohl, Sauerrahm-Salzzitronenmousseline, Speckchip

Asiatische Brickteigtasche 26 €
rosa Ingwersauce, allerlei Kresse und Teriyaki-Reisbällchen

Vom Lavastein Grill

Filet vom Ikarimi Lachs 36 €
mit Schnittlauchpüree und wildem Brokkoli

Filet vom Lamm 38 €
mit Trüffelpommes und wildem Brokkoli

Husumer Rumpsteak medium 38 €
mit Countrypommes und provenzalischem Gemüse

Husumer Dry Aged Rib Eye 48 €
mit Sahnekartoffelgratin und Roséchampignons

= 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, Honig von Lewandowski/Handewitt, Biohof Svensteen Munkbrarup (Kartoffeln).