

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

Himbeermojito 14,00 €
Havana Club 3 Jahre,
Himbeerpüree, brauner
Zucker, Limettensaft,
Minze

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

Gerne empfehlen wir
Ihnen weitere Specials
passend zu Ihrem gewähl-
ten Menü.

Käse

Variation vom 🌿 16 €
Backensholzer Käse
Früchtebrot und Feigen

5-Gänge-Menü

- 1. Glacierte Entenleber**
Mandelbrioche, Vanille-Selleriesalat,
Chili-Ananassorbet, Szechuan
- 2. Hamachi** 🐟
fermentierter Spargel, Kalamansi, Sesam,
weiße Miso, Yuzusake
- 3. Suprême von der Taube**
Boudin Noir, Kohlrabi, wilde Preiselbeeren,
Macadamianuss
- 4. Filet vom Kalb**
Kräuter-Pfefferkruste, Brezelsoufflet,
Pfifferlinge und Haselnuss
- 5. Topfen-Schokoladencreme** 🌿
Wassermelone, Zitrusfrucht, Kokosnusszucker

als 5-Gänge-Menü 99 €
als 4-Gänge-Menü 89 € (1, 2, 4, 5)
als 3-Gänge-Menü 79 € (1, 4, 5)

4-Gänge-Menü

VEGETARISCH 🌿

- 1. Zweierlei Süßkartoffel** 🌿
Korianderkresse, pulverisierte gelbe Alge,
Teryaki und Honig
- 2. Pilztoast nach Schneiders Art** 🌿
Nüsschen-Dattelcreme
- 3. Offene Ravioli** 🌿
glacierte Avocado, Pinienkerne,
Sivri Paprikasud, Honigtomate
- 4. Tartelette von Grieß und Kirsche** 🌿
Salzkaramell, Kirschorbet

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

Felix Klassiker & Saisonales

- | | |
|--|------|
| Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren | 30 € |
| Rumpsteak „Strindberg“
Kartoffelgratin und gebratene Edelpilze | 30 € |
| Pot au Feu von Lachs und Jakobsmuschel 🐟
Kartoffelwürfel, Leipziger Allerlei | 37 € |
| Filet vom Kalb
Kräuter-Pfefferkruste, Brezelsoufflet, Pfifferlinge und Haselnuss | 43 € |
| Offene Ravioli 🌿
glacierte Avocado, Pinienkerne, Sivri Paprikasud, Honigtomate | 27 € |

Vom Lavastein Grill

- | | |
|--|------|
| Filet vom schottischen Lachs 🐟
Schnittlauchpüree und wilder Brokkoli | 36 € |
| Filet vom Lamm
Trüffelpommes und wilder Brokkoli | 38 € |
| Husumer Rumpsteak medium
Countrypommes und provenzalisches Gemüse | 38 € |
| Husumer Dry Aged Rib Eye
Sahnekartoffelgratin und Roséchampignons | 48 € |

🌿 = 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).