

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

**Amaretto Spritz** 13,50 €  
Amaretto, Ginger Ale,  
Apfelsaft, Sekt

**French 75** 19,50 €  
Gin, Cointreau, Zitrone,  
Champagner

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

## Käse

**Variation vom Backensholzer Käse** 16 €  
Früchtebrot und Feigen

**Käse vom Affineur Maison Koben** 13 €

## 5-Gänge-Menü

- Geflämmter Pulpo** 🐟  
bunte Bete, Wasabi-Creme, gepuffter Wildreis
- Carrée Lamm**  
Artischockenpüree, sonnengetrocknete Tomate, Kapernbutter
- Knuspriges Filet vom Wolfsbarsch** 🐟  
geschmorte Gurke, Salzzitronen-Hollandaise, Meeresalgen
- Kikok Hühnerbrust mit Hummer** 🐟  
Safran-Spaghetti, geschmorter orangen Romanasalat

**Optional: Käse vom Affineur Maison Koben** 🌿

- Mousse von der Dulce Schokolade** 🌿  
pochierte Birne, Mandeleis

**als 5-Gänge-Menü 99€ mit Käse 109 €**  
als 4-Gänge-Menü 89 € (1, 2, 4, 5)  
als 3-Gänge-Menü 79 € (1, 4, 5)

## 4-Gänge-Menü

VEGETARISCH 🌿

- Allerlei vom Sellerie** 🌿  
schwarze Walnuss, Trüffel-Trauben-Kompott 🌿
- Ravioli vom Backensholzer** 🌿  
Blauschimmelkäse, Tomaten-Spinat
- Gegrillter Portobello-Pilz** 🌿  
arabisches Kichererbsenkompott, grüner Spargel
- Zwetschgen-Crème-Brûlée**  
weißes Kaffee-Eis, Hibiskus-Baiser

**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

**Perlhuhnbrust Yuzo-Velouté** 34 €  
Teriyaki-Honig-Kürbis, Kartoffel-Wan Tan

**Bäckchen und Filet vom Iberico Schwein** 37 €  
Haselnussbutter-Jus, Kastanien-Praline, Raupenpilze

**Kikok Hühnerbrust mit Hummer** 🐟 49 €  
Safran-Spaghetti, geschmorter orangen Romanasalat

**Gegrillter Portobello-Pilz** 🌿 27 €  
arabisches Kichererbsenkompott, grüner Spargel

## Vom Lavastein Grill

**Filet vom schottischen Lachs** 🐟 38 €  
Schnittlauchpüree und wilder Brokkoli

**Filet vom Lamm** 39 €  
Trüffelpommes und wilder Brokkoli

**Husumer Rumpsteak medium** 38 €  
Countrypommes und provenzalisches Gemüse

**Husumer Dry Aged Rib Eye** 49 €  
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).