

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 gewähl-
ten Menü.

Käse

Variation vom 16 €
Backensholzer Käse
Früchtebrot und Feigen

Käse vom Affineur 13 €
Maison Koben

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).