

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

Hamburg Mule 14,00 €
Helbing, Limette,
Spicy Ginger Beer

Clover Club 13,50 €
Gin Mare, Himbeere,
Zitrone, Eiweiß

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 15 €

5-Gänge-Menü

1. Carpaccio und Rilette von der Gans
Granatapfel-Orangen-Relish,
Feldsalat mit Karamell-Walnuss

2. Filet vom Wolfsbarsch ➔
Lauwarme Schwarzwurzeln,
Zitronen-Beurre-Blanc, Pimpernelle

3. Brust von der Taube
Geräuchertes Selleriepüree, Senfsaat-Kompott

4. Hirschrücken unter der Pekanusskruste
Kartoffelterrinen, Rosenkohl, Cranberry

Optional: Käse vom Affineur Maison Koben

5. Lingot von Stollen und Orange
Pochierte Mandarinen, Zimteis

als 5-Gänge-Menü 104 € | mit Käse 112 €
als 4-Gänge-Menü 91 € (1, 2, 4, 5)
als 3-Gänge-Menü 81 € (1, 4, 5)

4-Gänge-Menü

VEGETARISCH

1. Allerlei von der Gewürzkarotte
Mango-Chilli-Gel

2. Rotkohl-Birnen-Suppe
Pistazien-Klöße

3. Kartoffel-Baumkuchen
Kreuzblütengemüse, Theo's Schwarzkirsch-Essig

4. Tartelette von Amaretto-Kirschen und Mandeln
Vanille-Eiscreme im Spekulatiusmantel

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

Felix Klassiker & Saisonales

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 33 €
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren

Kabeljau im Safran-Backteig ➔ 30 €
crunchy Grünkohl, Nussbutter-Kartoffeln

Edel-Hirsch-Gulasch 35 €
wilde Preiselbeeren, Haselnuss-Spätzle, Karamell-Rotkraut

Hirschrücken unter der Pekanusskruste 43 €
Kartoffelterrinen, Rosenkohl, Cranberry

Kartoffel-Baumkuchen 28 €
Kreuzblütengemüse, Theo's Schwarzkirsch-Essig

Vom Lavastein Grill

Filet vom schottischen Lachs ➔ 38 €
Schnittlauchpüree und wilder Brokkoli

Filet vom Lamm 39 €
Trüffelpommes und wilder Brokkoli

Husumer Rumpsteak medium 39 €
Countrypommes und provenzalisches Gemüse

Husumer Dry Aged Rib Eye 52 €
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).