

Speisekarte ab dem 27.01.2025

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

- Gemüse-Rote-Bete-Tatar** ➤
Hoisin-Luft, argentinische Rotgarnele, Mizuna-Salat
 - Filet vom Wolfsbarsch** ➤
Lauwarme Schwarzwurzeln, Zitronen-Beurre-Blanc, Pimpernelle
 - Brust von der Taube**
Geräuchertes Selleriepüree, Senfsaat-Kompott
 - Hirschrücken unter der Pekanusskruste**
Kartoffelterrinen, Rosenkohl, Cranberry
- Optional: Käse vom Affineur Maison Koben**
- Lingot von der Mascarpone**
Pochierte Mandarinen, Rum-Rosinen-Eis

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

- Allerlei von der Gewürzkarotte** 🌿
Mango-Chilli-Gel
- Rotkohl-Birnen-Suppe** 🌿
Pistazien-Klöße
- Kartoffel-Baumkuchen** 🌿
Kreuzblütengewürze, Theo's Schwarzkirsch-Essig
- Tartelette von Amaretto-Kirschen und Mandeln** 🌿
Vanille-Eiscreme im Hibiskus-Mantel

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

Filet von der Dorade ➤ 38 €
Yuzu-Velouté, grüner Spargel, asiatische Udon-Nudeln

Rücken und Bäckchen vom Kalb 39 €
Sonnenblumenkernpüree, gerösteter Blumenkohl

Hirschrücken unter der Pekanusskruste 43 €
Kartoffelterrinen, Rosenkohl, Cranberry

Kartoffel-Baumkuchen 🌿 28 €
Kreuzblütengewürze, 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 provenzalische 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).