

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

Aperol-Grapefruit Sour 13,50 €
Aperol, Grapefruit-Sirup,
Orangensaft, Zuckersirup,
Zitronensaft

French 77 Rosé 19,50 €
Mirabeau Gin, St-Germain
französischer Holunderblütenlikör,
Zitronensaft, Angostura Orange
Bitters, Rosé Champagner


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

Käse

Variation vom  16 €
Backensholzer Käse
Früchtebrot und Feigen

Käse vom Affineur  15 €
Maison Koben

5-Gänge-Menü

1. Gemüse-Rote-Bete-Tatar 
Hoisin-Luft, argentinische Rotgarnele,
Mizuna-Salat

2. Geflämter Hamachi 
Japanische Mayonnaise, Verjus, Rettich

3. Lofoten-Skreifilet 
Minzerbsen, Soja-Eigelb-Creme

4. Brust von der Barbarie Ente
Topinambur², Kartoffel-Gâteau

Optional: Käse vom Affineur Maison Koben 


5. Espresso-Ganache
Crunchy Algenblätter, Soja Rahm,
Kaffee-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 

1. Picandou 
Franzbrötchen, Walnuss, Trüffel

2. Geräucherter Kohlrabi 
Grüner Apfel, süße Sojasauce, Kapuziner

3. Rote Bete-Maultaschen 
Falsches Flanksteak, Enoki-Pilze, Morcheljus

4. Kokos-Milchreis-Schnitte 
Rumbananen, Kokosnuss-Eis

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

Brust von der Barbarie Ente 42 €
Topinambur², Kartoffel-Gâteau

Rote Bete-Maultaschen  29 €
Falsches Flanksteak, Enoki-Pilze, Morcheljus

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 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).