

Genuss und Qualität, eine gesunde Ernährung und Lebensfreude – das zeichnet unsere Küche aus.
Wir lieben die Schleswig-Holsteiner Esskultur und pflegen eine vertrauensvolle Partnerschaft zu hiesigen Lieferanten.
Probieren Sie Genuss aus Schleswig-Holstein – das Besteck kennzeichnet die regionalen Gerichte!
Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene, informiert Sie gerne unser Küchenchef oder Serviceteam im Detail!


André Schneider
Küchenchef

Kim Robert Babilonski
Restaurantleiter

Felix Empfehlung

Lammhüftsteak / Balsamico Jus
Bratkartoffel Espuma / bunte Karotten
€ 24,50

Husumer Roastbeef / Trüffelremoulade / Bratkartoffeln
€ 22,00

 Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Bratkartoffeln / Rahmgurkensalat
€ 24,00

 Ostseescholle / Speckbutter
Munkbraruper Kartoffeln / Oma's Kopfsalat
€ 20,00

Klassiker Aperitif

ROSALIE & TONIC
Likör aus Rosen, Erdbeeren & Bitterorangen
€ 9,50

BALIS SPRITZ
Basilikum-Ingwer Drink & Prosecco
€ 10,50

Weinempfehlung

2016er Silvaner Kalkmergel
QbA-trocken
Weingut Knipser, Laumersheim/Pfalz
0,75l € 32,00

-Menüs @ à la carte

Unsere Weinbegleitung zum 3 Gang Menü € 29,00 ~ 4 Gang Menü € 39,00 ~ 5 Gang Menü € 49,00

Menü 1

Tatar vom Rind / Granatapfelgel / Pinienkernespuma
Gartenkresse
€ 19,00

Parmesan Knoblauch Suppe / Garnele
€ 10,00

Filet vom Kabeljau auf der Haut gebraten
Pastinaken / Blattspinat
€ 23,50

Holsteiner Apfelschnitte
Holunder / Pflaumen Eis
€ 12,00

Menüpreis
€ 59,00

Menü 2

Kappeler Aal / Forellenkaviar / Senfkaramell
Frisee
€ 19,00

Filet von der Dorade / Estragon Nage
€ 14,50

Barbarie Entenbrust
Kräuter Dauphine-Kartoffeln / getrüffelter Blumenkohl
€ 30,00

Crème brûlée von der Orange / Basilikum Eis
€ 13,00

Menüpreis
€ 71,00

Vegetarisch

Zigarre vom Backenholzer Capros
Auberginensalat
€ 16,00

Süßkartoffel Suppe / Cerealien Grissini
€ 9,00

Ravioli vom Zicklein (Ziegenkäse) / gebratene
Austernpilze / gegrillte Zucchini
€ 24,00

Warmer Valrhona Schokoladenkuchen
Vanille Amaretto Eis
€ 13,00


Menüpreis
€ 57,00

Vom Lavasteingrill

 Pommerisches Rinderfilet medium 220g
€ 39,00


 Husumer Rumpsteak medium 220g
€ 27,00

Thunfisch medium rare
€ 27,00

 Filet vom Lamm
€ 29,50

Alle Lavasteingerichte reichen wir mit Felix-Kräuterbutter und wahlweise Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln vom Hof Eversen, buntem Zupfsalat und Joghurdressing oder Holsteiner Pfannengemüse

Käse

 Variation vom Backenholzer Käse
Früchtebrot / Feigen
€ 13,50

Unsere Weinempfehlung zum Käse

2014er X-Periment-Deutscher „vintage Port“
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen/Pfalz
0,1l € 15,00

