


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

 Filet vom Norwegischen Skrei
Sensauce / Blattspinat / Lila Trüffelkartoffelstampf
€ 28,00

 Filet von der Nordseescholle
Speckbutter / Nusskartoffeln / Zupfsalat
€ 26,00

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

Klassiker Aperitif

Belsazar Rosé & Dry Tonic
€ 9,50

Mango Gin & Tonic
Sweyn Gabelbart Passion Gin / Mango / Tonic
€ 12,50

Weinempfehlung

2016er Jean Leon „3055“ – Merlot & Petit Verdot
Penedés/Spanien
0,75l € 39,00

-Menüs & à la carte

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

Menü 1

Duett vom Hummer / Löwenzahnsalat
€ 19,00


Consommé von der Wachtel / Amarettini
Klößchen
€ 10,00

Filet vom Wolfsbarsch / Orangen-Gewürz Sud
Safran Tagliatelle / Spinat
€ 34,00

Maronen Tiramisu / Johannisbeer Rote Bete
Sorbet
€ 12,00

Menüpreis
€ 69,00

Menü 2

 Carpaccio vom geräuchertem Hirsch
Grüner Meerrettich / Wildpreiselbeeren
€ 18,00

Jakobsmuschel / Karottenpüree
Sternanis
€ 18,00

Brust von der Barbarie Ente / Tannen-Honig Jus
Piniengköße / Duett vom Spitzkohl
€ 30,00

Eiszapfen / Karamell Walnuss / Himbeermousse
€ 12,00

Menüpreis
€ 74,00

Vegetarisch

Karamellierter Picandou / Kerbel Creme
Fräiche / Kürbissalat
€ 16,00

Schwarzwurzelsuppe / Ricotta Maultasche
€ 9,00

Süßkartoffelflan / Pistazienbutter / Buchenpilze
€ 18,00

Mille Feuille von der Birne / Cranberrys
Mandeis
€ 12,00


Menüpreis
€ 49,00

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 Backensholzer Käse
Früchtebrot / Feigen
€ 13,50

Unsere Weinempfehlung zum Käse

1993er Winkeler Jesuitengarten Riesling Auslese
Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel / Rheingau
0,1l € 18,50

