

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 Kabeljau / „Asia Style“ / Reis Essig Sud
Eiernudeln / Shiitake / wilder Brokkoli
€ 28,00

Filet vom Zander
La Ratte Kartoffeln / Rahmsauerkraut
€ 26,00

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

 Rinderroulade / Rosmarin Jus
gebackene Kräuterknödel / Rahm Kohlrabi
€ 22,00

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/Spainien
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

Brust und Praline von der Wachtel / Allerlei
vom Mais
€ 19,00

Miesmuschelsuppe / Tomaten Crostini / Aioli
€ 10,00

Geschmorte Kaninchenkeule / Koriander Jus
Mole Polenta / Enoki Pilze
€ 30,00

Schwarzwälder Kirsch Parfait / Baumkuchen
€ 12,00

Menüpreis
€ 65,00

Menü 2

Geräuchertes Seeteufelbäckchen
Rote Beete Carpaccio / Piemonteser Haselnüsse
€ 18,00

Brust von der Taube / Berberitze / Kürbisragout
€ 18,00

Oktopus / Rote Argentinische Garnele
Cavatelli Nudeln / Sonnengetrocknete
Babytomaten / Olive
€ 32,00

Duett vom Mousse au chocolat / Mango
Hibiskus
€ 12,00

Menüpreis
€ 75,00

Vegetarisch

Kräuter-Topfen Terrine / Rettich Chips
Kresse Salat
€ 16,00

Topinambur / Tofu / Hoisin Sauce
€ 12,00

Macadamia Risotto / Rucola / Alter Balsamico
Vanille Karotten
€ 20,00

Mandel Nougat Soufflé / Portwein Sabayon
Pistazieneis
€ 12,00


Menüpreis
€ 55,00

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

2016er Graacher Himmelreich-Riesling-Auslese
Weingut Joh. Jos. Prüm-Wehlen/Mosel
0,1l € 18,50

