

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 von der Dorade
Tomaten-Blattspinat / Rucola-Risotto
€ 23,50

 Medaillon vom Rinderfilet / Gorgonzolakruste
Rosmarin Polenta / Edelpilze
€ 32,00

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

Klassiker Aperitif

Belsazar Vermouth Rosé
Dry Tonic / Grapefruitzeste
€ 9,50

Mango Gin & Tonic
ROKU Handcrafted Japan Gin / Mango / Tonic
€ 12,50

Weinempfehlung

2015er Malbec Grand Vintage
Weingut Peth-Wetz, Bermersheim/Rheinhessen
0,75l € 49,00

Menüs & à la carte

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

Land & Meer

Kaisergranat / Estragon / Crème Fraîche
Geräucherter Forellenkaviar
€ 18,00


Consommé / Ente / Orangen Ravioli
€ 10,00

Kabeljau / Wasabi / Spitzkohl Wan Tan
Pastinake
€ 26,00

Mousse vom Lübecker Marzipan
Mandeleis / Orangen Espuma
€ 11,50

Menüpreis
€ 62,00

Nordisch

 Kappeler Aal / Gänseleber
Junger Spinat / Rote Beete Gel
€ 18,00

Jakobsmuschel / Meerwassergelee
Zucchini / Meeresspargel
€ 18,00

Hirschgulasch / Winterlicher Gewürzsud
Spätzle / Steckrübe
€ 24,00

Dekonstruiertes Birnenkuchlein / Preiselbeeren
Vanille
€ 11,50

Menüpreis
€ 66,00

Vegetarisch

Falscher Kürbis
€ 15,00

Rahmsuppe von der Sandmöhre / Apfel-
Grießklößchen
€ 8,50

Kartoffelburger / Spinat / Trüffel
Safranmayonnaise / Picandou
€ 20,00

Schokoladen Panna Cotta / Granatapfel
Zimt Eis
€ 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

