

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

 Husumer Lammrücken / Rote Zwiebel Kruste  
Sellerie / Wirsing  
€ 30,00

 Soufflierter Lachs / Zitronengrassauce  
Glasnudeln / Wokgemüse  
€ 28,00

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

## Klassiker Aperitif

Cinnamon Apple Gin & Tonic  
€ 12,50

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

## Weinempfehlung

2016er Bin 2 – Shiraz & Mataro  
Penfolds/Australien  
0,75l € 39,00

## Weihnachts-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  
Pinienkloben / 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 Maultsche  
€ 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 Joghurt dressing oder Holsteiner Pfannengemüse

## Käse

 Variation vom Backensholzer Käse  
Früchtebrot / Feigen  
€ 13,50

## Unsere Weinempfehlung zum Käse

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

