

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

Alexander Thiemann
Restaurantleiter

Felix Empfehlung

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Bratkartoffeln / Rahm-Gurken Salat
€ 24,50

Dry Aged Ribeye 200g / Schnittlauchpüree / getrüffelter Blumenkohl
€ 39,00

Ganze Scholle / Speckbutter / Munkbraruper Schnittlauch Kartoffeln
Omas Kopfsalat
€ 20,00

Serviettenknödel / Pfifferling a la Creme / gehobelter Trüffel
€ 23,00

Klassiker Aperitif

MANGO GIN & TONIC
Roku Japanese Craft Gin / Mango
€ 12,50

BALIS SPRITZ
Basilikum / Ingwer & Prosecco
€ 10,50

-Menüs & à la carte

Menü 1

Geflämmte Langostino / Limetten Melone /
Kopfsalat-Eis
€ 19,50

Ragout vom Zicklein / Knoblauch-Polenta /
Buchenpilze
€ 19,00

Taubenbrust / Magret Canard /
getrüffelter Sellerie
€ 39,00

Pinienkern Krapfen / Champagner-Butter Eis
€ 15,00

Menüpreis

3 Gang € 67,00

4 Gang € 84,00

Menü 2

Tatar vom Kalb / Passionsfrucht / Sprossen /
Hoisin Granité
€ 18,50

St Pierre / Estragon Kruste / Paprika Püree
€ 19,00

Rehrücken / Aprikosen Kompott / Walnuss-
Plätzchen / Pfifferlinge
€ 42,00

Crème von Dulcey Schokolade / Kokosnuss /
Brombeere / Violetten Oxalis
€ 14,50

Menüpreis

3 Gang € 67,00

4 Gang € 84,00

Vegetarisch

Karamellisierte Erborinata al Zafferan /
Marmelade von der grünen Tomate
€ 16,50

Consommé vom Steinpilz / Portwein
€ 10,00

Orangen-Spargel Risotto / Pimontheser-Haselnuss /
/ Venizianische Sauce
€ 24,00

Parfait vom Weißen Mohn / Feige / Kaffee Baiser
€ 13,50

Menüpreis

3 Gang € 48,00


4 Gang € 60,00

Vom Lavasteingrill

 Pommersches Rinderfilet medium 220g
€ 39,00


 Husumer Rumpsteak medium 220g
€ 29,50

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 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



*Genuss und Qualität,
eine gesunde Ernährung und Lebensfreude -
das zeichnet unsere Küche aus.*

Mittagskarte

Menü

Tatar vom Kalb / Passionsfrucht / Sprossen / Hoisin-Granité
€ 18,50

St. Pierre / Estragon-Kruste / Paprika-Püree
€ 19,00

Rehrücken / Aprikosen-Kompott / Walnuss-Plätzchen / Pfifferlinge
€ 42,00

Crème von Dulcey Schokolade / Kokosnuss / Brombeere / Violetter Oxalis
€ 14,50

Vom Lavasteingrill

Pommerisches Rinderfilet medium 220g
€ 39,50

Husumer Rumpsteak medium 220g
€ 29,50

Thunfisch medium rare
€ 27,50

Filet vom Lamm
€ 29,50

Alle diese Hauptgänge reichen wir mit Felix-Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Holsteiner Pfannengemüse.

Bei Fragen über eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene,
Informiert Sie gerne unser Küchenchef oder Serviceteam im Detail.