

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

Deutscher Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise €19,50

Zusätzlich empfehlen wir :

Wiener Schnitzel €14,00                      zweierlei Schinken €12,00  
150g Rinderfilet €19,00

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

 Ostseescholle / Speckbutter  
Munkbraruper Kartoffeln / Oma´s Kopfsalat  
€ 20,00

## Klassiker Aperitif

ROSALIE & TONIC

Likör aus Rosen, Erdbeeren & Bitterorangen  
€ 9,50

BALIS SPRITZ

Basilikum-Ingwer Drink & Prosecco  
€ 10,50

## Weinempfehlung

2016er verBLENDet Cuvée-QbA-trocken  
Weingut Werther Windisch  
Mommenheim/Rheinhessen  
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 I

Ceviche vom Thunfisch / Avocado  
Limetten Crème  
€ 19,00

Bärlauchsuppe / Panko Garnele  
€ 10,00

Filet vom Zander / Rieslingsekt / zweierlei Spargel /  
Kartoffeltarte  
€ 27,00

Zitronen – Basilikum Törtchen / Meringe  
Verbene Eis  
€ 13,00

**Menüpreis**  
€ 64,00

### Menü 2

Italienische Anti Pasti Variation  
€ 20,00

Filet vom Spanferkel / Brokkoli Püree / Schalotten Jus  
€ 17,00

Perlhuhn / Pancetta / Brickteig  
Gnocchini / Artischocke  
€ 30,00

Duett vom Mousse au chocolat / Mango Hibiskus  
€ 13,00

**Menüpreis**  
€ 75,00

### Vegetarisch

Duett vom Spargel / Orange / Wildkräuter  
€ 16,00

Mango – Curry Suppe / Chia Bisquit  
€ 9,00

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

Rhabarber Crème / Müsli / Erdbeere  
Waldmeister Sabayone / weißes Schokoladen Eis  
€ 13,00


**Menüpreis**  
€ 53,00

## 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

2014er X-Periment-Deutscher „vintage Port“  
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen/Pfalz  
0,1l € 15,00

