

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/Rheinhausen  
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

Hausgeräuchertes Filet vom Stör / Senfkaramell  
Frisee  
€ 19,00

Entenkraftbrühe Asia Style / Zitronengras  
Shiitake  
€ 10,00

Filet vom Seeteufel / Pernod-Safransauce  
Rucola Risotto / Fenchel  
€ 30,00

Variation von der Erdbeere  
€ 13,00

**Menüpreis**  
€ 65,00

### Menü 2

Allerlei von der Tomate  
Garnele / Rucola Eis  
€ 20,00

Jakobsmuschel / Beurre Blanc  
Bunte Beete  
€ 17,00

Medaillon vom Kalb / Entenstopfleber / Rhabarber  
Pommes Macaire / Pfifferlinge  
€ 35,00

Crème brûlée von der Orange / Basilikum Eis  
€ 13,00

**Menüpreis**  
€ 78,00

### Vegetarisch

Mille-feuille vom Ziegenkäse  
€ 16,00

Pfifferlingssuppe / Walnuss Croûtons  
€ 9,00

Offene Lasagne / Provenzalische Art  
Basilikum Nage / Vanille Tomaten  
€ 19,00

Törtchen von Valrhona Caramélia  
Passionsfrucht  
€ 13,00


**Menüpreis**  
€ 52,00

## 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

