

WINTER-WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

Vorspeisen, Kleines & Leichtes

CREMIGES WALDPILZSÜPPCHEN

Heimische Wald- & Wiesenpilze / Schinus-Beeren / Petergrün

8,90 Euro

wahlweise mit fläminger Rauchhirschschen

11,90 Euro

GÄNSELEBER IM BAUMKUCHENMANTEL

Mousse von der Gänseleber / Wildkräuter / Portweinvinaigrette

12,90 Euro

CREMIGES MARONENSÜPPCHEN

Esskastanie / Thymian / weißer Trüffel

9,90 Euro

FLÄMINGER RAUCHHIRSCHSCHINKEN

Tranchen vom Rauchhirsch-Schinken / Wildkräuter / geröstetes Ciabatta

8,90 Euro

WILDKRÄUTERSALAT „FELIX“

Wildkräuter von unseren Demeter Höfen / hausgemachte Vinaigrette

11,90 Euro

wahlweise mit fläminger Rauchhirschschen

14,90 Euro

mit Saltimbocca vom Saibling

16,90 Euro

Herzhafte Hauptspeisen

SCHNITZEL IN CORNFLAKESPANADE

Zartes Schnitzel vom Duroc-Schweinelachs / Rosmarin Drillinge oder Wasabi-Erdapfel-Püree

19,90 Euro

wahlweise mit Waldpilzrahm zzgl. 5,90 Euro oder glasiertem Rosenkohl zzgl. 4,90 Euro

SALTIMBOCCA VOM SAIBLING

Filet vom regionalen Saibling / Parmaschinken / Salbei / Rosmarin Drillinge

27,90 Euro

BRUST VON DER FREILANDGANS Á L'ORANGE

Konfierte Brust von der Freilandgans / wahlweise mit Apfelblaukraut, herzhaftem Grünkohl oder glasiertem Rosenkohl / Rosmarin Drillinge oder Kartoffelklößen

27,90 Euro

WINTER-WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

KEULE VON DER BARBARIEENTE

Französische Barbarie-Entenkeule / wahlweise mit Apfelrotkohl, herzhaftem Grünkohl oder glasiertem Rosenkohl / Rosmarin Drillinge oder Kartoffelklößen
24,90 Euro

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

Zarte Bäckchen vom Duroc-Schwein/ Wasabi-Erdapfel-Püree / Wild-Preiselbeer-Jus
21,90 Euro
Wahlweise mit Apfelrotkohl zzgl. 3,90 Euro

RAGOUT VOM FLÄMINGER HIRSCH

Fläminger Hirschragout aus der Keule geschnitten/ Wasabi-Erdapfel-Püree / Portwein-Charlotten-Jus
22,90 Euro
Wahlweise mit Apfelrotkohl zzgl. 3,90 Euro

Vegetarische Hauptspeisen

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Regionaler Ziegenkäse im Cornflakes Mantel / Wasabi-Erdapfel-Püree / gedünsteter Blattspinat
19,90 Euro

Vegane Hauptspeisen

GEFÜLLTE RAVIOLI

Frische Ravioli in Salbei-Orangencreme
16,90 Euro

Desserts

Warmes Schokoküchlein mit Cassis Sorbet & Waldbeeren

8,90 Euro

Duett von der Spekulatiuscreme & Mousse au Chocolat / Waldbeerenspiegel

5,90 Euro

Tagesaktuelle Speisen für unsere kleinen Gäste erfragen Sie bitte bei unserem Serviceteam.

WINTER-WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

ÜBERRASCHUNG

FÜR GENUSSLIEBHABER, LIEBLINGSMENSCHEN & KOLLEGEN

FELIX'-GUTSCHEIN

für kulinarische Genusserlebnisse /
Einzulösen im Restaurant

MUNTERMACHER

Unsere Hausröstung; Felix-Kaffee /
Füllmenge: 250 G / 500 G

SPIELGEFÄHRTE

Likör mit lieblichem Karamell-Aroma
und kraftvollem Vodka
50 cl, 26,8% vol.



Gern erstellen wir auch Arrangements für Sie. Sprechen Sie uns an!

WINTER-WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

DAS-JAHR-IST-UM-/ WEIHNACHTSFEIER

Sie möchten sich bei Ihrem Team bedanken und feiern, dass sich ein turbulentes Jahr erfolgreich dem Ende nähert?

Belohnen Sie sich und Ihre Kollegen mit dem rundum-Sorglos-Paket im Felix oder buchen Sie Ihr Exklusiv-Catering.

Es gibt mehr zu feiern? Für größere Events bringen wir unseren Weihnachtsmarkt mit Foodtrucks und Budenzauber mit.

Wir beraten Sie auch bzgl. möglicher Freigrenzen.

WEIHNACHTEN FEIERN IM FELIX

Wir haben geöffnet!

Am 1. Und 2. Weihnachtsfeiertag sind wir für Sie da.
Sprechen Sie uns an und wir reservieren Ihnen freie Plätze.

Auf der nächsten Seite lesen Sie mehr zu unserem Weihnachtsmenü 2024.

UND NÄCHSTES JAHR?

Sie haben etwas zu feiern? Geburtstag, Hochzeit, Jugendweihe, Konfirmation, Firmenjubiläum, Ostern, Einschulung, ...

Unsere Location **mitten in Potsdam direkt am Wasser** ist ruhig gelegen und perfekt für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns an!

Wir sind auch **außer Haus** gern für Sie da und sorgen mit einem **exklusiven Catering** für kulinarische Highlights auf Ihrem Event.

Sie möchten ein **Live-Cooking**?

Am **OFYR** und auf **unseren Foodtrucks** erleben Sie hautnah wie wir frisch für Sie und Ihre Gäste zubereiten.

WINTER-WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

(SOLANGE DER VORRAT REICHT)

GANS NAH AM WASSER

(nur auf Vorreservierung)

VOM 09. NOVEMBER - 27. DEZEMBER

FÜR 4-5 PERSONEN

VORSUPPE

Kürbissüppchen (vegan) oder cremiges Maronensüppchen

HAUPTGANG

Knusprige Freiland-Gans mit Bratenjus,
Drillinge oder Kartoffelklöße,
hausgemachter Apfel-Rotkohl, herzhafter Grünkohl oder glasierter Rosenkohl
wahlweise gefüllte winterliche Ravioli (vegan)

DESSERT

Winterliche Dessertvariation

199,00 Euro



Diesen Winter
**GANS NAH
AM WASSER**

• Unser Gänseschmaus:
3-Gänge Menü
für 4-5 Personen
nur 199 Euro

Reservierung unter
booking@felix-hinzenberg.de
oder felix-hinzenberg.de

nur vom 09.11. -26.12.24

Wenn plötzlich alle zurück
aus dem Home Office sind:
**WEIHNACHTS-
FEIER 2024**

Entspannt bei uns im Felix
oder Catering in eurer
Location, mit winterlichem
Live-BBQ am Feuer oder
coolen Foodtrucks.

Felix
AM HINZENBERG
www.felix-hinzenberg.de