

U N S E R E S P E I S E N

SALATE

WILDKRÄUTERSALAT „PARMESAN“

Wiesenfrischer Wildkräutersalat aus einer feinen Mischung aus jungem Grünkohl, wilder Rauke, Kresse, rotem Mangold, Lollo Rossow, grünem und rotem Eichblatt, grünem Crispy-Kopfsalat und rotem Romana, gekräutertem Olivenöl und einer saisonalen Vinaigrette, mit Splittern vom Parmigiano Reggiano D.O.P.

11,90 Euro

WAHLWEISE MIT

mit Tranchen vom fangfrischen Welsfilet

16,90 Euro

mit Tranchen von der **gegrillten französischen Maispoularde**

16,90 Euro

VORSPEISEN

BRUSCETTA „FELIX“

3 knusprig geröstete Ciabatta-Scheiben mit marinierten Tomatenfilets

6,90 Euro

KÜRBIS-SÜBKARTOFFELSÜPPCHEN (VEGAN)

Demeter Hokkaido / Kokosmilch / Limonenblatt

7,90 Euro

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

französischer Ziegenweickäse / Portweifeigen / geröstetes Ciabatta

7,90 Euro

MARONENSÜPPCHEN

hausgemachtes Ragout vom Schweinelachs

8,90 Euro

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL „FELIX“

Zartes Schnitzel vom Kalb im Cornflakes-Mantel / Ragout vom Wiesenpilz / gebackene Rosmarin-Drillinge

26,90 Euro

GEGRILLTES WELSFILLET

Fangfrisches rotes Welsfilet / mediterranes gegrilltes Gemüse / Püree von der Frühkartoffel mit Wasabi

22,90 Euro

GEGRILLTE FRANZÖSISCHE

MAISPOULARDE

Französische Maispoulardenbrust / glasierte Möhren / Püree von der Süßkartoffel

22,90 Euro

BANDNUDELN „FELIX“

Frische Bandnudel / Ragout vom Demeter Gemüse / Parmesan

15,90 Euro

LEBER VOM HÄHNCHEN

Zarte Leber vom Hähnchen / Püree von der Frühkartoffel mit Wasabi / Portwein-Sauerkirsch-Zwiebeln

16,90 Euro

KEULE VON DER BARBARIEENTE

Zarte Keule von der Barbarie Ente / Kartoffelklößen / Blaukraut oder wahlweise Grünkohl

21,90 Euro

WINTERLICHES GEMÜSECURRY

(VEGAN)

Basmati Duftreis / Demeter Gemüse / Kokosrahm

14,90 Euro