

Es war einmal

... vor langer Zeit, da sah ein junger Mann einen kleinen rostigen Bus traurig am Straßenrand stehen. „Ach“, sagte er zu dem kleinen Bus, „es tut mir leid, wie du hier so allein stehst. Komm, lass uns ein Lächeln in die Gesichter der Menschen zaubern.“ Und er fuhr mit dem kleinen Bus davon.

„Aber was hat er vor?“, dachte sich der kleine Bus und spürte plötzlich einen Wasserstrahl. „Huch! War das kalt.“ Der junge Mann machte den Bus ordentlich sauber, reparierte die kleinen und großen Verletzungen und grinste anschließend wie ein Honigkuchenpferd. Verduzt schaute der kleine Bus in seine Spiegel: „Was war das?“ .

Der kleine Bus erstrahlte wieder in seinem schönsten Gelb. Er sah aus wie neu und nichts tat ihm mehr weh. Freudig hupte er seine Lieblingsmelodie. Während der junge Mann laut dazu sang, packte er heimlich kleine Maschinen und Kisten in den Bus.

Als sie wieder losfuhren und der kleine Bus noch immer fröhlich seine Lieblingsmelodie hupte, kamen plötzlich viele Kinder von allen Seiten angerannt. Nun bemerkte auch der kleine Bus was der Mann nebenbei gemacht hatte: An den Seiten des Busses hingen kleine Fahnen und bunte Wimpel und es roch ganz süß und lecker. Da öffnete der Mann die Fenster des Busses und verteilte Eis an die strahlenden Kinder. Dem kleinen Bus wurde es ganz warm um seinen Motor und er war überglücklich.

Und so fuhren sie weiter Tag ein, Tag aus. Bis der kleine Bus eine Pause brauchte und der Mann sich einen weiteren Bus kaufte. Nun gab es nicht mehr nur Eis, denn unser junger Mann war vom Herzen Koch. Und er kochte viel, mal in seinem Bus, mal in seiner Küche. So traf er eines Tages eine junge Frau. Sie war Kuchenbäckerin und sie liebte Süßes und Eis.

Und da Liebe ja bekanntlich durch den Magen geht, kam es wie es kommen musste: eines schönen Tages legte der Klapperstorch ein kleines Bündel vor die Türen des kleinen gelben Busses. Es roch gut, aber plötzlich fing es an zu schreien. Dem gelben Bus wurde es unbehaglich und er hupte leise. Das schreiende Paket beruhigte sich und fing an leise zu glucksen.

Herbeigerufen durch das Hupen des Busses kamen der Koch und die Kuchenbäckerin. Sie sahen das kleine Paket und schlossen es in ihre Arme. Der kleine Bus freute sich über die kleine Familie und hupte wieder leise seine Ich-bin-glücklich-Melodie. Und so nannten sie das kleine Bündel „Felix - der Glückliche.“



DEIN EVENT

Feiern im /mit Felix

Ob Geburtstag, Hochzeit, Familienfeier oder Business-Event, wir kreieren Ihnen mit feiner Kulinarik, besonderem Service, außergewöhnlichem Catering und exklusiver Location Ihre unvergessliche Veranstaltung.

Reservierungen & Anfragen an:
booking@felixius.de

Felix am Finzenberg

Tageskarte

VORSPEISEN

Petersilienwurzel-Süppchen € 8,9
mit feinem weißem Trüffel. Dazu reichen wird
Tomaten-Ciabatta

Antipasti misto € 11,9
mediterranes gegrilltes Gemüse € 18,9
wahlweise mit Hirschschinken Tranchen € 2,9

VEGAN / VEGGIE

Gebackener Ziegenkäse € 19,9
Regionaler Ziegenkäse im Cornflakes-Mantel an
Wasabi-Erdapfel-Püree und gedünstem
Blattspinat

Curry „Felix“ (vegan) € 14,9
Süßkartoffel-Curry an Basmati Duftreis

HAUPTSPEISEN

Wählen Sie zu den Ihre Beilage beliebig dazu

Ragout vom fläminger Hirsch € 21,9
Fläminger Hirsch aus der Keule geschnitten an
Wasabi-Erdapfel-Püree und Portwein-
Charlotten-Jus

**Schnitzel in
Cornflakespanade** € 19,9
Zartes Schnitzel vom Duroc-Schweinelachs an
Rosmarin Drillinge oder Wasabi-Erdapfel-Püree

Gegrillte Poulardenbrust € 20,9
Französische Maispoulardenbrust Supreme an
Rosmarin-Drillingen

Filet vom roten Wels € 20,9
Rotes Welsfilet vom Udesomer Zuchtwels an
Rosmarin-Drillingen

**Geschmorte
Schweinebäckchen** € 21,9
Zarte Bäckchen vom Duroc-Schwein an
Erdapfel-Püree und Portwein-Schalotten-Jus

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Gegrilltes Saltimbocca vom Saibling

Filet vom regionalen Saibling an mediterranem Grillgemüse und
Rosmarin-Drillingen
€ 24,9

BEILAGEN

Gedünster Brokkoli € 4,9
Mediterranes Grillgemüse € 4,9
Wiesenchampignon in Rahm € 4,9
Apfel-Rotkohl € 4,2

DESSERTS

Mousse des Monats € 5,9
Erdnuss-Mousse an Erdbeerpüree

Felix am Hinzenberg

Speisekarte

AUS DER BRÜNZER BACKSTUBE

Blechkuchen nach Tagesangebot

Wiener Apfel € 3,9
Lockerer Sandkuchen mit frischen Äpfeln, feinen
Walnüssen und karamellisierten
Haselnussblättchen

**Zwetschgen-Blechkuchen
mit Butterstreuseln** € 3,9
Fruchtige Zwetschgen und krosse Butterstreusel
auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme
mit Persipannote.

Kuchen & Torten nach Tagesangebot

Apfel-Nuss-Kuchen (vegan) € 5,9
Saftige Apfelstücke und köstlicher Nussmasse mit
sanfter Zimt-Note, auf Mürbeteig

Blueberry-Cheesecake € 5,9
Frische Cheesecake-Füllung auf hellem Cookie-
Teig, getoppt mit saftigen Wildheidelbeeren

KAFFEE & TEE

**Café Crème /
Café Crème groß** € 3,2
€ 4,2
Ein mild und aromatisch zubereiteter Kaffee mit
einer zarten Crema.

Cappuccino € 4,6
Ein Espresso, gekrönt mit geschäumter Milch

Latte Macchiato € 4,9
Espresso kombiniert mit aufgeschäumter Milch,
serviert in einem hohen Glas.

Flat White € 4,5
Ein intensiver, aber ausgewogener Kaffee aus
Espresso und gleichmäßig gemischter Milch.

Café au Lait € 4,6
Ein klassischer französischer Kaffee mit einem
Hauch von heißer Milch.

Espresso € 2,9
Der Klassiker: Ein kräftiger, schwarzer Kaffee für
puren Kaffeegenuss.

Tee-Vielfalt € 3,9
Eine Auswahl aus Kräuter-, Früchte-, grünem,
schwarzem oder weißem Tee aus dem Teehaus
Ronnefeldt

Heiße Schokolade € 4,5
Eine cremige Mischung aus Vollmilch und feinsten
Schokolade

SPECIALS

Kaffeegedeck
1 Stück vom tagesfrischen
Blechkuchen, dazu
eine Tasse Café Crème
€ 6,9

Felixius Kaffee
Intensiver Espresso, mit einem
cremigen Milchschaum, mit einem
Schuss vom Spielgefährten
€ 5,7

Muntermacher
Kräftige Espresso-Bohnen, für
den Genuss zuhause.
250 g / € 9,5
500 g / € 14,9

KRÖNUNG

Sahne € 1,3
Sirup € 1,2
(Cookie, Karamell, Vanille)

DESSERTS

Erdnuss-Mousse € 5,9
Sahniges Erdbeereis (Kugel) € 1,9
Cassissorbet vegan € 2,9

Felix am Hünzenberg

Getränkekarte

KALT UND ALKOHOLFREI

Bad Liebenwerda 0,25 l € 2,6
Bad Liebenwerda 0,75 l € 7,5

classic oder still

Rauch Säfte 0,2 l € 3,2
Rauch Säfte 0,3 l € 4,2

Apfel, Orange, Rhabarber

Rauch Säfte 0,2 l (Flasche) € 3,6

Mango, Sauerkirsch

Saftschorle 0,2 l € 2,9
Saftschorle 0,3 l € 3,9

Apfel, Orange, Rhabarber

Saftschorle 0,3 l € 4,3

Mango, Sauerkirsch

FRISCH VOM FASS

Nordisches Lübzer Pils 0,3 l € 4,2
Nordisches Lübzer Pils 0,5 l € 5,5

Felix Hausbier 0,3 l € 4,2
Felix Hausbier 0,5 l € 5,5

Belg. Grimbergen Double 0,3 l € 4,5
Belg. Grimbergen Double 0,5 l € 5,9

Radler 0,3 l € 4,2
Radler 0,5 l € 5,5

Carlsberg 0,0 % 0,3 l € 4,2
Carlsberg 0,0 % 0,5 l € 5,5

Radler (alkoholfrei) 0,3 l € 4,2
Radler (alkoholfrei) 0,5 l € 5,5

SPECIALS

Felix fährt

Robby Bubble (Berry)
für die Kids Party (0,75l)
€ 14,9

Mama fährt (alkoholfrei)

Russian Wild Berry mit Minz-Sirup
und saisonalen Beeren (alkoholfrei)
€ 6,9

Softdrinks 0,2 l € 2,9
Softdrinks 0,3 l € 3,9

Vita Cola pur, Cola zero, Fanta, Sprite
Regionale Zitronen- oder Orangenlimonade, Spezi

Schweppes Softdrinks 0,25 l € 3,6

Extra Dry Tonic, Ginger Ale

Sun Iced Tea 0,33 l (Flasche) € 3,8

BIER (AUS DER FLASCHE)

Erdinger Weizen 0,5 l € 5,6

Erdinger Weizen 0,5 l € 5,6
(alkoholfrei)

Felix am Hinzenberg

Getränkekarte

PERLIG

Proseco Le Contesse 0,1l € 5,9

Dieser Frizzante aus Italien schmeckt ungemein spritzig und fruchtig und passt ausgezeichnet zu allen leichten Speisen.

**Crémant de Loire L'Extra Rosé
"Cabernet Franc" 0,75 l** € 35,9

Aus einem Terroir, wo sich der Cabernet Franc einfach wohl fühlt. Und daher verwöhnt er uns mit explosiver Frucht und fröhlicher Farbe da steht dem Sommer nichts mehr im Wege

**VALDO Spumante
Origine 0,75 l** € 32,9

Valdobbiadene
Zart fruchtig mit Aromen von Wildäpfeln. Heiter und lebhaft mit einer harmonischen Fruchtigkeit.

Weinschorle 0,2 l € 5,9

Perligkeit mit unseren angebotenen Weinen

WEISS

Riesling 0,2 l € 6,9

Weingut Spiess - Rheinhessen
(QbA, trocken), Deutschland
Weinbergpfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig.

Grauburgunder 0,2 l € 7,9

Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz
(QbA, trocken), Deutschland
Nase nach kräutiger Frucht. Im Mund klar und feinsaftig, animierende Frucht im Zusammenspiel mit frischen Kräutern. Leichte Mineralität, äußerst lebendig und jugendlich frisch. Gute Balance.

Pinot Blanc 0,75 l € 35,9

"Haus Klosterberg Gelbe K."
Markus Molitor - Mosel
Birne, Wiesenblume, mineralisch-saftig, mittelkräftig

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Champagner Louis Lepert Brut "Cuveé Prestige"

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Frisch im Mund durch Zitrusaromen, sanfte Birne und Apfel, weinig im Abgang (Hefenoten). Verführerisch mit seiner Frische und Balance. Mit feiner Perlage, frischem Geschmack und eleganter Ausstattung macht dieser Champagne Brut aus jeder Gelegenheit ein Fest...ein wunderbarer Aperitif!

Flasche (0,75l) / € 69,9

ALKOHOLFREI

DR. LO Riesling 0,2 l € 7,9
(alkoholfrei)

Entalkoholisiert aus einem Gutsriesling mit Restsüße ohne die Zugabe von Süßreserven, natürlicher und harmonischer Geschmack

Torres Sangre de Toro Blanco 0,2 l € 6,9
(alkoholfrei)

Dieser Frizzante aus Italien schmeckt ungemein spritzig und fruchtig und passt ausgezeichnet zu allen leichten Speisen.

Grauburgunder 0,75 l € 35,9

Nik Weis – Mosel, Deutschland
Kräftig und doch elegant, fruchtig und doch strukturbetont. Reife gelbe Früchte, die unverkennbar erdige Würze und ein ausgewogener Körper mit feinem Schmelz

Lugana I Frati DOC 0,75 l € 42,9

Trebbiano
Ca dei Frati – Lombardia
Aprikose, Mandel, Kräuter, vollmundig-elegant, mittelkräftig

Felix am Hinzenberg

GetränkekarTE

ROT

ROSÉ

Cuvée Rosé 0,2 l € 6,9

Weingut Spiess – Rheinhessen
(QbA, trocken), Deutschland
Weinbergpfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig.

Chevalier de Bayard 0,2 l € 7,9

Cuvée, IGP, Pays d' Herault, halbtrocken
im Glas duftet der Franzose nach reifen Kirschen,
Pflaumen und Brombeeren.

Gascogne Rosé 0,2 l € 7,9

Cotes des Gascogne
Walderdbeeren, Johannisbeerblüten, saftig-
mineralisch, mittelkräftig

Spätburgunder QbA

BIO "Frucht" 0,2 l € 7,9

Abril - Baden
Brombeeren, Kirschen, rauchiges Zedernholz,
saftig, kräftig.

Grappe de Lumière

Cuvée, IGP, Aude 0,2 l € 7,9

Mit fruchtigen Noten von Kirschen und
Brombeeren, ergänzt durch leichte würzige
Nuancen, verführt bereits sein Geruch

Cuvée, Weingut Hammel 0,2 l € 6,9

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit
Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren,
Kakao, Gewürze und Veilchen

EMPFEHLUNG DES HAUSES

**Moët & Chandon
Champagner Rosé Impérial**

Ein lebhaftes, intensives Bouquet aus roten Früchten (wilde Erdbeere, Himbeere, Kirsche). Florale Nuancen der Rose. Eine leichte Pfeffernote
Flasche (0,75l) / € 169

Gascogne Rosé 0,75 l € 35,9

Cotes des Gascogne
Walderdbeeren, Johannisbeerblüten, saftig-
mineralisch, mittelkräftig

**CHIARETTO DOC
"RIVERA GARDA CLASSICO 0,75 l** € 32,9

(DOC, trocken), Italien
Pfirsich, rote Johannisbeere, Litschi, zart,
aromatisch, mittelkräftig.

**Alie Rosé IGT Marchesi di
Frescobaldi 0,75 l** € 39,9

Toscana Syrah/Vermentino
Zitrus und Sauerkirschnoten, mineralisch-fruchtig,
mittelkräftig.

CAMPO VIEJO -

Rioja Tempranillo DOC 0,75 l € 28,9

Elegant und samtig: der Rioja Tempranillo trocken
mit den intensiven Aromen roter Früchte und
Beeren sowie feinen Vanille-, Schokolade- und
Gewürznoten.

**Vina Cubillo Crianza
DOC 0,75 l** € 47,9

Tempranillo/Garnache/Graciano
Lopez Heredia Vina Tondonia - Rioja
Pflaume, Cassis, Kirsche, Röstnoten, feinwürzig,
fruchtig. Mittelkräftig

Felix am Hinzenberg

Getränkekarte

SPIRITOUSEN

Aquavit 2 cl € 4,2
Aquavit 4 cl € 5,7

Norwegische Kräuterspezialität

Vodka 2 cl € 4,2
Vodka 4 cl € 5,7

Finlandia Vodka oder Absolut

Ramazotti 2 cl € 4,2
Ramazotti 4 cl € 5,7

Kräuterlikör, auf Eis

Fernet Branca 2 cl € 4,2
Fernet Branca 4 cl € 5,7

Kräuterlikör

Sambuca 2 cl € 4,2
Sambuca 4 cl € 5,7

Molinari, auf Eis oder mit Kaffeebohnen

Obstler 2 cl € 4,2
Obstler 4 cl € 5,7

Schladerer, Österreich
Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle,
Williams-Birne

Tequila 2 cl € 4,2
Tequila 4 cl € 5,7

Sierra Silver, Mexic,
serviert mit Salz und Zitronenscheibe

LONGDRINKS

Cuba Libre € 8,9

Havana Club Rum Anejo 3 Jahre,
Vita Cola Pur

Gin Tonic „Hendriks“ € 12,9

HLondon Dry Gin, Schweppes Extra Dry Tonic,
Rosmarinzwieg und Wacholder-Beeren

Gin Tonic € 9,9

Tanqueray London Dry Gin, Schweppes Extra Dry
Tonic, Zitronenzesten oder Gurkenscheiben

Lillet Wild Berry € 8,9

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, garbiert mit
saisonalen Beeren

Ladies Gin Tonic € 9,9

Tanqueray London Dry Gin, Schweppes Russian
Wild Berry, Beeren und Minze

Aperol Spritz € 7,9

Aperol Bitter, Soda, Bianco Frizzante,
Orangenscheibe

Limoncello Spritz € 7,9

Limoncello, Soda, Bianco Frizzante,
Zitronenscheibe und Minze

Moscow Mule € 10,9

Finlandia Vodka, Schweppes Ginger Beer und
Limettensaft

Whiskey Cola € 9,9

Jameson, Vita Cola Pur

Campari Orange € 8,9

Campari, Bauer Orangensaft

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Likör „Spielgefährte“

Wie eine kleine Süßigkeit schmeckt unser eigen kreierte Karamell-Vodka-Likör, der mit seinem lieblichen Aroma von Karamell und kraftvollem Vodka spielt und dabei schön mild bleibt.

2 cl / € 3,2

4 cl / € 4,8

Felix am Hinzenberg