

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Willkommen im Restaurant „Felix“

„Glück und Gesundheit“ lautet unser Motto – wir möchten unseren Gästen auf allen Ebenen Entspannung und Wohlbefinden vermitteln. Bei den gastronomischen Angeboten achten wir darauf, dass schmackhafte Gemüse und Milchprodukte im Vordergrund stehen. Ohne Fleisch und Wurst zu verbannen, bieten wir gute Thüringer Küche sowie ständig wohlschmeckende vegetarische Gerichte, die zugleich Anregungen für die gesunde Ernährung zu Hause sein können. Wir bevorzugen regionale Lieferanten. Durch unser gut ausgebildetes Fachpersonal können wir auch auf ernährungsspezifische Erkrankungen eingehen, um die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Gäste zu fördern. Wir versuchen in unserer Arbeit dem Wellnessgedanken zu fördern, gleichzeitig unseren regionalen Ursprung nicht zu vernachlässigen.

### Öffnungszeiten:

#### **Restaurant**

Frühstück	täglich	07:00 bis 11:00 Uhr
Mittagessen	täglich	ab 12:00 Uhr
Abendessen	täglich	17:15 bis 21:30 Uhr
Küchenschluss		21:00 Uhr

**Cafè Lobby Bar** täglich 14:00 bis 23:00 Uhr

**Lobby Bar** täglich 17:00 bis 23:00 Uhr

**Room Service** täglich 07:00 bis 21:00 Uhr

Für das Team des Restaurants „Felix“



Sissy Rost  
Küchenleiterin Küche



Vasyl Kushnir  
Restaurantleiter

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Speisekarte

### Vorspeisen

**Apfel-Sellerie-Suppe** g,h,4   
Baguette a1,a2,a3

8,50 EUR



**Kürbis Bruschetta** a1,a2,a3   
Rucola Salat, Apfel-Vinaigrette j

9,50 EUR



**Herbstsalat**   
Rote Beete, Feta, mariniertes Kürbis g,  
Kräuter-Vinaigrette j, Baguette a1,a2,a3

9,50 EUR

### Hauptgang

**Kohlroulade mit Kalbfleisch** h,4  
Rosenkohl, zweierlei Buchweizen

20,90 EUR



**Thüringer Schwarzbierfleisch** h,a3  
Semmelknödel a1,g,c, Weißkrautsalat 3,7

18,90 EUR



**Blutwurstpraline** a1,c,9  
Sauerkraut h,3, Kartoffelpüree

16,90 EUR

**Hähnchen Donuts** g  
Kumquat Sauce h, geblämmter Lauch, lila Kartoffeln

17,90 EUR



 vegetarisch

 Vegan

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Speisekarte

### Hauptgang

**Gebratenes Lachsforellenfilet**<sup>d,g</sup>

Nussbutter Sauce<sup>g,a1</sup>, Kirschtomaten,  
zweierlei Kartoffeln, Hauch Kaffee<sup>5</sup>

21,90 EUR



**Gebratenes Rückenfilet vom Seehecht**<sup>d,g</sup>

Apfelsauce<sup>g</sup>, Kürbiskruste<sup>a1,c,g</sup>, Sepia-Tagliatelle<sup>a1,c,d,n</sup>

20,80 EUR



**Gefüllter Mini-Kürbis**<sup>1,4</sup> 

Linsen, Cranberry, Wildreis

15,80 EUR



### Dessert

**Herbst Trio**<sup>a1,c,g,i3,i7</sup>

Brombeer- & Quitten Panna Cotta, Walnuss-Crunch,  
Pistazien-Mousse

9,90 EUR



**Amarettini-Parfait**<sup>a1,c,g</sup>

Rotweifeigen<sup>4</sup>

9,90 EUR









 vegetarisch

 Vegan

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Vegane - Gerichte

<b>Auberginensteak</b>  Steckrübenkompott, Kohlrabi-Pommes	17,50 EUR
<b>Gemüsebolognese</b>  Penne <sub>a1</sub>	15,50 EUR
<b>Rotes Curry</b>  <sub>k,f,i</sub> Reis	16,50 EUR
<b>Quinoa Burger</b>  <sub>a1</sub> rote Beete, Salat	15,50 EUR
<b>Karotten-Kartoffelbällchen</b>  <sub>a1,f</sub> Tofufüllung	17,50 EUR
<b>Dark Chocolate Muffin</b>  <sub>a1</sub> fruchtiges Sorbet	9,20 EUR

 vegetarisch

 Vegan

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Kinderkarte

**Kartoffelsuppe**<sup>g,h</sup>  
mit Miniwiener<sup>2,4,h</sup>

7,00 EUR

**Nudeln**<sup>a1</sup>  
mit Tomatensoße<sup>h</sup>

8,20 EUR

**2 Thüringer Klöße**<sup>4,i</sup>  
mit Soße<sup>3,f,g,h</sup>

7,10 EUR

**Chicken Nuggets**<sup>a1</sup>  
mit Pommes und Buttererbsen<sup>g</sup>

9,50 EUR

**Fischstäbchen**<sup>d,a1,c</sup>  
mit Rahmspinat<sup>g</sup> und Kartoffelpüree<sup>g</sup>

11,50 EUR

**Räuberteller**  
mit dem Räuberteller könnt Ihr  
wie echte Räuber, bei Mama und Papa stibitzen

0,00 EUR



# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Zutaten

- 1 - Farbstoffe,
- 2 - chininhaltig
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Sulfite
- 5 - koffeinhaltig
- 6 - Säuerungsmittel
- 7 - Süßstoffe
- 8 - Stabilisator
- 9 - Konservierungsmittel

## Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a - glutenhaltiges Getreide    a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel,  
  a5 Hafer, a6 Kamut
- b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g - Milch/Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i - Schalenfrüchte                i1 Mandeln; i2 Haselnüsse, i3 Walnüsse,  
  i4 Kaschunüsse, i5 Pecannüsse, i6 Paranüsse,  
  i7 Pistazien, i8 Macadamia- oder  
  Queenlandsnüsse
- j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l - Schwefeldioxid und Sulfit
- m - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Über eventuelle Allergene und Zusatzstoffe im Eis und an der Kuchentheke erhalten Sie Informationen von unserem Servicepersonal.