

# 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



Vasyl Kushnir  
Restaurantleiter

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Vorspeisen

- Spinat-Lachsrollchen**<sub>a1,g,c,d</sub> 11,50 EUR  
Rote Bete, Feldsalat<sub>j</sub>, karamellierte Wallnüsse<sub>i3</sub>
- Pastinaken-Cremesuppe**<sub>g,4</sub> 9,50 EUR  
Rießling
- Schwarzwurzel-Consommè**<sub>h</sub> 8,50 EUR  
Baguette<sub>a1</sub>



## Hauptgang

- Gebratene Entenleber** 22,00 EUR  
Kartoffelpüree<sub>g</sub>, Pflaumen- Portweinsauce<sup>4</sup><sub>g</sub>,  
Wachholder-Röstzwiebeln<sub>a1</sub>
- Gebratene Wachtelbrust**<sub>g</sub> 22,00 EUR  
Apfelrotkohl und Klöße<sub>a1,l</sub>, Preiselbeersauce<sub>i</sub>
- Hausgemachter Wildgulasch**<sup>4</sup><sub>i</sub> 21,00 EUR  
Spätzle<sub>a1,c</sub>, Rote Bete Salat
- Zungenragout**<sub>g,i3</sub> im Kartoffelnest<sub>c</sub> 20,50 EUR
- Tagliatelle con Salmone e Spinaci**<sub>a1,c,d,g</sub> 18,50 EUR  
Lachswürfel, Spinat-Sahne-Sauce



# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Hauptgang

**Filet von der Bernsteinmakrele<sub>d</sub>** 21,50 EUR  
Rahmwirsing<sub>g</sub>, Rotwein-Risotto<sup>1,4</sup>



**Vegetarischer Linsenbraten<sub>3,l,h,j</sub>** 19,00 EUR  
Apfelrotkohl und Klöße<sub>a1,l</sub>



## Dessert

**Glühweitmützchen** 10,50 EUR  
Vanilleschaum<sub>g</sub>, gebrannter Mandelkeks<sub>a1,i1</sub>



**Duett von Lebkuchen** 10,50 EUR  
**Mousse au Chocolat<sub>g</sub> und**  
**Orangen-Panna-Cotta<sub>g</sub>**



# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Vegane - Gerichte

**Auberginensteak**   
an Steckrübenkompott dazu Kohlrabi-Pommes 17,50 EUR



**Gemüsebolognese**   
an Tagliatelle<sup>a1</sup> 15,50 EUR

**Rotes Curry** <sup>k,f,i</sup>   
an Reis 16,50 EUR



**Quinoa Burger** <sup>a1</sup>   
mit rote Beete 15,50 EUR

**Pastinaken-Kartoffel-Curry**   
17,50 EUR



**Dark Chocolate Muffin** <sup>a1</sup>   
mit fruchtigen Sorbet 9,20 EUR

 vegetarisch

 Vegan

# Felix

Restaurant | Cafè | Bar

## Kinderkarte

**Kartoffelsuppe**<sub>g,h</sub> 7,00 EUR  
mit Miniwiener<sup>2,4</sup><sub>h</sub>

**Nudeln**<sub>a1,c</sub> 8,20 EUR  
mit Tomatensoße<sub>g,h</sub>

**2 Thüringer Klöße**<sup>4</sup><sub>i</sub> 7,10 EUR  
mit Soße<sup>3</sup><sub>f,g,h</sub>

**Chicken Nuggets**<sub>a1</sub> 9,50 EUR  
mit Pommes und Buttererbsen

**Fischstäbchen**<sub>d,a1,c</sub> 11,50 EUR  
mit Rahmspinat<sub>a1,g</sub> und Kartoffelpüree<sub>g</sub>

**Räuberteller** 0,00 EUR  
mit dem Räuberteller könnt Ihr  
wie echte Räuber, bei Mama und Papa stibitzen



# 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 Sulfid
- 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