
Felix

- MENUKAART -

A LA CARTE

APERITIEF

Oester Natuur (2 st.)	€ 12
Oester Ponzu / Yuzu Kosho (2 st.)	€ 14
Consommé Grijze Garnaal / Vanille	€ 10
Pani Puri / Steak Tartaar (2 st.)	€ 8
Chorizo Iberico Bellota (80g)	€ 16
Paleta Iberico Bellota (80g)	€ 24
Bloemkool / Macadamia / Mimolette V	€ 6
Brioche / Vitello Tonato (2 st.)	€ 16
Zuurdesembrood / Gebakken Gist / Arbequina / Boter V	1/2 € 4
	1 € 8

VOORGERECHTEN

Carpaccio Tomaat / Jus Tomaat / Stracciatella / Basilicum V	€ 26
Tartaar Kalf / Oester / Dragon	€ 30
Tataki Tonijn / Sesam / Ponzu	€ 36
Hamachi / Nori / Doperwt	€ 34

SIGNATUURGERECHT

Babycreeft / Sakura / Aspergetips € 39

HOOFDGERECHTEN

Bouchot Mosselen / Spicy Soja / Mousseline € 38

Catch Of The Day / Zomerprei / Jus Schaaldieren € 44

Lamsschenkel / Gebraiseerd / Seizoensgroenten € 42

Bavette Berugi / Aubergine / Sjalot € 45

Seizoensgroenten **V** € 30

DESSERT & KAAS

Dame Blanche € 14

Aardbei / Munt / Hangop / Napoleon € 17

Kaas geaffineerd door "De Mangerie" € 19

MENU

Coupe Champagne Drappier Carte D'Or Brut

-

AMUSES

-

VOORGERECHT

Hamachi / Nori / Doperwt

-

TUSSENGERECHT

Bouchot Mosselen / Spicy Soja / Mousseline

-

SIGNATUURGERECHT

Babykreeft / Sakura / Aspergetips

-

HOOFDGERECHT

Bavette Berugi / Aubergine / Sjalot

-

NAGERECHT

Aardbei / Munt / Hangop / Napoleon

-

KOFFIE & MIGNARDISES

MENU 4 GANGEN €85

All-in €123 (water, brood, wijn en koffie inbegrepen)

MENU 5 GANGEN (4 gangen + signatuurgerecht) €124

All-in €162 (water, brood, wijn en koffie inbegrepen)

Vegetarisch = **V**

Allergenen:

Wij houden graag rekening met vooraf gemelde allergieën en dieetwensen. Indien sommige restricties te ingrijpend zijn voor onze gerechten en onze kookstijl, kunnen wij hier niet op ingaan. Bij twijfel, vraag ernaar bij het personeel.

Smakelijk eten,

- TEAM FELIX –

SUGGESTIEWIJN AAN HET GLAS OF PER FLES

ROSE

Brookdale Mason Road Serendipity 2024 (ZA)

€9 / €36

Syrah / Grenache Noir / Cinsault

Licht zalmroze rosé met frisse tonen van aardbei, citrus en kruiden.

Elegant, sappig en verfrissend. Perfect als aperitief of bij lichte gerechten.

M-G Maison Gutowski La Dépendance 2025 (FR)

€9 / €36

Grenache Gris / Syrah / Cabernet

Een typische Provençaalse rosé wijn met frisse, delicate en bloemige toetsen. Subtiële aroma's van perzik, abrikoos en citrus. Licht en levendig van structuur, ideaal om te delen in alle eenvoud.

WIT

Iona "Sophie Te Blanche" 2025 (ZA)

€9 / €36

100% Sauvignon Blanc

Frisse en expressieve Sauvignon Blanc uit het koele Elgin-gebied in Zuid-Afrika. In de neus aroma's van limoen, kruisbes, groene

appel en witte bloesem. De smaak is strak en levendig met tropisch fruit, frisse zuren en een subtiele minerale toets.

Elegant, dorstlessend en perfect als aperitief of bij vis-, schaal- en schelpdieren, asperges en Aziatische gerechten.

Vincent Bouzereau Bourgogne Aligoté 2025 (FR)

€9 / €36

100% Aligoté

Klassieke Bourgondische Aligoté van Domaine Vincent Bouzereau uit Meursault. Fris, strak en mineraal met aroma's van citrus, groene appel, witte bloemen en een lichte anijstoets. De smaak is levendig en elegant, met frisse zuren, subtiele rondheid en een verfijnde kalkachtige mineraliteit. Een pure, droge witte wijn met veel spanning en doordrinkbaarheid. Heerlijk als aperitief of bij oesters, charcuterie, visgerechten en geitekaas.

Heinrich Chardonnay Leithaberg 2023 (AT)

€12 / €49

100% Chardonnay

Elegante biodynamische Chardonnay uit Leithaberg in Oostenrijk. Aroma's van citrus, rijpe appel en steenfruit, aangevuld met subtiele kruidige en rokerige toetsen.

Fris, mineraal van smaak, met verfijnde zuren, lichte romigheid en een lange, ziltige afdronk. Perfect bij vis, schaal- en schelpdieren en verfijnde gevogeltegerechten.

ROOD

AA Badenhorst Secateurs Red Blend 2025 (ZA)

€9 / €36

Syrah / Cinsault / Cabernet Sauvignon

Sappige, soepele en kruidige blend vol rood fruit zoals braambessen, lichte specerijen zoals kaneel en zachte tannines. Ideaal bij gegrild vlees of stoofgerechten.

Chateau Moncets Lalande de Pomerol 2022 (FR)

€14 / €58

Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

Elegante en volle Bordeaux met aroma's van zwarte kersen, pruimen, cacao en fijne kruiden. Fluweelzacht van smaak met rijpe tannines, subtiele houtinvloed en een lange, verfijnde afdronk. Een rijke maar evenwichtige wijn die uitstekend past bij rood vlees, wildgerechten en gerijpte kazen

Castagnoli Chianti Classico 2022 (IT)

€13 / €54

100% Sangiovese

Klassieke Chianti Classico met zure kers, rode bessen, viooltjes, mediterrane kruiden en lichte aardse tonen. De combinatie van frisse zuren, fijne tannines en hartigheid, zorgt voor een heel elegante afdronk