



HERZLICH WILLKOMMEN
im Antik-Hof Bissee!

Seit 1973 empfangen wir vor den Toren der Landeshauptstadt Kiel unsere Gäste in einem ganz besonderen historischen Ambiente. Mitten in der waldreichen Geestlandschaft erwartet sie unser einmaliges Restaurant mit einer frischen regionalen Küche. „RUSS Einrichtungen“ bietet einen exklusiven Mix aus Einrichtungen und Wohnaccessoires. Freunde ländlicher Lebensart fühlen sich bei uns Zuhause. Gartenhaus und Zimmervermietung runden unser Angebot auf wunderbare Weise ab.

Die Region ist die Seele unserer Küche. Ob Ziegenkäse aus Boksee, Lammfleisch aus Husum oder Spargel und Erdbeeren aus Preetz - unsere Zutaten stammen aus der gesunden Nachbarschaft. Unser Wild, das wir selbst zerlegen, beziehen wir von den Jägern der Umgebung. Genießen Sie unsere saisonale Küche in der unverwechselbaren Atmosphäre im ehemaligen Kuhstall.

Sie haben etwas zu feiern? Im großen oder kleinen Kreis? Wir haben die passenden Räumlichkeiten. Bitte sprechen Sie uns auf unsere Kapazitäten in der Alten Schmiede, der Nische oder unserem Catering für zu Hause an.

Ihr Team vom Antik-Hof Bissee



HISTORIE

Idyllisch gelegen inmitten der holsteinischen Endmoränenlandschaft befindet sich der Antik-Hof Bissee in der Nähe des Bothkamper Sees.

Im historischen Ambiente erwartet Sie unser einmaliges Restaurant mit saisonal abwechslungsreichen Speisen. Der Kamin im Herzen des ehemaligen Kuhstalls lädt ebenso wie der Kaffeegarten zum Verweilen zu jeder Jahreszeit ein. In dem ehemaligen Kornspeicher finden Sie 10 stilvoll eingerichtete Doppelzimmer. In der Tenne und dem ehemaligen Pferdestall befindet sich RUSS Einrichtungen. In dem kleinen, reetgedeckten ehemaligen Backhaus des Hofes und auf den zugehörigen Außenflächen empfängt Sie das Gartenhaus mit ausgewählten Pflanzen, Gartengeräten, Gartendekorationen und vieles mehr zum Thema „Garten“.





VORSPEISEN

Brot, Butter & Dip	6,90 €
<i>hausgemachte, mediterrane Tomatenbutter / Curry-Mango-Dip / Baguette</i>	
Tomatencremesuppe vegan	10,90 €
<i>Basilikum / Baguette</i>	
Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd	18,90 €
<i>hausgemachte Mixed Pickles / "Backensholzer" Deichkäse / Rucola / Baguette</i>	
Kleiner Sommersalat	12,90 €
<i>Blattsalate / marinierte Rohkost / Hausdressing / Baguette</i>	
wahlweise dazu	
"Bokseer" Ziegenkäse / Honig	+ 6,90 €
Hausgemachte Antipasti	+ 9,90 €
Weidelammfilet / Aioli	+ 12,90 €
Garnelen / Cocktailsauce	+ 12,90 €





VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat Ricotta Nocken

25,90 €

Tomaten Chutney / Salzeibutter / Parmesan



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux Blanc "Demoiselle"

0,75 l 31,00 €

Val Beylie, Bordeaux

Portobello Champignon

24,90 €

Frischkäse-Gemüse-Füllung / Kräuter-Rahm-Kartoffeln / Beilagensalat

VEGANE GERICHTE

Tagliatelle

23,90 €

Pesto / Cherrytomaten / geröstete Nüsse

Gemüse Bowl

24,90 €

Wildreis / Kichererbsen / Tomaten / Marktgemüse / Bratling / Erbsen-Hummus





REGIONALE GERICHTE

Hausgemachtes Sauerfleisch <i>Remouladensauce / Salatbouquet</i>	21,90 €
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind <i>Remouladensauce / Salatbouquet</i>	25,90 €
Kalbschnitzel <i>Preiselbeeren / Sardellen / Kapern / Salatbouquet</i>	29,90 €
Matjes Holsteiner Art <i>Hausfrauensauce / Gurkensalat</i>	19,90 €

jeweils dazu:

Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln

VON UNSEREN WEIDEN

Bisseer Steakvariation <i>Holsteiner Weiderind / Schweinemedailion / Weidelammfilet / buntes Bohnengemüse / Jus / Rosmarinkartoffeln</i>	34,90 €
--	----------------



Dazu empfehlen wir:

Jumilla "Remordiniento"

Bodegas Cerron, Jumilla

0,75 l 39,00 €

Entrecôte vom Holsteiner Weiderind <i>Bohnenbündchen / Rosmarinkartoffeln / Cafè de Paris Butter / Beilagensalat</i>	36,90 €
--	----------------





AUS UNSEREN WÄLDERN "Jäger Jöns"

Bisseer Wild Duett **22,90 €**
hausgemachte Wildbratwurst / Wildleberkäse / Spiegelei / Kohlrabi / Kartoffelstampf

Wildburger **19,90 €**
Preiselbeeren / "Bokseer" Ziegenkäse / geschmorte Zwiebeln / Rucola / Süßkartoffel Pommes / Trüffelmayonnaise



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux rouge "Plaisir"

0,75 l 32,00 €

Val Beylie, Bordeaux

AUS SEE UND MEER

Fisch and Chips **21,90 €**
Remoulade / Curly Fries / Gurkensalat

Gebratener Zander **29,90 €**
Kräuterkruste / Weißweinsauce / Fenchel-Tomaten-Dill-Gemüse / Kartoffel-Gnocchi



Dazu empfehlen wir:

Chardonnay trocken

0,75 l 39,00 €

Weingut Thörle, Rheinhessen





DESSERT

"Tante Louise" Vanilleeis

Sahne / heiÙe Kirschen

10,90 €

Espresso Macchiato

Pralinen

9,90 €

Crème brûlée

Zitrone / Früchte / Sorbet

12,90 €

Gebackenes Vanilleeis

Haselnuss-Marzipanmantel / Beeren-Grütze

14,90 €

