



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	7,70 €
<i>hausgemachte Meersalzbutter / Kräuterdip / Baguette</i>	
Kürbissuppe <i>vegan</i>	12,20 €
<i>Kerne / Öl / Baguette</i>	
Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd	21,10 €
<i>"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Baguette</i>	
Kleiner Wintersalat	14,40 €
<i>Blattsalate / marinierte Rohkost / Hausdressing / Baguette</i>	
wahlweise dazu	
"Bokseer" Ziegenkäse / Honig	+ 7,70 €
Weidelammfilet / Aioli	+ 14,40 €
Lachsforelle / Honig-Dill-Senfsauce	+ 14,40 €





VEGETARISCHES GERICHT

Spinat Ricotta Nocken

28,90 €

Tomaten Chutney / Salzeibutter / Parmesan



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux Blanc "Demoiselle"

0,75 l 31,00 €

Val Beylie, Bordeaux

VEGANES GERICHT

Gebackenes Gemüse

22,20 €

Fetakäse / Bratling / Kräutermargarine





REGIONALE GERICHTE

Hausgemachtes Sauerfleisch **24,40 €**
Remouladensauce / Salatbouquet

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind **28,90 €**
Remouladensauce / Salatbouquet

Kalbschnitzel **33,30 €**
Preiselbeeren / Sardellen / Kapern / Salatbouquet

jeweils dazu:

Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln

VON UNSEREN WEIDEN

Bisseer Steakvariation **38,90 €**
*Holsteiner Weiderind / Schweinemedailon / Weidelammfilet /
Zwiebel-Pilz-Gemüse / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln / Beilagensalat*



Dazu empfehlen wir:

Jumilla "Remordiniento"
Bodegas Cerron, Jumilla

0,75 l 39,00 €

Entrecôte vom Holsteiner Weiderind **41,10 €**
Bohnenbündchen / Rosmarinkartoffeln / Cafè de Paris Butter / Beilagensalat





AUS UNSEREN WÄLDERN "Jäger Jöns"

Bisseer Wild Duett

25,50 €

*hausgemachte Wildbratwurst / Wildleberkäse / Spiegelei /
Sauerkraut / Kartoffelstampf*

Wildburger

27,70 €

*Preiselbeeren / "Bokseer" Ziegenkäse / geschmorte Zwiebeln / Rucola /
Süßkartoffel Pommes / Trüffelmayonnaise*



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux rouge "Plaisir"

0,75 l 32,00 €

Val Belyie, Bordeaux

AUS SEE UND MEER

Gebratene Lachsforelle

33,30 €

Weißweinsauce / Linsen / Kartoffelstampf

Gebratener Winterkabeljau

33,30 €

Dijon-Senfkruste / Weißweinsauce / gebackenes Gemüse / Rosmarinkartoffeln



Dazu empfehlen wir:

Chardonnay trocken

0,75 l 39,00 €

Weingut Thörle, Rheinhessen





DESSERT

"Tante Louise" Vanilleeis <i>Sahne / heiße Kirschen</i>	12,20 €
Espresso Macchiato <i>Pralinen</i>	11,10 €
Crème brûlée <i>Zimteis</i>	14,40 €
Gebackenes Vanilleeis <i>Haselnuss-Marzipanmantel / heiße Kirschen</i>	16,60 €

