



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.

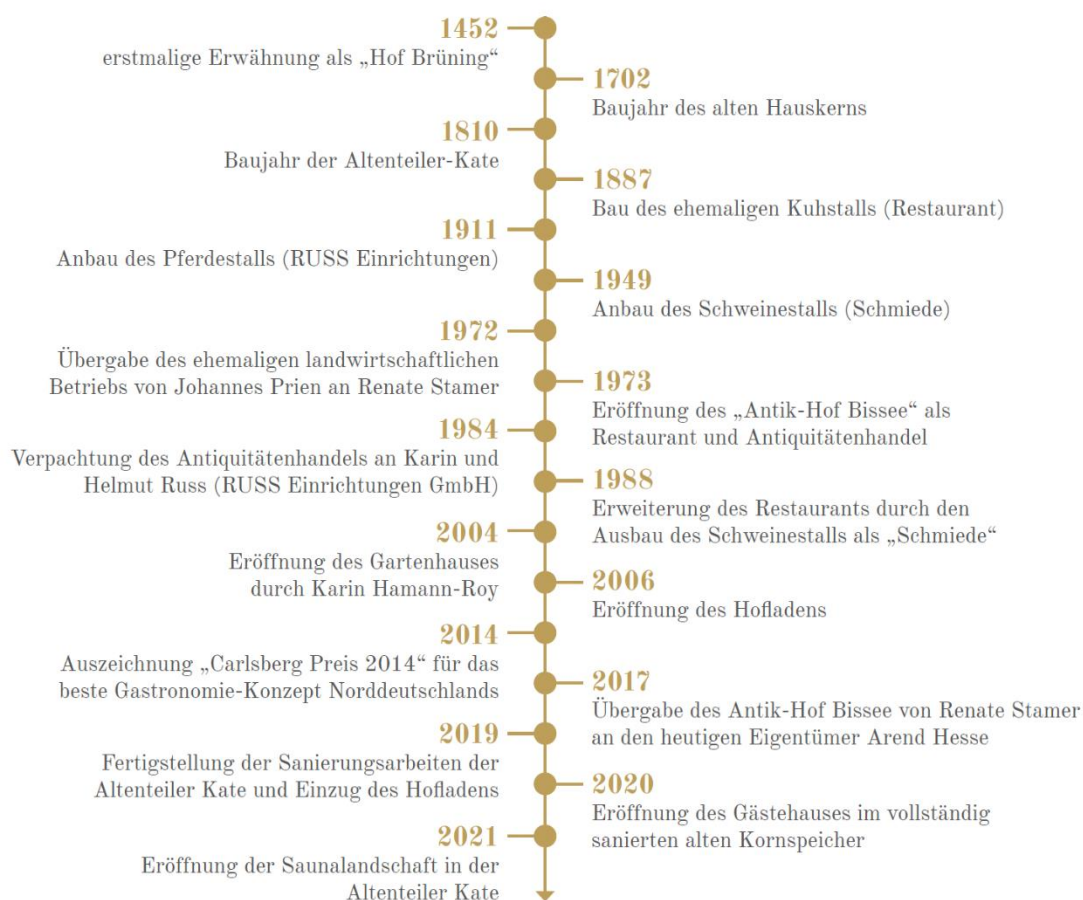
Ihr Team vom Antik-Hof Bissee



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 <i>Kräuterbutter / Rucola-Tomaten-Dip / Baguette</i>	7,90 €
Kohlrabicremesuppe <i>Trüffelöl / Baguette</i>	13,90 €
Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd <i>"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Baguette</i>	21,90 €
Kleiner Frühlingsalat <i>Blattsalate / Rohkost / Hausdressing / Baguette</i>	12,90 €
wahlweise dazu "Bokseer" Ziegenkäse / Honig	+ 7,90 €
 „planted“ Chicken Strips / Mango-Curry-Dip	+ 9,90 €
Lachsfilet / Honig-Dill-Senfsauce	+ 14,90 €
Filetstreifen / Kräuterbutter	+ 19,90 €





VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat Ricotta Nocken

28,90 €

Tomaten Chutney / Spinoro labfreier ital. Hartkäse / Salbeibutter



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux Blanc "Demoiselle"

Val Beylie, Bordeaux

0,75 l 31,00 €

0,2 l 8,90 €

Thymian Polenta-Schnitte

24,90 €

Ratatouille / Rucola

VEGANE GERICHTE

Tagliatelle

22,90 €

Rucola Pesto / Tomate / Prosociano Flakes vegane Parmesanalternative

„planted“ Chicken Curry

25,90 €

Frühlingsgemüse / Jasminreis / Sour Cream



Dazu empfehlen wir:

Valencia blanco „Verdil“

Bodegas Enguera, Valencia

0,75 l 30,00 €

0,2 l 8,50 €





REGIONALE GERICHTE

Hausgemachtes Sauerfleisch 24,90 €
Remouladensauce / Salatbouquet

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind 28,90 €
Remouladensauce / Salatbouquet

Kalbschnitzel 33,90 €
Sardellen / Kapern / Rahm-Gurkensalat

*jeweils dazu:
Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln*

VON UNSEREN WEIDEN

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (250g) 39,90 €

Gebratenes Filetsteak vom Holsteiner Weiderind (180g)* 46,90 €

*jeweils dazu:
Grüner Spargel / Kräuterbutter / Pommes / Beilagensalat*



Dazu empfehlen wir:
Jumilla "Remordimiento"
Bodegas Cerron, Jumilla

0,75 l 39,00 €
0,2 l 10,90 €

Bisseer Steakvariation 38,90 €
*Holsteiner Weiderind / Schweinemedailon / Weidelamm /
Grüne Bohnen / Speck / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln / Beilagensalat*

** Zubereitungszeit min. 20 Minuten*





AUS UNSEREN WÄLDERN "Jäger Jöns"

Bisseer Wild Duett

26,90 €

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

Wildburger

27,90 €

*"Bokseer" Friesisch Blue / Birne / Speck /
Kartoffel-Dippers / Sour Cream*



Dazu empfehlen wir:

Primitivo
Alberto Longo, Apulien

0,75 l 42,00 €

0,2l 11,90 €

AUS SEE UND MEER

Gebratener Kabeljau

33,90 €

Senfsauce / Tomaten-Lauch Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet

33,90 €

Kräuterrahmsauce / Frühlingsgemüse / Kartoffelstampf



Dazu empfehlen wir:

Grauer Burgunder
Weingut Rieger, Baden

1 l 36,00 €

0,2l 7,50 €





DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

14,90 €

Joghurt-Waldfrucht-Eis



Dazu empfehlen wir:

Churchill's Reserve Port

Churchill Estate, Douro

5 cl 5,60 €

Espresso Macchiato

11,90 €

Pralinen

Weißer Mousse au Chocolat

14,90 €

Rhabarberkompott / Pistazieneis



Dazu empfehlen wir:

Churchill's Dry White Port

Churchill Estate, Douro

5 cl 5,60 €

Gebackenes Vanilleeis

16,90 €

Haselnuss-Marzipanmantel / warme Kirschen

