



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



www.antikhof-bissee.de



Instagram



Facebook

W-Lan Zugang



AntikHof2024#



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>Tomatenbutter / Kräuter-Dip / Baguette</i> | 7,90 € |
| Tomatencremesuppe <i>Basilikum Pesto / Baguette</i> | 13,90 € |
| Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd <i>"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Baguette</i> | 21,90 € |
| Kleiner Salat der Saison <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 € |





VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat Ricotta Nocken

28,90 €

Tomaten Chutney / Spinoro labfreier ital. Hartkäse / Salbeibutter / Baguette



Dazu empfehlen wir:

Bordeaux Blanc "Demoiselle"

Val Beylie, Bordeaux

0,75 l 32,90 €

0,2 l 9,90 €

Vegetarischer Burger

26,90 €

Patty auf Sonnenblumen-Erbsenprotein Basis

Cheddar / Mango / Rucola / Kartoffel-Dippers / Curry-Dip

VEGANE GERICHTE

Tagliatelle

22,90 €

Basilikum Pesto / Tomate / Prosciutto Flakes vegane Parmesanalternative

„planted“ Chicken Curry

25,90 €

auf Erbsenprotein Basis

Sommergemüse / Basmatireis / Sour Cream



Dazu empfehlen wir:

Valencia blanco „Verdil“

Bodegas Enguera, Valencia

0,75 l 28,90 €

0,2 l 8,50 €





REGIONALE GERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Hausgemachtes Sauerfleisch <i>Remouladensauce</i> | 24,90 € |
| Roastbeef vom Holsteiner Weiderind <i>Remouladensauce</i> | 28,90 € |
| Holsteiner Kalbschnitzel <i>Spiegelei / Sardellen / Kapern</i> | 33,90 € |

*jeweils dazu:
Salatbouquet / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln*

VON UNSEREN WEIDEN

| | |
|---|----------------|
| Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (250g) <i>Zwiebel-Pilz-Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter / Beilagensalat</i> | 39,90 € |
|---|----------------|



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

| | |
|--------|---------|
| 0,75 l | 39,90 € |
| 0,2 l | 11,50 € |

| | |
|--|----------------|
| Bisseer Steakvariation <i>Holsteiner Weiderind / Schweinemedaille / Weidelamm / Grüne Bohnen / Speck / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln / Beilagensalat</i> | 38,90 € |
|--|----------------|





AUS UNSEREN WÄLDERN "Jäger Jöns"

Bisseer Wild Duett

26,90 €

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

Wildburger

27,90 €

*"Bokseer" Ziegenkäse / geschmorte Zwiebeln / Rucola /
Preiselbeeren / Kartoffel-Dippers / Trüffelmayonnaise*



Dazu empfehlen wir:

Primitivo
Alberto Longo, Apulien

0,75 l 39,90 €

0,2l 11,50 €

AUS SEE UND MEER

Gebratener Seehecht

33,90 €

Weißweinsauce / Paprika-Zwiebel Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet

33,90 €

Kräuterrahmsauce / Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse / Kartoffelstampf



Dazu empfehlen wir:

Grauer Burgunder
Weingut Rieger, Baden

1 l 39,90 €

0,2l 8,50 €





DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 14,90 €
Joghurt-Waldfrucht-Eis



Dazu empfehlen wir:
Churchill's Reserve Port
Chruchill Estate, Douro

5 cl 5,90 €

Espresso Macchiato 11,90 €
Pralinen

Weißer Mousse au Chocolat 14,90 €
Kirschen / Pistazieneis



Dazu empfehlen wir:
Churchill's Dry White Port
Chruchill Estate, Douro

5 cl 5,90 €

Gebackenes Vanilleeis 16,90 €
Haselnuss-Marzipanmantel / warme Kirschen

