



## 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

<b>Brot, Butter &amp; Dip</b>	<b>6,90 €</b>
<i>hausgemachte Meersalzbutter / Kräuterdip / Baguette</i>	
<b>Kürbissuppe <i>vegan</i></b>	<b>10,90 €</b>
<i>Kerne / Öl / Baguette</i>	
<b>Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd</b>	<b>18,90 €</b>
<i>"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Baguette</i>	
<b>Kleiner Wintersalat</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Blattsalate / marinierte Rohkost / Hausdressing / Baguette</i>	
wahlweise dazu	
<b>"Bokseer" Ziegenkäse / Honig</b>	<b>+ 6,90 €</b>
<b>Weidelammfilet / Aioli</b>	<b>+ 12,90 €</b>
<b>Lachsforelle / Honig-Dill-Senfsauce</b>	<b>+ 12,90 €</b>





## VEGETARISCHES GERICHT

### Spinat Ricotta Nocken

25,90 €

*Tomaten Chutney / Salzeibutter / Parmesan*



**Dazu empfehlen wir:**

**Bordeaux Blanc "Demoiselle"**

0,75 l 31,00 €

*Val Beylie, Bordeaux*

## VEGANES GERICHT

### Gebackenes Gemüse

19,90 €

*Fetakäse / Bratling / Kräutermargarine*





## REGIONALE GERICHTE

**Hausgemachtes Sauerfleisch** **21,90 €**  
*Remouladensauce / Salatbouquet*

**Roastbeef vom Holsteiner Weiderind** **25,90 €**  
*Remouladensauce / Salatbouquet*

**Kalbschnitzel** **29,90 €**  
*Preiselbeeren / Sardellen / Kapern / Salatbouquet*

*jeweils dazu:*

*Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln*

## VON UNSEREN WEIDEN

**Bisseer Steakvariation** **34,90 €**  
*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** **36,90 €**  
*Bohnenbündchen / Rosmarinkartoffeln / Cafè de Paris Butter / Beilagensalat*





## AUS UNSEREN WÄLDERN "Jäger Jöns"

### **Bisseer Wild Duett**

**22,90 €**

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

### **Wildburger**

**24,90 €**

*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**

**29,90 €**

*Weißweinsauce / Linsen / Kartoffelstampf*

### **Gebratener Winterkabeljau**

**29,90 €**

*Dijon-Senfkruste / Weißweinsauce / gebackenes Gemüse / Rosmarinkartoffeln*



**Dazu empfehlen wir:**

**Chardonnay trocken**

**0,75 l 39,00 €**

*Weingut Thörle, Rheinhessen*





## DESSERT

<b>"Tante Louise" Vanilleeis</b> <i>Sahne / heiße Kirschen</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <i>Pralinen</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Crème brûlée</b> <i>Zimteis</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Gebackenes Vanilleeis</b> <i>Haselnuss-Marzipanmantel / heiße Kirschen</i>	<b>14,90 €</b>

