



HERZLICH WILLKOMMEN

im Hof Bissee!

Seit 1973 empfangen wir vor den Toren der Landeshauptstadt Kiel unsere Gäste in einem ganz besonderen historischen Ambiente. Mitten in der walddreichen Geestlandschaft erwartet euch 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. Genießt unsere saisonale Küche in der unverwechselbaren Atmosphäre im ehemaligen Kuhstall.

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

Euer Team vom Hof Bissee



HISTORIE

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

Im historischen Ambiente erwartet euch 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

Gaes´ Sylter Sauerteigbrot <i>Meersalzbutterm</i>	5,90 €
Kürbiscremesuppe <i>Kerne / Öl / Gaes´ Sylter Sauerteigbrot</i>	12,90 €
Carpaccio vom Damwild aus hiesiger Jagd <i>"Backensholzer" Deichkäse / Preiselbeeren / Rucola / Gaes´ Sylter Sauerteigbrot</i>	21,90 €
Kleiner Salat der Saison <i>Blattsalate / Rohkost / Kräuter / Kerne / Nüsse / Hausdressing / Gaes´ Sylter Sauerteigbrot</i>	13,90 €
wahlweise dazu	
"Bokseer" Ziegenkäse vom Hof Rehder, gleich ums Eck / Honig	+ 8,90 €
Lachsfilet / Honig-Dill-Senfsauce	+ 12,90 €
Steakstreifen / Chimichurri, nach argentinischem Originalrezept	+ 14,90 €





HAUPTGÄNGE

Hausgemachtes Sauerfleisch <i>Remouladensauce / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Salatbouquet</i>	24,90 €
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind <i>Remouladensauce / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Salatbouquet</i>	28,90 €
Holsteiner Kalbschnitzel <i>Spiegelei / Sardellen / Kapern / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Salatbouquet</i>	33,90 €
„planted“ Chicken Curry <i>auf Erbsenprotein Basis Gemüse der Saison / Basmatireis / Sour Cream</i>	24,90 €
Wildburger (auf Wunsch vegetarisch) <i>"Bokseer" Ziegenkäse / geschmorte Zwiebeln / Rucola / Preiselbeeren / Pommes Frites / Trüffelmayonnaise</i>	26,90 €
Entrecôte vom Holsteiner Weiderind (250g)* <i>sautierte Pilze / Pommes Frites / Beilagensalat</i>	39,90 €
Bisseer Steakvariation* <i>Holsteiner Weiderind / Schweinemedailon / Weidelamm / Bohnenbündchen / Kartoffel-Selleriestampf / Beilagensalat</i>	37,90 €

* eine Sauce wahlweise dazu

**Sauce Béarnaise, Rotweinjus oder
Chimichurri, nach argentinischem Originalrezept**

jede weitere Sauce

+ 2,90 €





DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Joghurt-Waldfrucht-Eis

14,90 €



Dazu empfehlen wir:

Churchill's Reserve Port

Churchill Estate, Douro

5 cl 5,60 €

Winterliche Crème brûlée

Zwetschgenröster

15,90 €

Eis Marzipan

Haselnuss-Marzipanmantel / Zwetschgenröster

16,90 €



Dazu empfehlen wir:

Churchill's Dry White Port

Churchill Estate, Douro

5 cl 5,60 €

