

HERZLICH WILLKOMMEN

im Antik-Hof Bisse

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. Hofladen, Gartenhaus und bald auch Zimmervermietung runden unser Angebot auf wunderbare Weise ab.

Wir sind Gründungsmitglied von „FEINheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“. Das bedeutet 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.

UNSER HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Unsere sorgfältig hergestellten Gerichte können allergene Zutaten enthalten. Damit Sie unbeschwert genießen können, haben wir für Sie die jeweiligen Gerichte in unserer Allergenliste gekennzeichnet. Die Kennzeichnungsübersicht bekommen Sie gerne auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Sprechen Sie uns bei speziellen Fragen zu individuellen Allergien, Unverträglichkeiten oder diätetischer Ernährung gerne an. Wir können dieses bei der Herstellung der Gerichte berücksichtigen. Ihr leibliches Wohl und ein unbeschwertes Genießen liegen uns am Herzen.

Ihr Team vom Antik-Hof Bisse



HAUSGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schinkenkochwurst und Gemüse	7,90 €
Bisseer Consommé mit Fleischklößchen, Ei und Gemüse	8,90 €
Kleiner Sommersalat mit mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Apfel-Senf-Dressing	8,80 €
Carpaccio vom Damkalb mit Preiselbeer-Pesto, Salatbouquet und gehobeltem Deichkäse	14,80 €

SALATE

Großer Sommersalat aus verschiedenen Blattsalaten mit mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Apfel-Senf-Dressing	11,80 €
Gebackener Bokseer Ziegenkäse mit Feldsalat, Preiselbeeren und Walnüssen	14,80 €



REGIONALE GERICHTE

aus Schleswig-Holstein

Bratkartoffeln Spiegelei mit Speck, Zwiebeln, zwei Spiegeleiern, gebackenem Owschlager Bio-Schafkäse, Gewürzgurke und Salatbouquet	13,80 €
Hausgemachtes Sauerfleisch, süß-sauer eingekocht mit Bratkartoffeln, Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet	18,80 €
Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	14,80 €
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,80 €
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind mit Bratkartoffeln, Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet	21,80 €
Änderungen der Beilagen berechnen wir mit	1,50 €



VEGETARISCHE GERICHTE

Großer Sommersalat aus verschiedenen Blattsalaten mit mariniertem Gemüse, gerösteten Kernen und Apfel-Senf-Dressing	11,80 €
Gebatener Spargel in Ei und Brot gewendet mit Blattsalaten der Saison	15,80 €
Gegrilltes Gemüse mit körnigem Frischkäse und hausgemachtem Kartoffelbrot	16,80 €
Gebackener Bokseer Ziegenkäse mit Feldsalat, Preiselbeeren und Walnüssen	14,80 €

VEGANE GERICHTE

Auberginen-Päckchen gefüllt mit geräuchertem Tofu auf Curry-Linsen	19,80 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Avocado-creme und Gemüsestreifen	19,80 €



AUS UNSEREN WÄLDERN

Zart geschmortes Wildragout
aus der Hirschkeule mit Früchten, Speckbohnen,
einer mit Preiselbeeren gefüllten halben Birne
und hausgemachten Rösti-Kroketten 21,80 €

Geschmorter Rehbraten
aus der Rehkeule mit Wildpfeffersauce, Speckbohnen,
einer mit Preiselbeeren gefüllten halben Birne
und hausgemachten Rösti-Kroketten 24,80 €

AUS UMLIEGENDEN GEWÄSSERN

Im Ganzen gebratene Scholle
nach „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 24,80 €

Gebratenes Dorschfilet
mit Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat 21,80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Erbsenpüree, confierter Paprika und Chorizosud 23,80 €

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 €



VON UNSEREN WEIDEN

Malenter Maishähnchenbrust
mit Kräutersauce, Pfannengemüse
und hausgemachten Rösti-Kroketten 22,80 €

Gebratenes Rumpsteak
vom Holsteiner Weiderind mit Bratkartoffeln
und Kräuterbutter 29,80 €

Medaillons vom Susländer Schwein
mit Pfannengemüse, Bratkartoffeln
und Salatbouquet 23,80 €

Rosa gebratenes Lammfilet
vom Husumer Deichlamm mit Lammjus,
Bohnen und Kartoffelgratin 31,80 €

Bisseer Steakvariation
vom Rind, Schwein und Lamm
mit Speckbohnen, Röstzwiebeln,
Macaire-Kartoffeln und Kräuterbutter 29,80 €

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 €



DESSERTS

Kokos-Milchreis
mit karamellisierten Früchten 8,90 €

Vanilleeis im Marzipan-Nuss-Mantel
gebacken auf warmen Kirschen 12,80 €

Erdbeeren
mariniert in Pistazien und Vanille
mit Baileys-Schaum 9,80 €

Espresso Macchiato
mit hausgemachten Karamellpralinen 7,90 €

Schleswig-Holsteinische Käsestraße
mit gerösteten Walnusskernen, Fruchtsenf,
Holsteiner Fassbutter und hausgebackenem Brot 14,80 €

