

HERZLICH WILLKOMMEN

im Antik-Hof Bissee

Genuss, Frische und Qualität

sowie hochwertige regionale Lebensmittel im Verbund mit handwerklicher Kochkunst stehen für uns im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Als Gründungsmitglied von *FEINheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.* sehen wir uns auch in der Verantwortung für eine bewusste und gesunde Ernährung sowie für eine umweltverträgliche Produktion von Lebensmitteln. Auf diese Weise wollen wir zum Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt in Schleswig-Holstein sowie zur handwerklichen Lebensmittelproduktion beitragen. Und schließlich besinnen wir uns dabei immer auf unsere kulturellen und traditionellen Wurzeln, ohne uns neuen Entwicklungen zu verschließen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden bei uns im Antik-Hof Bissee.

UNSER HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Sehr geehrte Gäste, sollten Sie Fragen in Bezug auf vorhandene Allergene haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Auf diese Weise erhalten Sie mehr Sicherheit bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke.

Sollten Sie weitergehende Wünsche haben, dann sprechen Sie uns bitte an. Wo immer möglich werden wir versuchen, diese zu erfüllen!

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 saisonalen und abwechslungsreichen Speisen. Der Kamin im Herzen des ehemaligen Kuhstalls lädt ebenso wie der Kaffeegarten zum Verweilen zu jeder Jahreszeit ein.

Im ehemaligen Pferdestall befindet sich „RUSS Einrichtungen“, ein Einrichtungs- und Antiquitätenhandel mit angeschlossener Werkstatt. Im Hofladen der vollständig sanierten Altenteiler Kate finden Sie heute, neben vielfältigen und selbst gemachten Köstlichkeiten aus der Region, unser erlesenes Weinangebot!

ZAHLEN - DATEN - FAKTEN

- 1452 erstmalige Erwähnung als „Hof Brüning“
- 1702 Baujahr des alten Hauskerns
- 1810 Baujahr der Altenteiler-Kate
- 1887 Bau des ehemaligen Kuhstalls (Restaurant)
- 1911 Anbau des Pferdestalls (RUSS Einrichtungen)
- 1949 Anbau des Schweinestalls (Schmiede)
- 1972 Übergabe des ehemaligen landwirtschaftlichen Betriebes von Johannes Prien an Renate Stamer
- 1973 Eröffnung des „Antik-Hof Bissee“ als Restaurant und Antiquitätenhandel
- 1984 Verpachtung des Antiquitätenhandels an Karin und Helmut Russ - RUSS Einrichtungen GmbH
- 1988 Erweiterung des Restaurants durch den Ausbau des Schweinestalls als „Schmiede“
- 2004 Eröffnung des Gartenhauses durch Karin Hamann-Roy
- 2005 Zertifizierung als erstes Bioland-Restaurant in Schleswig-Holstein
- 2006 Eröffnung des Hofladens
- 2007 Antik-Hof Bissee ist Gründungsmitglied des Vereins „FEINheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“
- 2014 Auszeichnung „Carlsberg Preis 2014“ für das beste Gastronomie-Konzept Norddeutschlands
- 2017 Übergabe des Antik-Hof Bissee von Renate Stamer an den heutigen Eigentümer Arend Hesse

VORSPEISEN

Blattsalat mit karamellisierten Nüssen, eingelegten Egerlingen und Balsamico-Vinaigrette	10,00 €
Karotten-Ingwer-Cappuccino mit kandiertem Ingwer, Zitronen-Buttermilch-Schaum und geröstetem Sesam	12,50 €
Pot-au-feu von Reh-Essenz mit sautierten Shiitake-Buchweizen-Pilzen, Gemüse und hausgemachten, mit geschmorter Rehschulter gefüllten Ravioli	14,50 €
Jakobsmuscheln auf Auberginen-Tomaten-Chutney mit Korallen-Hippe, Himbeer-Balsamico-Sauce und Sakura-Kresse	16,50 €
Bauernhahnterrine, gefüllt mit Entenleberparfait und Trockenfrucht-Chutney dazu eingelegter weißer Radicchio-Salat und French-Dressing	18,50 €

ZWISCHENGANG

Französische Fischsuppe nach Art des Chefs mit Sauce Rouille, geriebenem Parmesan und gebratenen Croûtons	15,50 €
Gebratene Entenstopfleber auf karamellisierten Äpfeln und frischen Datteln mit gerösteten Cashewkernen und 25 Jahre altem, kräftigen Balsamico-Essig	19,50 €

HAUPTGANG

Curry-Balsamico-Linsen mit sautierten Pilzen, confierten Kirschtomaten und Riesling-Kokosnuss-Milchschaum 17,50 €

Auf der Haut gebratenes Filetstück vom Skrei aus Wildfang mit Maronen-Birnenpüree, roh marinierten Zuckerschoten, confierten Kirschtomaten und Riesling-Kokosnuss-Milchschaum 27,00 €

Bretonischer Seeteufel mit Forellenkaviar, Curry-Balsamico-Linsen und Safran-Krustentier-Schaum 34,50 €

Geschmorte Ochsenbacke auf Kohlrabi à la Crème mit hausgemachten Süßkartoffel-Gnocchi, glasierten Fingermöhren und Kalbsjus 27,00 €

Wildschweinrücken von unserem Jäger Jöns, rosa serviert, mit sautierten Shiitake-Buchweizen-Pilzen, Brokkoli, Selleriepüree, tournierten Kartoffeln und Sternanisjus 32,50 €



REGIONALE GERICHTE

aus Schleswig-Holstein

Bisseer Steakvariation von Rind, Schwein und Poularde (250 gr.) mit glasierten Bohnen, Oliven-Kartoffel-Stampf und Kalbsjus 24,80 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Salatbouquet, Remouladensauce, Bratkartoffeln, roten Zwiebelringen und Gewürzgurken 16,80 €

Roastbeef von Färsen aus Schleswig-Holstein mit Salatbouquet, Remouladensauce und Bratkartoffeln 19,80 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färsen mit ausgewählten Blattsalaten, Balsamico-Dressing und hausgemachter Kräuterbutter 24,50 €



ANTIK - HOF BISSEE

Feinheimisches Menü

VORSPEISE

Blattsalat mit karamellisierten Nüssen, eingelegten Egerlingen und Balsamico-Vinaigrette

HAUPTGANG

Auf der Haut gebratenes Filetstück vom Skrei aus Wildfang mit Maronen-Birnenpüree, roh marinierten Zuckerschoten, confierten Kirschtomaten und Riesling-Kokosnuss-Milchschaum

DESSERT

Rosmarin-Crème brûlée mit hausgemachtem Apfel-Basilikum-Sorbet und gebackenen Mandelhippen 43,00 €



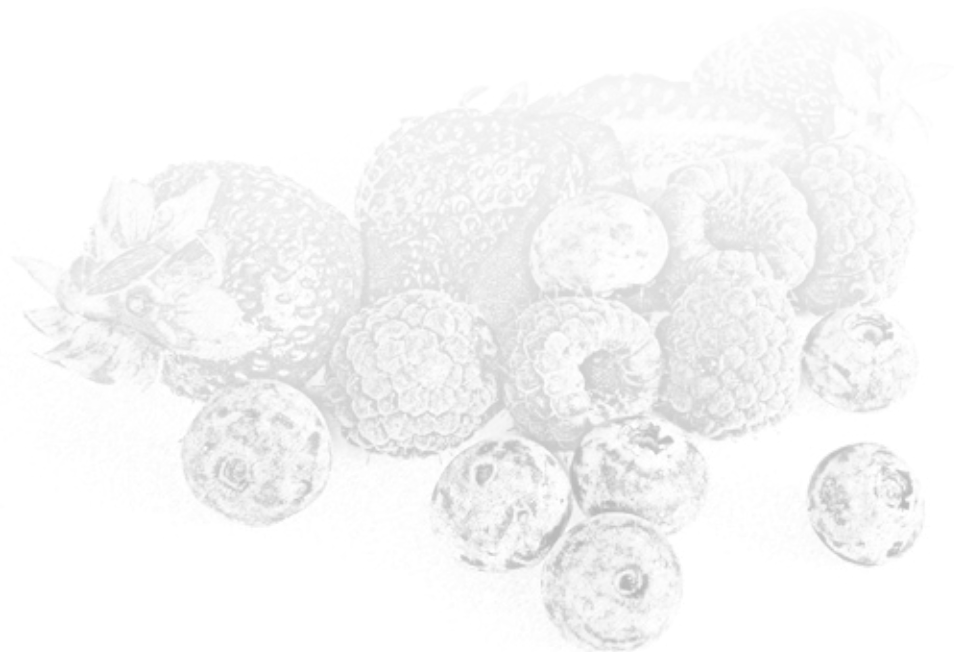
DESSERTS

Vanilleeis - im Marzipanmantel gebacken -
auf warmen Zwetschgenröster mit Mandelsplitter 11,50 €

Rosmarin-Crème brûlée mit hausgemachtem
Apfel-Basilikum-Sorbet und gebackenen Mandelhippen 11,50 €

Mandel-Tarte mit Marsala-Pfeffer-Feige,
Vanille-Waldhonig-Sabayon und Nougat-Sorbet 14,50 €

Käsestraße Schleswig - Holstein
mit hausgemachtem Feigensenf-Chutney und Fruchtbrot 14,50 €



UNSER HINWEIS AUF DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Sehr geehrte Gäste,
es ist stets unser Anliegen, Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Hause zu ermöglichen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler, sprich *FEINheimischer* Herkunft zu verwenden. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, die aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese haben wir für Sie gekennzeichnet, Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben neben dem Produktnamen. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen, deklarationspflichtigen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- Nr.1 „mit Konservierungsstoff“
- Nr.2 „mit Farbstoff“
- Nr.3 „mit Antioxidationsmittel“
- Nr.4 „mit Süßungsmittel Saccharin“
- Nr.5 „mit Süßungsmittel Cyclamat“
- Nr.6 „mit Süßungsmittel Acesulfam“
- Nr.7 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- Nr.8 „chininhaltig“
- Nr.9 „koffeinhaltig“
- Nr.10 „mit Phosphat“
- Nr.11 „geschwefelt“
- Nr.12 „mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig“
- Nr.12 „mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle“

Wir wünschen Ihnen trotz deklarationspflichtiger Zusatzstoffe
genussvolle Stunden bei uns im Antik-Hof Bissee

Ihr Team vom Antik-Hof Bissee