

Speisekarte

HAUSGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN

- Tomatensuppe**
klassisch mit Basilikumpesto 8,90 €
- Carpaccio vom Wildrücken aus hiesiger Jagd**
mit mariniertem Rhabarber, Rucola
und gehobeltem „Alter Deichkäse“ 14,90 €

SALATE

- Kleiner Sommersalat**
Blattsalate der Saison mit marinierten Rohkostsalaten
Orangen-Dressing und Kräuter-Croûtons 8,90 €
- Großer Sommersalat**
Blattsalate der Saison mit marinierten Rohkostsalaten
Orangen-Dressing und Kräuter-Croûtons 12,90 €

REGIONALE GERICHTE

aus Schleswig – Holstein

- Heringsfilet nach Matjes Art**
mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln und Gurkensalat 15,90 €
- Hausgemachtes Sauerfleisch**
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet 18,90 €
- Roastbeef vom Holsteiner Weiderind**
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet 23,90 €
- Holsteiner Schnitzel vom Kalb**
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
zwei Spiegeleiern und Salatbouquet 25,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- Gratinierter Bokseer Ziegenkäse**
mit Blattsalaten der Saison, eingelegtem Rhabarber
und gerösteten Cashewkernen 14,90 €
- Tagliatelle**
hausgemachte Tagliatelle
mit Rahmchampignons 15,90 €

VEGANE GERICHTE

- Gebackenes Sommergemüse**
mit Wildkräutern, Sojajoghurt und
Knäckebrot Chips 18,90 €

AUS UMLIEGENDEN GEWÄSSERN

- Backfisch**
in Tempura gebackener Seelachs mit
Kartoffelsalat und Gurkensalat 20,90 €
- Bisseer Pannfisch**
mit Dijon-Senf Sud dazu Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln und Gurkensalat 22,90 €
- Dorschfilet**
im Kräutermantel an Dijon-Senf Sud dazu junges
Gemüse, Dillkartoffeln und Gurkensalat 23,90 €
- Scholle**
mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat 25,90 €

AUS UNSEREN WÄLDERN

- Bisseer Wild Duett**
hausgemachte Wildbratwurst, Wildleberkäse
mit Spiegelei dazu Weinkraut und Kartoffelstampf 19,90 €
- Ragout vom Damkalb**
mit Speckbohnen dazu roter Krautsalat
und hausgemachte Brezelknödel 24,90 €

VON UNSEREN WEIDEN

- Bisseer Steakvariation**
vom Holsteiner Weiderind, Susländer Schwein
und Husumer Deichlamm mit Risoleekartoffeln,
Röstzwiebeln und Salatbouquet 29,90 €
- Gebratenes Rumpsteak**
vom Holsteiner Weiderind auf Zwiebel-Pilz-Gemüse
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 29,90 €
- Rosa gebratenes Lammfilet**
vom Husumer Deichlamm mit Rahmsauce
dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 31,90 €

DESSERTS

- Vanilleeis**
mit heißen Kirschen 7,90 €
mit Schokoladensauce 7,90 €
- Espresso Macchiato**
mit hausgemachten Pralinen 7,90 €
- Schokoküchlein**
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanillesauce und Früchte der Saison 11,90 €
- Kokosparfait**
mit Kirsche und Ananas 11,90 €
- Eis-Marzipan**
Vanilleeis im Marzipanmantel gebacken
auf warmen Kirschen 12,90 €



Bitte scannen
und einchecken.!

Wir sind Gründungsmitglied



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig Holstein e.V.