

Speisekarte

SUPPEN UND VORSPEISEN

Brot, Butter & Kräuterdipp
unser hausgemachtes Baguette mit
Butter und Kräuterdipp 6,90 €

Tomatensuppe
mit Basilikum dazu hausgemachtes Baguette 10,90 €

Kleiner Frühlingsalat
Blattsalate der Saison mit marinierten
Rohkostsalaten, Orangenvinaigrette
und hausgemachtem Baguette 10,90 €

Carpaccio vom Wildrücken aus hiesiger Jagd
mit Preiselbeersauce, Rucola, gehobeltem
„Alter Deichkäse“ und hausgemachtem Baguette 15,90 €

REGIONALE GERICHTE

aus Schleswig – Holstein

Hausgemachtes Sauerfleisch
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet 19,90 €

Roastbeef vom Holsteiner Weiderind
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet 25,90 €

Strammer Max
hausgebackenes Schwarzbrot mit Butter,
Holsteiner Katenschinken, Spiegeleiern und
Salatbouquet 15,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Großer Frühlingsalat
Blattsalate der Saison mit marinierten
Rohkostsalaten, Orangenvinaigrette
und hausgemachtem Baguette 13,90 €

Wahlweise mit:
Gratiniertem Bokseer Ziegenkäse + 3,90 €
eingelegtem Rhabarber und Cashewkernen + 2,90 €
Lachsfilet mit Dill-Senf-Honig gratiniert + 9,90 €
Husumer Weidelammfilet mit Kräuter Aioli + 9,90 €

Spinat Ricotta Nocken
Ricotta Nocken an einem Tomaten Chutney
mit Salbeibutter und Parmesan 21,90 €

VEGANE GERICHTE

Tagliatelle
hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum Pesto
und Kirschtomaten 20,90 €

Gebratener Spargel
gebratener grüner Spargel mit Orangen-Pistazien
Chutney auf Babyspinat 24,90 €

AUS UMLIEGENDEN GEWÄSSERN

Bisseer Pannfisch
mit Dijon-Senf Sud dazu Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln und Gurkensalat 25,90 €

Dorschfilet
im Speckmantel an Weißweinsauce dazu junges
Gemüse und Kartoffelstampf 28,90 €

AUS UNSEREN WÄLDERN

Bisseer Wild Duett
hausgemachte Wildbratwurst und Wildleberkäse
mit Spiegelei dazu Weinkraut und Kartoffelstampf 19,90 €

Wildgulasch
aus der Rehkeule mit Butterbohnen dazu
hausgemachte Macairekartoffeln 29,90 €

VON UNSEREN WEIDEN

Bisseer Steakvariation
vom Holsteiner Weiderind, Susländer Schwein
und Husumer Deichlamm mit Risoleekartoffeln,
Röstzwiebeln und Salatbouquet 31,90 €

Gebratenes Rumpsteak
vom Holsteiner Weiderind auf Zwiebel-Pilz-Rahm
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und ein Salatbouquet 35,90 €

DESSERTS

Vanilleeis mit Sahne
dazu heiße Kirschen 8,90 €
dazu Schokoladensauce 8,90 €

Espresso Macchiato
mit hausgemachten Pralinen 8,90 €

Crème brûlée
mit Erdbeersorbet 12,90 €

Schokoküchlein
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanillesauce und Erdbeeren 12,90 €

Panna Cotta „Vegan“
mit Rhabarberkompott 12,90 €

Eis-Marzipan
Vanilleeis im Haselnuss-Marzipanmantel
gebacken auf warmen Kirschen 13,90 €

**Gerne berücksichtigen wir Ihre Umbestellung
gegen einen Aufpreis von 1,50 €.**