



HERZLICH WILLKOMMEN *im Antik-Hof Bissee!*

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. Gartenhaus und 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.

Sie haben etwas zu feiern? Im großen oder kleinen Kreis? Wir haben die passenden Räumlichkeiten. Bitte sprechen Sie uns auf unsere Kapazitäten in der alten Schmiede oder der Nische an.

Ihr Team vom Antik-Hof Bissee

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.



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 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“.





SUPPEN UND VORSPEISEN

Brot, Butter & Kräuterdipp <i>hausgemachtes Baguette mit Butter und Kräuterdipp</i>	6,90 €
Tomatensuppe <i>mit Basilikum dazu hausgemachtes Baguette</i>	10,90 €
Carpaccio vom Wildrücken aus hiesiger Jagd <i>mit Preiselbeersauce, Rucola, gehobeltem „Alter Deichkäse“ und hausgemachtem Baguette</i>	15,90 €

SOMMERSALATE

Sommersalat <i>Blattsalate der Saison mit marinierter Rohkost, Orangenvinaigrette und hausgemachtem Baguette</i>	
kleiner Salat	10,90 €
großer Salat	13,90 €
wahlweise mit	
Bokseer Ziegenkäse mit Honig gratiniert	+ 3,90 €
Lachsfilet mit Dill-Senf-Honig gratiniert	+ 9,90 €
Husumer Weidelammfilet mit Kräuteraiole	+ 9,90 €
marinierten und gebratenen Garnelen	+ 12,90 €

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





VEGETARISCHE GERICHTE

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

Bauernfrühstück **17,90 €**
Bratkartoffelomelette mit Gewürzgurke und Salat

VEGANE GERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle **20,90 €**
mit pikantem Kräuter-Pesto und Kirschtomaten

Blumenkohlschnitzel **22,90 €**
*gebratenes Schnitzel vom Blumenkohl
dazu Babyspinat, Kartoffelecken und Sojaquark*

Gebackene Zucchini **22,90 €**
*gefüllt mit Wildpilz-Reis und veganem Feta
dazu Wildkräuter und Sojaquark*

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





REGIONALE GERICHTE *aus Schleswig-Holstein*

Hausgemachtes Sauerfleisch <i>dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet</i>	19,90 €
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind <i>dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Bisseer Remouladensauce und Salatbouquet</i>	25,90 €
Holsteiner Schnitzel vom Kalb <i>mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salatbouquet</i>	26,90 €
Heringsfilet nach Hausfrauen Art <i>mit Apfel-Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Gurkensalat</i>	19,90 €

VON UNSEREN WEIDEN

Bisseer Steakvariation <i>vom Holsteiner Weiderind, Susländer Schwein und Husumer Deichlamm mit Risoleekartoffeln, Röstzwiebeln und Salatbouquet</i>	31,90 €
Gebratenes Rumpsteak <i>vom Holsteiner Weiderind auf Zwiebel-Pilz-Rahm dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salatbouquet</i>	35,90 €

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





AUS UNSEREN WÄLDERN

Bisseer Wild Duett

19,90 €

*hausgemachte Wildbratwurst und Wildleberkäse mit Spiegelei
dazu Weinkraut und Kartoffelstampf*

Wildgulasch

29,90 €

aus der Rehkeule mit Butterbohnen dazu hausgemachte Macairekartoffeln

AUS SEE UND MEER

Bisseer Pannfisch

25,90 €

*mit Dijon-Senf Sud dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Gurkensalat*

Gebratene Dorade

28,90 €

*mit Kräutern gefüllt, auf gebackenem Sommergemüse dazu Weißweinsauce
und Gurkensalat*

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





DESSERTS

Vanilleeis mit Sahne

dazu heiÙe 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 Früchte der Saison*

12,90 €

Milchreis „Vegan“

mit frischen Früchten der Saison

12,90 €

Eis-Marzipan

*Vanilleeis im Haselnuss-Marzipanmantel gebacken
auf Holsteiner Rote-Grütze*

13,90 €

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



OFFENER AUSSCHANK

WEISSWEINE

Côtes de Gascogne blanc trocken <i>Colombard, Sauvignon, Ungi blanc – knackig, erfrischend</i>	0,21	6,50 €
Valencia blanco „Verdil“ trocken Bio <i>Pfirsich, Nektarine, kraftvoll am Gaumen</i>	0,21	7,00 €
Grauburgunder trocken <i>badischer Grauburgunder – Birne, Apfel, verhaltene Säure</i>	0,21	7,00 €
Gutedel trocken <i>Markgräfler Gutedel – leicht, schmackhaft, wenig Säure</i>	0,21	7,00 €
Riesling feinherb <i>herrlich fruchtig, reife Aprikosen, mild</i>	0,21	7,00 €

ROSÉWEINE

Côtes de Gascogne rosé <i>Merlot, Cabernet Franc – Himbeere, Granatapfel, feine Würze, harmonisch</i>	0,21	6,50 €
---	-------------	---------------





ROTWEINE

Côtes de Gascogne rouge <i>Merlot, Cabernet Franc, Syrah</i> – lebendig, reife dunkle Beerenfrüchte	0,21	6,50 €
Valencia Reserva trocken <i>Tempranillo, Monastrell, Petit Verdot,</i> <i>12 Monate im Barrique gereift</i>	0,21	7,00 €
Trollinger mit Lemberger <i>klassischer Schwabe mit feiner Restsüße</i>	0,21	7,00 €
Spätburgunder trocken <i>badischer Spätburgunder – aromatisch, ausgewogen</i>	0,21	7,00 €

PERL- UND SCHAUMWEINE

Secco, Marxen Wein <i>frisch, fruchtig, Riesling Secco Perlwein</i>	0,11	5,00 €
Sekt, Marxen Wein <i>beste Chardonnay Trauben von der Loire, Brut ausgebaut</i>	0,11	6,00 €
Crémant de Loire „Saphir“ Bouvet Ladubay <i>Crémant von der Loire, Brut ausgebaut</i>	0,11	7,50 €



UNSERE APERITIF- UND GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

KLASSISCHES

Martini Bianco, Rosso, Extra dry	5 cl	5,00 €
Sherry <i>Sanchez Romate, Jerez De La Fino-Oloroso-Pedro Ximinez</i>	5 cl	5,00 €
Churchill's Dry White Porto	5 cl	5,00 €
Churchill's Reserve Porto	5 cl	5,00 €
Campari Bitter⁽²⁾ mit Orangensaft	4 cl	7,00 €
Pernod⁽²⁾ mit Eiswasser	4 cl	5,50 €

PRICKELNDES

„Sanddorn-Sprizz“ mit Andalö	25 cl	7,50 €
„Hugo“ mit Secco, Marxen Wein	25 cl	7,50 €
Kir mit Chardonnay-Sekt, Marxen Wein	10 cl	6,50 €
Secco, Marxen Wein	10 cl	5,00 €
Secco „Holunder“ oder „Aperol“^(1,2,8,11)	10 cl	6,00 €
Chardonnay-Sekt, Marxen Wein	10 cl	6,00 €

ALKOHOLFREIES

Duprés – Goldener Apfel <i>nach Secco-Art verperlt</i>	10 cl	5,00 €
San Pellegrino Bitter⁽²⁾ & Tonic Water	15 cl	6,50 €





DIGESTIV

EDELOBSTBRÄNDE VON DER DOLLERUPER DESTILLE *der nördlichsten Obstbrennerei Deutschlands*

Williams Birne	42 % Vol.	2 cl	3,80 €
Waldbeeregeist	42 % Vol.	2 cl	3,80 €
Kretengeist (aus der Wildpflaume)	42 % Vol.	2 cl	4,50 €
Quittenwasser	42 % Vol.	2 cl	4,50 €
Dolvados, FEINheimischer Apfelbrand <i>mit Fass-Reife aus Schleswig-Holstein</i>	42 % Vol.	2 cl	5,00 €

DOLLERUPER DESTILLE | SAUER & HARTWIG GMBH | DOLLERUP

SARPA ORO DI POLI

*Grappa von Jacopo Poli, dessen Großvater 1898 in Schiavon
bei Bessano del Grappa die Destilleria gründete*

Sarpa oro di Poli <i>aus der 3 Liter Jeroboam-Flasche</i>	43 % Vol.	2 cl	4,50 €
---	------------------	-------------	---------------





UNSERE BESONDEREN SPIRITUOSEN-ANGEBOTE

Bordesholmer Kartoffelschnaps	32 % Vol.	2 cl	2,30 €
Helbing – Hamburg's Feiner Kümmel	35 % Vol.	2 cl	2,80 €
Dolleruper „A1Q“ Angelns 1. Aquavit	40 % Vol.	2 cl	3,50 €
Dolleruper Vanilla Fudge Whiskylikör	28 % Vol.	2 cl	4,00 €
Friesengeist, flambiert	56 % Vol.	2 cl	3,80 €
Spitzmund New Western Dry Gin <i>aus Schleswig-Holstein von Andreas Werner</i>	47 % Vol.	2 cl	4,00 €
Dalwhinnie Highland Malt Whisky 15 Years	43 % Vol.	4 cl	9,80 €
Lagavulin Islay Malt 16 Years	43 % Vol.	4 cl	10,50 €
Grappa Nonino Amaro	43 % Vol.	2 cl	6,00 €



FASS- UND FLASCHENBIERE

König Pilsener vom Fass	Glas	0,3l	3,70 €
	Glas	0,5l	5,00 €
Alsterwasser	Glas	0,3l	3,50 €
	Glas	0,5l	4,80 €
URSTROM, unfiltriert vom Fass <i>Bioland</i>	Glas	0,3l	3,90 €
	Glas	0,5l	5,10 €
Benediktiner Hefeweizen vom Fass	Glas	0,3l	3,70 €
	Glas	0,5l	5,00 €
Lille Craftbeer Lillebräu Lager	Flasche	0,33l	5,10 €
Lille Craftbeer Lillebräu Pale Ale	Flasche	0,33l	5,10 €
Lille Craftbeer Lillebräu Pils	Flasche	0,33l	5,10 €
König Pilsener, alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen, alkoholfrei	Flasche	0,5l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen, dunkel	Flasche	0,5l	5,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola⁽¹²⁾ oder Coca Cola light⁽¹³⁾	Flasche	0,20l	3,00 €
Fanta^(2,3) oder Sprite	Glas	0,20l	3,00 €
Spezi⁽¹²⁾	Glas	0,20l	3,00 €
Magnus Imperial feinperlig	Flasche	0,75l	6,90 €
Magnus Imperial still	Flasche	0,75l	6,90 €
Magnus Mineralbrunnen feinperlig	Flasche	0,25l	3,00 €
Magnus Mineralbrunnen still	Flasche	0,25l	3,00 €
Bionade Holunder	Flasche	0,33l	4,00 €
Bio-Limonade Proviant Berlin <i>Ingwer-Zitrone</i>	Flasche	0,33l	4,00 €
Sweppes <i>Bitter Lemon⁽⁸⁾, Ginger Ale⁽²⁾, Tonic Water⁽⁸⁾</i>	Flasche	0,20l	3,70 €
Vitamalz Malzbier⁽²⁾	Flasche	0,33l	3,90 €
Steinmeier <i>Apfelsaft 100 % naturtrüb</i>	Glas	0,20l	3,00 €
Steinmeier <i>Rhabarber-, Maracuja- oder Kirsch-Nektar</i>	Glas	0,20l	3,00 €
Steinmeier <i>roter Traubensaft</i>	Glas	0,20l	3,30 €
Steinmeier <i>Kirsch-Bananen-Nektar</i>	Glas	0,20l	3,30 €
Schorle <i>... mit allen Säften möglich</i>	Glas	0,20l	2,90 €





HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee , <i>wahlweise entkoffeiniert</i>	2,50 €
Kännchen Kaffee , <i>wahlweise entkoffeiniert</i>	4,50 €
Latte Macchiato	3,60 €
wahlweise mit Sirup Vanille	+ 0,70 €
Sirup Karamell	+ 0,70 €
Milchkaffee	4,10 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Russische Schokolade	6,50 €
<i>mit Vodka</i>	
Becher Cocaya Darboven Premium Melange (22 % Kakao)	4,00 €
White Chocolate Mocca	5,50 €
<i>weiße Schokolade mit Espresso und Schlagsahne</i>	





KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Schottischer Kaffee <i>schottischer Whisky, brauner Zucker und Sahnehaube</i>	6,50 €
Pharisäer <i>Flensburger Rum, Zucker und Sahnehaube</i>	6,50 €
Kaffee Amaretto <i>Mandellikör, brauner Zucker und Sahnehaube</i>	6,50 €
Baileys Macchiato <i>Baileys Irish Cream, doppelter Espresso und Milchschaum</i>	6,50 €
Kaffee Java <i>halb Schokolade, halb Kaffee, mit Cognac, Sahnehaube und braunem Zucker</i>	6,50 €
Delfter Kaffee <i>Eierlikör, Sahnehaube und Zimtzucker</i>	6,50 €
Jay-Jay Vanilla <i>heiße Milch, Milchschaum, Vanille-Sirup und doppelter Espresso</i>	6,50 €





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:

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

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

Ihr Team vom Antik-Hof Bissee

