



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.

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



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“.





VORSPEISEN

Brot, Butter & Dip	6,90 €
<i>Zitronen-Thymian-Butter / Radieschen-Kräuter-Dip / Baguette</i>	
Erbsen Schaumsüppchen <i>vegan</i>	14,90 €
<i>Croûtons / Speck-Croûtons</i>	
Carpaccio vom Damwild	18,90 €
<i>hausgemachte Mixed Pickles / „Backensholzer“ Deichkäse / Rucola / Baguette</i>	
Kleiner Frühlingssalat	12,90 €
<i>Blattsalate / marinierte Rohkost / Hausdressing / Baguette</i>	
wahlweise mit	
„Bokseer“ Ziegenkäse / Honig	+ 5,90 €
Räucherlachs	+ 10,90 €
Weidelammfilet / Aioli	+ 12,90 €

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





VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle	22,90 €
<i>Rahmspinat / Cherrytomaten / Parmesan</i>	
Kartoffel-Schwarzwurzel-Gratin	25,90 €
<i>Rahmsauce / „Meierhof Möllgaard“ Biikesäis</i>	

VEGANE GERICHTE

Gebackener Sellerie	24,90 €
<i>Gemüse-Couscous / Nuss-Pesto</i>	
Gemüse-Quiche	26,90 €
<i>Salatbouquet / Kräuter-Dip</i>	

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





REGIONALE GERICHTE *aus Schleswig-Holstein*

Hausgemachtes Sauerfleisch <i>Remouladensauce</i>	21,90 €
Roastbeef vom Holsteiner Weiderind <i>Remouladensauce</i>	25,90 €
Holsteiner Schnitzel <i>Spiegelei</i>	29,90 €

dazu: Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Salatbouquet

VON UNSEREN WEIDEN

Bisseer Steakvariation <i>Holsteiner Weiderind / Schweinefilet / Weidelammfilet / Pfefferrahmsauce / Risoleekartoffeln / Röstzwiebeln / Beilagensalat</i>	34,90 €
---	----------------



Dazu empfehlen wir:

Jumilla „El Sentido de la Vida“ 0,75l 51,00 €
Bodegas Cerron, Jumilla

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind <i>Pfefferrahmsauce / Pilze / Zwiebeln / Bratkartoffeln / Speck / Beilagensalat</i>	36,90 €
--	----------------

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





AUS UNSEREN WÄLDERN

„Jäger Jöns“

Bisseer Wild Duett

21,90 €

hausgemachte Wildbratwurst / Wildleberkäse / Spiegelei / Weinkraut / Kartoffelstampf

Wildragout

29,90 €

Schupfnudeln / glasierte Möhren



Dazu empfehlen wir:

Ribera del Duero „Erial“ 0,75l 49,00 €

Bodegas Epifanio Rivera, Ribera del Duero

AUS SEE UND MEER

Bisseer Pannfisch

26,90 €

Dijon-Senf Sud / Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Gurkensalat

Gebratener Kabeljau

29,90 €

Weißweinsauce / gebackenes Gemüse / Kartoffelstampf



Dazu empfehlen wir:

Verdejo „Basa“ 0,75l 32,00 €

Bodegas Enguera, Valencia

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





DESSERTS

Vanilleeis <i>Sahne / heiße Kirschen</i>	8,90 €
Espresso Macchiato <i>hausgemachte Pralinen</i>	9,90 €
Knusper-Schokoladentarte <i>Bananeneis</i>	14,90 €
Gebackenes Vanilleeis <i>Haselnuss-Marzipanmantel / Rhabarber-Kompott</i>	14,90 €

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, <i>alkoholfrei</i>	Flasche	0,33l	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen, <i>alkoholfrei</i>	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 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

