

Liebe Gäste,

Mögen Sie es mal friesisch oder folgen dem Inselbrauch des „Biike“, dass alljährlich am 21. Februar auf der gesamten Insel stattfindet?

Dann sind Sie im gleichnamigen „Biike“ Restaurant genau am richtigen Ort. Das Küchenteam verwöhnt Ihren Gaumen mit friesischen Gerichten und setzt dabei auf frische Produkte aus der Region. In gemütlicher Atmosphäre genießen Sie ein vorzüglich friesisches Menü oder lassen sich einen Cocktail an der Bar schmecken.

Auch der wohlige warme Kamin lockt an besonders windigen Tagen mit einem gemütlichen Plätzchen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Genuss und einen schönen Abend.

Richard Kahl und Team

MENÜ

Thai Salat mit Mango & knuspriger Ente ^{1 | 5 | 6 | 8 | 10 | 11}

Erdnüsse | Zwiebellauch | Bohnensprossen | Karotte | Schalotte | Koriander
à la carte EUR 17.00

2020 Grüner Veltliner Ried in der Schablau BIO – Weingut Groiss, Weinviertel- Österreich

0,2l - EUR 11.00 | 0,75l - EUR 36.00

Klößchen vom Heilbutt ^{1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 9}

Spitzkohl | Gnocchi | Krustentier- Sauce
à la carte EUR 28.00

2020 Bruchsaler Chardonnay Muschelkalk BIO - Klumpp, Baden

0,1l – EUR 8.00 | 0,75l - EUR 42.00

Wiener Tafelspitz vom Husumer Rind ^{1 | 3 | 7 | 9}

Rahm- Spinat | Kartoffelwürfel | Apfel- Meerrettich | Schnittlauchsauce
à la carte EUR 29.00

2019 12 VOLT BIO – Vinicola 4 Kilos, Mallorca- Spanien

0,1l – EUR 9.00 | 0,75l - EUR 54.00

Crème brûlée ^{3 | 7}

Himbeeren | Grappa Rahm Eis
à la carte EUR 11.00

2018 Beerenauslese Cuvée – Weinlaubenhof Kracher, Burgenland- Österreich

0,05l – EUR 7.00

4 Gang Menü **EUR 59.00** mit Weinbegleitung **EUR 85.00**

3 Gang Menü mit Heilbutt oder Tafelspitz **EUR 49.00** mit Weinbegleitung **EUR 69.00**

1 Gluten (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte
(Mandeln, Hasel- Wal- Kaschun-Makadamia- Paranüsse, Pistazien) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise inklusive Steuern.

VORWEG

EUR

Grüner Salat mit Pistazien & Kräutern ^{8 | 9 | 10 | 11}

Vegan

14.00

Sprossen | Avocado | Spargel | Brokkoli | Bohnen | Römersalat | Vegane Kimchi- Mayo | Dukkah

Atlantik Fjord- Forelle „Graved Art“ ^{4 | 7 | 10}

18.00

marinierter Spargel | Rote Bete | Gewürzgurke | Schalotte | Kapern | Creme Fraiche

Provenzalische Bauern Terrine ^{1 | 3 | 7 | 8 | 10}

18.00

Butterbrioche | Gelbe- Gewürz Marmelade

MITTENDRIN

EUR

Ayurvedische Frühlingsuppe ^{6 | 11}

Vegan

13.00

Shiitake Pilze | Frühlingszwiebeln | Algenpulver | Pak Choi | Tofu | Sesam | Koriander | Reismudeln

Geröstete Aubergine ^{5 | 6 | 8 | 11}

Vegan

kleine Portion

13.00

Thymian | Majoran | Rucola | Zitrone | Erdnuss- Tahini- Sauce

große Portion

17.00

Hausgemachte Spinatknödel mit Alpkäse ^{1 | 3 | 7 | 8}

Vegetarisch

kleine Portion

18.00

Kräutersaitling Ragout | Kürbiskerne & Öl

große Portion

24.00

HAUPTSACHE

EUR

Haxe vom Salzwiesenschaff - im Gewürzfond gegart - 1 | 5 | 6 | 9 | 1

29.00

Pak Choi | Süßkartoffel- Stampf

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 1 | 3 | 7 | 10

28.00

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Skrei Filet mit Senf- Meerrettich Kruste 1 | 3 | 4 | 7 | 8 | 9 | 10

29.00

gegrillter Fenchel | Gnocchi | Estragon- Sauce

Gebratener Atlantik Seeteufel 1 | 4 | 7 | 9

35.00

Stängel- Brokkoli | Spargel- Risotto | Vermouth Sauce

Deutscher Stangenspargel - 400g Rohgewicht – 3 | 7

Vegetarisch

22.00

Lüneburger Bio Drillings- Kartoffeln | Sauce Hollandaise

- mit kleinem Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb

34.00

DANACH

EUR

Erdbeer Trifle ^{3 | 7 | 8}

11.00

Schokoladen Biskuit | Mascarpone | Minzgel | Erdbeeren | Dulce de Leche Eis

Hausgemachtes Sorbet & Eis

je Kugel

3.50

Sorbet:

Vegan

Himbeeren | Cassis | Maracuja

Rahmeis:

Schokolade | Vanille | Grappa | Dulce de Leche | Nougat

Espresso Martini

10.00

Cocktailempfehlung zum Dessert – Wodka | Kaffeelikör | frisch gebrühter Espresso