

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 wohlig 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

VORWEG

			EUR
Salat Biike ^{3 8 9 10}			
Salate der Saison Gurke Rohkostgemüse Kräuter Balsamico Dressing		kleiner Salat	7.00
		großer Salat	12.00
Gestampfte Avocado mit hausgemachten Falafel ^{1 3 6 7 8 10 11}			16.00
Tomaten-Ceviche Hummus knusprige Schalotten Kräuter Salat Miso Mayonnaise			
Fjord Lachsforelle „Graved“ ^{4 7 10}			17.00
2erlei Blumenkohl Birne Creme Fraiche Kräuter			
Provenzalische Bauern-Terrine ^{1 3 10}			18.00
Gelbe Tomaten-Gewürz-Marmelade geröstetes Butterbrioche			

MITTENDRIN

			EUR
Creme von Parmesan ^{1 2 3 7 9}			11.00
hausgemachter Nordsee-Krabben-Knusper			
Hausgemachte Spinatknödel mit Alpkäse ^{1 3 7 8}		kleine Portion	17.00
Pfifferlings-Kräuter-Ragout Kürbiskern-Öl		große Portion	23.00
Gebackene Süßkartoffel ^{7 10 11}		kleine Portion	14.00
Feldsalat Schmand Schwarzer Sesam geröstetes Sesamöl		große Portion	19.00

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse
9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise inklusive Steuern.

BiiKE KLASSISCH

EUR

Garnelen im Tempura Teig gebacken mit dreierlei Saucen ^{1|2|7}

Tian von Avocado | Tomate und Aubergine

kleine Portion	17.00
große Portion	26.00

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb ^{1|3|7|10}

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

kleine Portion	19.00
große Portion	27.00

Atlantik Kabeljaufilet ^{1|4|7|9}

Kohlrabi | Kartoffelstampf | Senf-Saat-Sauce

28.00

HAUPTSACHE

	EUR
Atlantik Meeräsche mit Meerrettich Kruste ^{1 4 7 9} Blattspinat Thymian- Gnocchi Noilly Prat Sauce	26.00
Atlantik Heilbutt mit Miso mariniert ^{1 3 4 6 11} Tempura Gemüse Süßkartoffel-Stampf Ingwer Yuzo Sauce	29.00
Halbe Barbarie Ente aus dem Ofen ^{1 3 7 9 11} Ingwer-Spitzkohl hausgemachte Kartoffelklöße Apfel-Jus	28.00
Hirschkalbsrücken ^{1 3 7 9} Sommersteinpilze Wirsing Servietten-Knödel Orangen-Thymian-Jus	32.00

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse
9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise inklusive Steuern.

DESSERT

	EUR
Valrhona Bio Schokoladen-Terrine ^{3 7 8} Pistaziensauce Bratapfel Rahmeis	11.00
Gebackene Quark Knödel ^{3 7} Zwetschgen Röster Nougat-Eis	10.00
Hausgemachtes Sorbet & Eis Sorbet: Zwetschge Mango Birne Rahmeis: Schokolade Vanille Holunder-Wermut Dulce de Leche Nougat Bratapfel	je Kugel 3.00
Espresso Martini Cocktailempfehlung zum Dessert – Wodka Kaffeelikör frisch gebrühter Espresso	10.00