

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 knusprige Schalotten Kräuter Salat Miso Mayonnaise		
Bauch & Rücken von gebeizter Gelbflossen Makrele ^{4 7 10 11}		19.00
allerlei von der Möhre Rettich Friseesalat Gurken-Ingwer-Sorbet		
Handgeschnittenes Tatar vom Husumer Rind ^{1 3 7 10}		100 Gramm 18.00 180 Gramm 25.00
Crème fraîche Eigelbcreme		

MITTENDRIN

			EUR
Creme von Parmesan ^{1 2 3 7 9}			11.00
hausgemachter Nordsee-Krabben-Knusper			
Tomaten-Consommé ^{1 3 7 9}			10.00
kleine Basilikum-Gnocchi angetrocknete Tomate Basilikumöl			
Hausgemachte Spinatknödel mit Alpkäse ^{1 3 7 8}		kleine Portion	17.00
Pfifferlings-Kräuter-Ragout Kürbiskern-Öl		große Portion	23.00
Zitronen Risotto mit Basilikum Pesto ^{1 3 7 8}		kleine Portion	18.00
gegrillter grüner Spargel konfierte Tomate Parmesan		große Portion	24.00

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}	kleine Portion	17.00
Tian von Avocado Tomate und Aubergine	große Portion	26.00
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb ^{1 3 7 10}	kleine Portion	19.00
Kartoffelsalat Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	große Portion	27.00
Atlantik Kabeljaufilet ^{1 4 7 9}		28.00
Kohlrabi Kartoffelstampf Senf-Saat-Sauce		
Hausgemachte Roulade vom Rind ^{1 3 9 10}		26.00
Petersilien-Rahm-Möhrrchen kleine Salzkartoffeln		

HAUPTSACHE

	EUR
Atlantik Meeräsche ^{1 4 7 9} gegrillte Aubergine Fregola Sarda Bouillabaise Sauce	26.00
Atlantik Heilbutt mit Miso mariniert ^{1 3 4 6 11} gebackener grüner Spargel Süßkartoffel-Stampf Ingwer Yuzo Sauce	28.00
Atlantik Seeteufel mit Oliven-Rosmarin-Kruste ^{1 3 4 7 9} Bio-Alblinsen gebackene Kartoffel Safransauce	29.00
Konfierte Challans Entenbrust ^{1 3 7 9 11} Kräuter-Rahm Pfifferlinge gegrillte Polenta Sherry-Essig-Jus	29.00
Hirschkalbsrücken ^{1 3 7 9} Sommersteinpilze Wirsing Servietten-Knödel Orangen-Thymian-Jus	32.00

DESSERT

	EUR
60% Bio-Oriado Schokoladen Fondant ^{3 7 8} Zwetschgen Röster Birnen Sorbet	11.00
Franciacorta Mousse ^{3 7} Oranghippe Holunder-Wermut Eis	10.00
Hausgemachtes Sorbet & Eis je Kugel	3.00
Sorbet: Zwetschge Mango Birne	
Rahmeis: Schokolade Vanille Holunder-Wermut Dulce de Leche	
Espresso Martini Cocktailempfehlung zum Dessert – Wodka Kaffeelikör frisch gebrühter Espresso	10.00