

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}



Herbstlicher Salat mit Gurke, Rohkostgemüse und Kräuter mit Balsamico Dressing

kleiner Salat

6.00

großer Salat

10.00

Feldsalat mit Kürbiskern- Dressing^{1 | 7}



Getrockneten Tomaten, Belper Knolle, Kräuter

13.00

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

Mit Tian von Avocado, Tomate & Aubergine

kleine Portion

16.00

große Portion

25.00

MITTENDRIN

EUR

Parmesancremesuppe ^{1 | 7 | 9}
Mit hausgemachtem Oliven- Crissini



10.00

Tomaten- Consommé ^{1 | 3 | 9}
Mit Basilikum- Gnocchi

10.00

Aubergine mit Miso-Paste karamellisiert ^{6 | 7 | 11}
Gerösteter Sesam, Schmand & Kräutersalat



kleine Portion

12.00

große Portion

19.00

Petersilien Risotto mit geröstetem Kürbis ⁷
Getrocknete Tomate, Sonnenblumenkerne & Kräutersalat



kleine Portion

16.00

große Portion

22.00

BiiKE KLASSISCH

EUR

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

Mit Kartoffel- & Gurkensalat, Preiselbeeren & Zitrone

kleine Portion 17.00

große Portion 25.00

Kabeljaufilet auf Senfschaum ^{1 | 4 | 7 | 9 | 10}

Rahm- Wirsing, konfierte Möhre & Kartoffelstampf

23.00

HAUPTSACHE

EUR

Atlantik Meeräsche ^{1 | 4 | 7 | 9}

Spitzkohl, Kartoffel- Olivenöl- Stampf& Rieslingsauce

23.00

Atlantik Kabeljau mit Miso mariniert ^{4 | 6 | 9 | 11}

Pakchoi, Gegrillter Mais, Ingwer& Yuzosauce

26.00

Bio- Zitronen Huhn zweierlei ^{1 | 3 | 7 | 9}

Brust& Keule, Spinat, Mascapone Polenta& Geflügeljus

27.00

Nordfriesisches Rinderfilet mit Rosmarinjus ^{1 | 7 | 9}

Frischer Blattspinat & Kartoffelgratin

35.00

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

Crème Brûlée ^{3 | 7 | 8}

Mit hausgemachtem Nougat-Rahm-Eis & Birnenkompott

10.00

Tiramisu ^{3 | 7 | 8}

Mit Vanillesauce und Espresso-Eis

10.00

Hausgemachtes Sorbet & Eis

je Kugel

3.00

Sorbet:

Quitte, Mandarine, Cassis, Birne

Rahmeis:

Schokolade, Espresso, Nougat

Espresso Martini

Cocktailempfehlung zum Dessert- mit Wodka, Kaffeeликör und frisch gebrühten Espresso

10.00