



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie da sind.

Wir freuen uns Sie mit unserer nordisch-deutschen Küche zu begeistern.

Nordisch-deutsch bedeutet für uns, dass wir für die Zubereitung Ihrer Gerichte gezielt Zutaten von Föhr, den Nachbarinseln, vom nahegelegenen Festland oder aus dem skandinavischen Raum beziehen.

Viele unserer Lieferanten und Erzeuger kennen wir persönlich und überzeugen uns regelmäßig von der hohen Qualität ihrer Arbeit. Hier wissen wir, dass besonderer Wert auf nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung gelegt wird.

Die Vielfalt unserer Region äußert sich vornehmlich in unserem Menü HEIMAT. Das Menü NATURA ist vegetarisch und wird auf Wunsch auch vegan für Sie zubereitet. Im Menü BIKE finden Sie zusätzlich internationale Einflüsse

Genießen Sie als perfekten Begleiter zu unseren Menüs eine unserer auserlesenen Getränkeempfehlungen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Abend am Föhrer Südstrand.

Ihr biike-Team

Für einen gelungenen Start in den Abend empfehlen wir Ihnen ein Glas Ruinart rosé Champagner

HEIMAT

geflämmte Fjordforelle

mit Ingwer, Kohlrabiblättern und Forellenkaviar
Sauerampfersauce und Bronzefenchel

19

Skreifilet

ingelegte Blumenkohlherzen mit Kaperngel, Salzzitrone und
Strandkräutern
Krustentier-Essenz

32

Weidehuhn von Lars Odefey

in Quitten-Essig gegrillte Schwarzwurzeln mit Estragon Spinat und
Wiesenkräutern
Mokka-Buttersauce

34

Birne in Texturen

mit Schokolade, Salzkaramellcreme, Birnensorbet und
schwarzen Johannisbeeren

14

3 Gang Menü Vorspeise | Hauptgang | Dessert **54**

4 Gang Menü **69**

3 Gang Bierbegleitung **24**

4 Gang Bierbegleitung **29**

Unsere Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

NATURA

bunte Karotten von Marko Seibold

Ziegenjoghurt und Karotten-Mandarinen-Crème
Malz, Ingwer und Orangenblüte

16

Sellerie von Olaf Schelle

mit grünem Apfel und Trüffel
Walnusskrokant und Selleriesauce

19

Gegrillte Schwarzwurzeln

in Quitten-Essig gegrillt mit Estragon-Spinat, Wiesenkräutern
und Mokka-Butter-Sauce

24

Auswahl von deutschen Rohmilchkäsen

mit Chutneys, Rosmarin-Honig, Früchtebrot und Walnussbrot

14

3 Gang Menü Vorspeise | Hauptgang | Dessert **49**

4 Gang Menü **62**

3 Gang Alkoholfreie Getränkebegleitung **13**

4 Gang Alkoholfreie Getränkebegleitung **17**

Unsere Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BIIKE

Hummer

mit gegrilltem Kürbis, Ingwer-Schaum, Maronen-Hummer-Sauce
und salzigem Maronenkrokant

26

Milchkalbsbries

mit grünem Apfel, Süßholzwurzel, Yuzu-Butter und Kerbel

24

Steinbutt

mit Safran-Chicoree, Kerbel-Wurzel-Püree, Traubenmost-Butter,
schwarzem Olivensalz und Mizuna

36

Milchkuh

in Heu gegart mit Buchweizen, Wirsing, Kräutern, Blüten und
Zwiebel Jus

36

Baba au Rum

Kokosnuss mit altem Rum, Ananas und Schokolade

14

3 Gang Menü Vorspeise | Hauptgang | Dessert **69**

5 Gang Menü **99**

3 Gang Weinbegleitung **32**

5 Gang Weinbegleitung **49**

Unsere Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.