

Herzlich Willkommen  
im  
**Hotel Biker**



Anno 1657

Familiengeführt seit 1807

Seit 2025 unter der Führung von Karl-Heinz Wilmes

“Bewahrt, weil bewahrenswert für alle die Menschen,  
die auf Ihm leben und schaffen.

Die Ihn anschauen, die unter seinem schicksalsreichen Dach zu  
Gast sind.“

AUTOR UNBEKANNT

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Croutons und Schlagoberst <i>Tomato soup with croutons and cream</i>	7,90 Euro
Kraftbrühe mit Markklößchen und hausgemachtem Eierstich <i>Consomme soup with marrow bells and egg homemade custard</i>	8,90 Euro

## Salate & kalte Speisen

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	4,50 Euro
Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet <i>Homemade wild boar slurr with remoulade, sauted potatoes and side salad</i>	15,90 Euro
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und Salatbouquet <i>Herring „housewives art“ with sauted potatoes and side salad</i>	15,90 Euro
Sportlersalat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen und Brot <i>Athlete's salad with grilled chicken fillet strips and bred</i>	16,90 Euro

# Speisekarte

## Pasta

Teigwaren 16,90 Euro  
mit frischem Gemüse in Rahm  
*Pasta with fresh vegetables in cream*

Teigwaren 18,90 Euro  
mit gebratenem Gemüse  
und Hähnchenbruststreifen in Rahm  
*Pasta with sautéed vegetables and  
Chicken breast strips in cream*

Teigwaren 19,90 Euro  
mit Scampi und Knoblauch  
*Pasta with shrimps and garlic*

## Burger

Hähnchenburger 21,90 Euro  
mit Sweet Chili, Tomate, Ruccola und Rotkraut,  
dazu pommes frites und Ajoli  
*Chicken burger with sweet chili, tomato, arugula  
and red cabbage, french fries and aioli*

Pulled wild boar burger 21,90 Euro  
Gezupftes Wildschweinfleisch mit Tomate,  
Krautsalat, Preiselbeersenf und pommes frites  
*Pulled wild boar burger with tomato, coleslaw,  
cranberry mustard and french fries*

## Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln <i>Pork cutlet „Vienna style“ with fried potatoes</i>	19,90 Euro
Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Pork cutlet „Holstein style“ with fried egg and fried potatoes</i>	21,40 Euro
Schweineschnitzel „Waidmann“ mit Champignonrahmsauce, pommes frites <i>Pork cutlet „Waidmann style“ with creamy mushroom sauce and french fries</i>	22,90 Euro
Schweineschnitzel „Ungarisch“ mit Paprikarahmsauce, pommes frites <i>Pork cutlet „Hungarian“ with paprika cream sauce and french fries</i>	22,90 Euro
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit pommes frites <i>Chicken cutlet „Vienna style“ with french fries</i>	23,50 Euro
Ketchup oder Mayonaise <i>Ketchup or mayonnaise</i>	1,00 Euro

Zu jedem Schnitzel reichen wir einen Beilagensalat  
*We serve a side salad with the cutlet*

## Feines

Scampi-Pfännchen 21,90 Euro  
Gebratene Scampi in Knoblauchsud mit Brot  
*Scampi pan*  
*Fried scampi in garlic broth with bread*

„Büker’s Pfanne“ 25,90 Euro  
Schweinelendchen mit Camembert überbacken,  
Preiselbeeren, Röstinchen und Beilagensalat  
*„Büker’s pan“*  
*Pork tenderloin with baked camembert,*  
*lingonberries, roasted potatoes and side salad*

Zanderfilet 27,90 Euro  
auf Teigwaren mit Babyspinat in Rahm,  
dazu Beilagensalat  
*Pike-perch fillet*  
*on pasta with baby spinach in cream,*  
*served with a side salad*

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über  
enthaltene Allergene zu geben.

Unsere Speisekarte variiert öfter.

Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht  
ausschliessen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene  
übernehmen.

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf  
etwas allergisch reagieren, sprechen Sie bitte mit unseren  
Servicemitarbeitern.

Ihre Familie Wilmes und Team

# Dessert

Hausgemachtes Parfait 6,90 Euro  
nach Art des Hauses  
*homemade parfait house specialty*

„Schlemmerbecher“ 8,50 Euro  
2 Kugeln Vanille Eis  
mit Schlagoberst und Eierlikör  
„Deluxe Cup“  
*2 scoops of vanilla ice cream  
with whipped cream and egg liqueur*

„Cup Denmark“ 7,50 Euro  
2 Kugeln Vanilleeis mit  
Schokoladensauce und Schlagoberst  
„Cup Denmark“  
*2 scoops of vanilla ice cream  
with chocolate sauce and whipped cream*

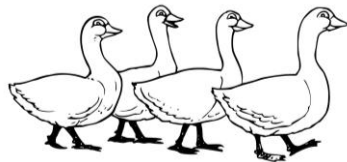


# Unsere Arrangements auf Vorbestellung erhältlich

Wildgerichte  
ganzjährig



Ganze Gänse  
vom Tranchierwagen  
jährlich ab 11.11. Martinstag  
ab 4 Personen



Spezialitäten vom Flambierwagen  
ab 4 Personen



# Grillkrippe „Hubertus“

Ein vielfältiger Grill  
für die gelungene Party zu Hause  
oder mit uns im Biergarten

für je  
1 Wildschwein  
1 Spanferkel  
1 Lamm  
bis 30 kg im Ganzen am Spieß  
24 Hähnchen  
21 Haxen  
12 Rollbraten  
12 Enten

