

# Kerstins.Sommerkarte

## Leichte SKÄRENKÜCHE in Fusion mit WESTFALEN À LA CARTE!

Wir wünschen Ihnen genussvolle  
Sommerabende im Kerstins!

(Nach den Sommerferien bieten wir wieder unser  
reguläres à la carte-Angebot.)

\*\*\*

## NORDISCH-WESTFÄLISCH

### À LA CARTE:

Im hinteren Teil der Karte finden Sie  
Kleinigkeiten - auch als Vorspeisen prima!

### SALATE

Salat SOLO (Knackige Blattsalate und  
Rohkost, Brot/Knäcke 13,80

Salat Kraftprotz (Knackige Blattsalate und  
Rohkost, gebratene Rinderfiletstreifen,  
Brot/Knäcke 17,80

Salat Sommerbrise (Knackige Blattsalate  
und Rohkost, 3 gebratene Riesengarnelen,  
Brot/Knäcke 17,80

## OMAS SCHNITZELKÜCHE:

(Alle Schnitzel sind aus dem  
SchweineFILET geschnitten.)

Dänenschnitzel  
krosse Knäcke-Kruste /  
wahlweise geschmorte Sommergemüse oder  
knackiger Salat / gebratene Kartoffeldrillinge  
19,90

Westfalenschnitzel  
gebratene Blutwurst im Speckmantel /  
Apfelkompott / wahlweise geschmorte  
Sommergemüse oder knackiger Salat,  
Kartoffelstampf  
19,90

Schnitzel-Fusion:  
Dänen- & Westfalenschnitzel /  
gebratene Blutwurst im Speckmantel /  
Apfelkompott / wahlweise geschmorte  
Sommergemüse oder knackiger Salat,  
Kartoffelstampf  
22,90

## KERSTINS. LIEBLINGE

Himmel und Ääd

15,80

Gebratene Rinderfiletstreifen auf Rotweinjus  
2 begleitende Dips /  
wahlweise geschmorte Sommergemüse oder  
knackiger Salat, / gebratene Kartoffeldrillinge  
25,80

Fisch nach Tagesangebot  
aus nordischen Gewässern  
- z. B. Lachs, Kabeljau, Hecht, etc. -  
wahlweise geschmorte Sommergemüse oder  
knackiger Salat / gebratene Kartoffeldrillinge  
24,80

Sommercrepe / Fischragout Harö /  
wahlweise geschmorte Sommergemüse oder  
knackiger Salat / gebratene Kartoffeldrillinge  
21,80

Schwedische Heringsmarinaden treffen  
Matjes Hausfrauen Art  
Gurke / knackige Salate / Bratkartoffeln  
24,80

VEGETARISCHE  
SOMMERKÜCHE:

Sommercrepe / frische Kräuter aus Kerstins.  
Wildpflanzenbeet / Schmorgemüse /  
Salatbouquet / gebratene Kartoffeldrillinge  
15,80

Veggieburger  
Reibeplätzchen-Patty / Salate / Hartkäse /  
Apfel / Preiselbeere / Dip / Kartoffelspalten  
15,80

VEGAN

Selbst gemachte Teigtaschen von meiner  
Freundin Sabine,  
gefüllt mit Gemüse der Saison /  
Gemüsejus / Zwiebelmarmelade /  
Tomatenpesto  
16,80

Kerstins ■ leichte

## SOMMER-SKÄRENKÜCHE & WESTFÄLISCHE DELIKATESSEN

treffen auf Kerstins. selbst gebackenes Brot

### VEGETARISCH

#### List auf Sylt:

Frische Zitrus-Creme / Meeresspargel /  
Knackiger Salat / Buttermilchdressing /  
4,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Grüner Silvaner, Lagenwein Guldental/Nahe,  
trocken, zurückhaltend erdig 8,50

#### Kopenhagen:

Knackiger Salat / Blauschimmelkäse  
Beeren-Coulis / Blaubeere  
5,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Riesling Spätlese trocken, Rheinhessen,  
Bouquet: Pfirsich und Zitrone /  
Gaumen: tolle Mineralität 7,00

#### Bochum:

Spiegelei / Schmorzwiebeln / Schnittlauch  
5,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Scheurebe, Qualitätswein Guldental/Nahe, trocken,  
kräftig, würzig mit dezenter Paprikanote 7,00

## FLEISCH:

### Lapland:

Weißkohl / Zwiebeln / Kerstins Vinaigrette /  
Elchsalami / Preiselbeere / Beeren / Kräuter  
6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Sauvignon Blanc BIO-Qualitätswein trocken  
Rheinhessen / Bouquet: Stachelbeere, frisches  
Gras / Gaumen: frisch, spritzig, dezente Säure. 6,50

### Dortmund:

Gebratene Blutwurst im Speckmantel /  
Zwetschgen-Coulis / Blutampfer aus  
unserem Beet  
6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Sauvignon Blanc BIO-Qualitätswein trocken  
Rheinhessen / Bouquet: Stachelbeere, frisches  
Gras / Gaumen: frisch, spritzig, dezente Säure. 6,50

### Westfalen:

Weißkohl / Zwiebeln / Kerstins Vinaigrette /  
Roher Schinken / Beeren / Kräuter  
5,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Sauvignon Blanc BIO-Qualitätswein trocken  
Rheinhessen / Bouquet: Stachelbeere, frisches  
Gras / Gaumen: frisch, spritzig, dezente Säure. 6,50

## FISCH:

### Göteborg:

Preiselbeercreme / Zwiebeln / Sherrysill /  
Schwedische Anchovi /

6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Grüner Silvaner, Lagenwein Guldental/Nahe,  
trocken, zurückhaltend erdig 8,50

### Borkum:

Knoblauch-Dip / Nordseematjes / Gurken-  
Zwiebelwürfel / Kerstins Vinaigrette

6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Riesling Spätlese trocken, Rheinhessen,  
Bouquet: Pfirsich und Zitrone /  
Gaumen: tolle Mineralität 7,00

### Bergen:

Dänische Remoulade / Zwiebeln /  
Gurkenwürfel / Rote Bete-gebeizter Lachs /  
Honig-Senf-Soße /

6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Riesling Spätlese trocken, Rheinhessen,  
Bouquet: Pfirsich und Zitrone /  
Gaumen: tolle Mineralität 7,00

Wickede:

Forellentartar / Gurke / Lauch / Zwiebel  
6,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Riesling Spätlese trocken, Rheinhessen,  
Bouquet: Pfirsich und Zitrone /  
Gaumen: tolle Mineralität 7,00

Stockholm:

Knoblauch-Dip / 2 gebratene Scampi /  
Zwiebelmarmelade /  
9,80

Kerstins Weinempfehlung (0,2l):  
Riesling Spätlese trocken, Rheinhessen,  
Bouquet: Pfirsich und Zitrone /  
Gaumen: tolle Mineralität 7,00

**„CATCH OF THE DAY“:**

3 Häppchen Ihrer Wahl  
Preise laut Karte  
+ ein abgestimmter Wein (0,1l)  
**von uns geschenkt**

**„KERSTINS WEINPROBE“:**

3 Feinschmecker-Schnittchen Ihrer Wahl  
+ 3 korrespondierende Weine (0,1l)  
Preise: s.o + 7,00 (0,3l Wein)

Wir wünschen Ihnen genussvolle Sommerabende  
im Kerstins.!



Sie möchten Ihren Abend im  
Kerstins. länger kulinarisch  
begleiten?

Dafür bieten wir unser sommerliches  
Drei-Gang-ÜBERRASCHUNGSMENÜ  
in den Varianten Fisch/Fleisch/Vegetarisch:

EUR 48,80

inkl. Erdbeer-Rhabarberwein-Apéro!

(Wir stimmen das Menü mit Ihnen am Tisch ab, falls Sie bestimmte Antipathien oder Allergien haben. Bitte sprechen sie uns an. Für ein Veganes Menü bitten wir um Bescheid bis 24 Std. vor Ihrem Besuch.)

\*\*\*

Vom Saisonmenü zum Überraschungsmenü:

Auch unsere Überraschungsmenüs sind saisonal inspiriert. Da wir mit wechselnden, frischen Zutaten arbeiten, sind wir durch unser neues Überraschungsmenü in der Lage, Ihnen immer nur die besten, frischesten Waren anzubieten.

Vorbei die Sorge, bestimmte Produkte einkaufen zu müssen, nur weil sie im Menü stehen. Wenn dann nur in schlechter Qualität verfügbar, kaufen wir ein anderes, qualitativ besseres Produkt für Sie ein.