



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



LIEBE GÄSTE!

Wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns im KERSTINS. zu begrüßen
und wünschen Ihnen viel Spaß
beim Durchblättern unserer Speisekarte!

In deren ersten Teil finden Sie unsere
à la carte-Speisekarte
und im hinteren Teil unsere
saisonales Menü.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unserer
nordisch-westfälischen Fusionsküche
und einen wunderschönen Abend!

VORSPEISEN NORDISCH / WESTFÄLISCH / FUSION

 **ROTE BETE / GURKEN / KERSTINS
DÄNISCHE REMOULADE / 12,80**

GRATINIERTE MIESMUSCHELN / 14,80
Blauschimmelkäse / schwedisches Knäckebrot

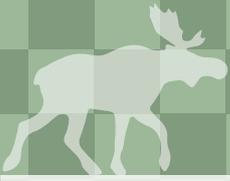
WESTFALENTELLER / 14,00
Gebratene Blutwurst im Speckmantel /
Salatbouquet / Dip / Soße / selbstgebackenes Brot

**TATAR VON DER SAUERLÄNDER RAUCHFORELLE
TRIFFT ROTE BETE- GEBEIZTEN ISLANDLACHS / 16,00**
Salatbouquet / selbstgebackenes Brot / Schwedencracker



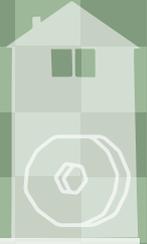
LIEBE GÄSTE!

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu, auch unsere Nachspeisen.
Deshalb kann es schon einmal zu Wartezeiten kommen.
Gerne verkürzen wir die Zeit mit einem Gruß aus der Küche
und natürlich umsorgt unser aufmerksamer Service Sie
währenddessen mit Ihren Wunschgetränken.



Kerstins
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE

ELCHGULASCH IN BLAUBEERRAHM TRIFFT

FILET VOM WESTFALENSCHWEIN / 33,80

gratiniert mit Schmorzwiebeln / Braunkohl / Kartoffelstampf

DÄNENSCHNITZEL TRIFFT WESTFALENSCHNITZEL / 26,80

vom SCHWEINEFILET / Blutwurst im Speckmantel /
Braunkohl / Kartoffelstampf

FISCHRAGOUT HARÖ IM PFANNKUCHENMANTEL TRIFFT

FILETSTREIFEN VOM EIFELER WEIDERIND / 31,80

Schmorgemüse / Knoblauchdip

SCHWEDISCHE HERINGSMARINADEN TREFFEN

MATJES HAUSFRAUEN ART / 24,80

knackige Salate / Bratkartoffeln

ATLANTIK-LACHSFILET 140 G TRIFFT

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 32,90

VOM SCHWEINEFILET / Schmorgemüse /
Kartoffeldrillinge / Spiegelei

RINDERFILETMEDAILLONS & RIESENGARNELEN / 36,80

Rahmgemüse / Kartoffelspalten / Knoblauch- und ein BBQ-Dip

RINDERFILETMEDAILLONS &

LACHSFILET / GRATINIERTE MIESMUSCHELN / 37,80

Schmorgemüse / Kartoffelspalten / Knoblauch- und ein BBQ-Dip

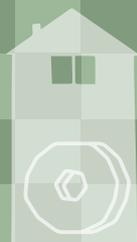
Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und
deren Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



HAUPTGÄNGE NORDISCH

RENTIER-BURGER / 24,80

Ren-Patty / Kerstins Soßen /
dänische Remoulade / Kartoffelspalten

JANSSONS VERSUCHUNG / 18,80

- Der schwedische Traditionsauflauf -
Kartoffel / Anchovi / Wachholder / Zimt / mit Semmelkruste

FISCHFILET (Tagesangebot*) oder **LACHSFILET** 200g / 29,80
nach Wahl mit: Weißweinsoße / Lakritzsoße / Süßdoldensoße**
Schmorgemüse / Riementang / Kartoffeldrillinge

* z. B. Kabeljau/Hecht/Dorsch/Zander ** Diese Varianten sind nur im Sommer erhältlich!

HAUPTGÄNGE WESTFÄLISCH

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 22,80

selbstgebackenes Brot / dicke Bohnen / Speck / Spiegelei

HIMMEL UND ÄÄD / 16,80

SAUTIERTE RINDERFILETSTREIFEN

mit Bratkartoffeln / Schmorgemüse / Knoblauch-Dip/ 27,80

als Salatbowl:

knackige Salate / Haus-Dressing
Brot oder Drillinge / 23,80

HAUPTGÄNGE VEGGIE

SALATBOWL SOLO / 13,80

knackige Salate / Rohkost / Haus-Dressing / Brot
oder Kartoffeldrillinge

PFANNKUCHEN MIT KRÄUTERN / 15,80

aus unserem Wildpflanzenbeet/ gefüllt mit Rahmgemüse /
Kartoffeldrillinge

VEGGIE - BURGER / 17,80

Reibepätzchen-Patty / Salate / Hartkäse / Apfel / Preiselbeeren /
Frischkäse-Knoblauch-Dip / Kartoffelspalten

SELBSTGEMACHTE VEGANE TEIGTASCHEN / 19,80

von meiner Herdecker Freundin Sabine /
gefüllt mit Gemüse der Saison /
Gemüse Jus / Zwiebelmarmelade / Haselnusspesto



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE MIT WILDKRÄUTERN!

- IN UNSEREM SAISONMENÜ JUNI (3 BIS 5 GÄNGE) -

(Sollten Sie planen, 7 Gänge zu essen, bitten wir um einen Hinweis im Nachrichtenfeld des Reservierungsformulars. Die Ergänzungen sind ein saisonales Sorbet und eine Käsevariation. Preis: EUR 88,80)

FISCHVARIANTE

Bunt wie eine Sommerwiese: rot/grün/blau/orange:

Erdbeere / Asparagus / blaue Kartoffel / Rote Bete / Island-Lax

Pfannkuchlein / Spargel / Aprikose / Mousseline

Risotto / Schmorzwiebel / Forellenkaviar / Zitronenmelisse

Leichte Sommerküche:

Island-Seesaibling / atlantische Garnelen / Balsamico / Senf /
Spinat / Neue Kartoffeln

Juni-Nachspiel:

Rose / Erdbeere / Mädesüß

Preise für alle drei Varianten:

3-Gang / 48,80

4-Gang / 58,80

5-Gang / 68,80

7-Gang / 88,80*

*mit saisonalem Sorbet und
einer Käsevariation

Weinbegleitung:

3x 0,1l zzgl. 19,90

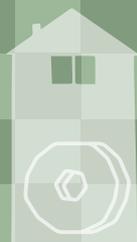
5x 0,1l zzgl. 29,90



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE MIT WILDKRÄUTERN!

- IN UNSEREM SAISONMENÜ JUNI (3 BIS 5 GÄNGE) -

(Sollten Sie planen, 7 Gänge zu essen, bitten wir um einen Hinweis im Nachrichtenfeld des Reservierungsformulars. Die Ergänzungen sind ein saisonales Sorbet und eine Käsevariation. Preis: EUR 88,80)

FLEISCHVARIANTE

Bunt wie eine Sommerwiese: rot/grün/blau/orange:

Erdbeere / Asparagus / blaue Kartoffel / Rote Bete / Island-Lax

Pfannkuchlein / Spargel / Aprikose / Mousseline

Risotto / Schmorzwiebel / Maispouardenbrust / Rauch

Leichte Sommerküche:

Heimisches Rinderfilet / atlantische Garnelen / Balsamico / Senf / Spinat / Neue Kartoffeln

Juni-Nachspiel:

Rose / Erdbeere / Mädesüß

Preise für alle drei Varianten:

3-Gang / 48,80

4-Gang / 58,80

5-Gang / 68,80

7-Gang / 88,80*

*mit saisonalem Sorbet und
einer Käsevariation

Weinbegleitung:

3x 0,1l zzgl. 19,90

5x 0,1l zzgl. 29,90



Kerstins
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE MIT WILDKRÄUTERN!

- IN UNSEREM SAISONMENÜ JUNI (3 BIS 5 GÄNGE) -

VEGETARISCHE VARIANTE

(Vegane Variante nach vorheriger Absprache)
(Wir bitten um einen Hinweis im Nachrichtenfeld des
Reservierungsformulars und melden uns dann bei Ihnen.)

Bunt wie eine Sommerwiese: rot/grün/blau/orange:

Erdbeere / Asparagus / blaue Kartoffel

Pfannkuchlein / Spargel / Aprikose / Mousseline

Risotto / Schmorzwiebel / Karotte / Rauch

Leichte Sommerküche:

Teigtaschen / Rote Bete / Meerrettich / Balsamico / Senf / Spinat /
Neue Kartoffeln

Juni-Nachspiel:

Rose / Erdbeere / Mädesüß

Preise für alle drei Varianten:

3-Gang / 48,80

4-Gang / 58,80

5-Gang / 68,80

7-Gang / 88,80*

*mit saisonalem Sorbet und
einer Käsevariation

Weinbegleitung:

3x 0,1l zzgl. 19,90

5x 0,1l zzgl. 29,90