

Kerstins
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



KERSTINS SAISONALES OKTOBER MENÜ MIT WILDPFLANZEN

SMÖRREBRÖD:

Vom Rote Bete-gebeizten Lachs, begleitet von:
Rote Bete-Carpaccio mit Kerstins Vinaigrette
und Balsam-Ofenkürbis

SCHWERTER SENFSÜPPCHEN MIT SPECKSCHLEIFE

NORDIC RISOTTO MIT ADLERFISCH
Graupen / Weißweiraum / Adlerfisch

**ANIS-PERNOD-SORBET AUF
FRUCHTIGEM RHEINHESSEN-RIESLING**

NORDISCH-WESTFÄLISCHES SURF & TURF:
Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste aus heimischen Wäldern
an Spätburgundersauce trifft Fjordforelle auf Wermutsauce
Butterpilze / getrüffeltes Kartoffelstampf

DUO VOM APFEL
Schmorapfel / schwedische Äppeltårta

3-Gang: 58,80

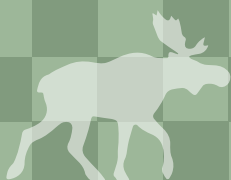
4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

Zzgl. Käse (7-Gang, 3 Sorten nordisch & westfälisch): 103,80

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



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



KERSTINS SAISONALES OKTOBER MENÜ MIT WILDPFLANZEN - VEGETARISCH -

SMÖRREBRÖD:

mit Buchweizen-Algen-Salat
Rote Bete-Carpaccio mit Kerstins Vinaigrette
Balsam-Ofenkürbis

SCHWERTER SENFSÜPPCHEN MIT BROTCROUTONS

NORDIC RISOTTO MIT BUTTERPILZEN

Graupen / Weißweinrahm / Butterpilze

ANIS-PERNOD-SORBET AUF FRUCHTIGEM RHEINHESSEN-RIESLING

RAGGMUNK TRIFFT REIBEKUCHEN:

Rote Bete-Kartoffelplätzchen mit Sauerrahm trifft
Reibekuchen mit Apfelmus / Schmorgemüse

DUO VOM APFEL

Schmorapfel / schwedische Äppeltårta

3-Gang: 58,80

4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

Zzgl. Käse (7-Gang, 3 Sorten nordisch & westfälisch): 103,80

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