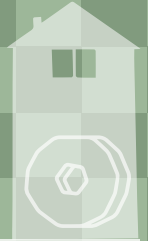


# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## KERSTINS SNACK-KÜCHE - ZUM TEILEN!

Selbst gebackenes Brot nach Originalrezepten von irischen  
und isländischen Freunden / 2 Dips **7,80**

### SMÖRREBRÖD-PLATTE (2 PERSONEN) p.P. 12,50

Buchweizen-Algen-Salat / Rote Bete-Carpaccio,  
Kerstins Vinaigrette / Westfälischer Knochenschinken /  
Salami vom Lappland-Elch / Rote Bete-gebeizter Atlantiklachs /  
Matjes „Borkum“, dazu selbstgebackene Brot-Variationen

### SMÖRREBRÖD-PLATTE VEGGIE (2 PERSONEN) p.P. 12,50

Buchweizen-Algen-Salat / Rote Bete-Carpaccio, Kerstins  
Vinaigrette / Gurkensalat, dänische Remoulade / Kartoffelsalat,  
dazu selbstgebackene Brot-Variationen

## KERSTINS SUPPENKÜCHE

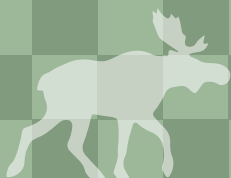
### SCHWERTER SENFSÜPPCHEN 7,80 Brotcroutons / Speck-Krokant

**GRATINIERTE MIESMUSCHELN 14,80**  
Dänischer Blauschimmelkäse / schwedisches Knäckebrot

**HUMMERCÈME 10,80**  
mit Lachs, Riesengarnelen, Wermut

**KERSTINS KÜRBISCRÈME 7,80 **  
mit gerösteten Kürbiskernen

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



# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.


Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde





## HAUPTGÄNGE VEGGIE

(Teilweise auch vegan zubereitbar. Bitte Info mit Ihrer Reservierung.)

**ZWEI ROTE BETE-PUFFER 16,80**   
mit Sauerrahm / Buchweizen-Algen-Salat

**VEGGIE-BURGER 17,80**   
Irishes Braunes Brot / Schweden-Knäcke / Reibplätzchen-Patty /  
Kerstins Dips und Saucen / gebratene Kartoffeldrillinge

**HANDGEMACHTE VEGANE TEIGTASCHEN 19,80**   
von meiner Freundin Sabine von Pasta Passion /  
gefüllt mit Rote Bete und Meerrettich /  
an warmer Balsamicosauce / Tomatenpesto / Tomatenchutney

**GETRÜFFELTES PILZRISOTTO 18,80**   
Graupen / Weißweinrahm / Pilze der Saison / Trüffel

## HAUPTGÄNGE FISCH

**TAGESFISCHFILET 29,80**  
auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat /  
Kerstins Vinaigrette

**NORDIC RISOTTO „VÄSTKUST“ 33,80**  
Hummer-Risotto mit Tagesfischfilet / Riesengarnelen /  
Miesmuscheln (ohne Schale) / Braunes Brot und Schwedenknäcke

**HANDGEMACHTE TEIGTASCHEN 26,80**  
mit Hummer-Meeresfrüchte-Füllung / Hummersauce /  
selbst gebackenes isländisches Roggenbrot / Schwedenknäcke

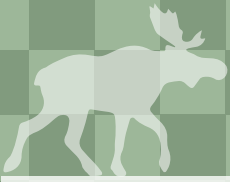
**FISCHRAGOUT HARÖ 27,80**  
Crepe / saisonales Rahmgemüse /  
Weißweinrahm / Fischragout

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

**NORDISCHES RISOTTO MIT RINDERFILETSTREIFEN 26,80**  
Graupen / Weißweinrahm / Lauch / sautierte Rinderfiletstreifen

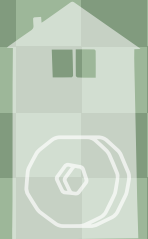
**HIRSCHMEDAILLONS 36,80**  
unter der Wacholderkruste / Schwedischer Braunkohl /  
Kartoffelspalten / Portweinsauce

**RENTIERBURGER 24,80**  
irisches braunes Brot / Ren-Patty / Kerstins Saucen /  
dänische Remoulade / Kartoffelspalten / Schweden-Knäcke



**Kerstins**  
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## HAUPTGÄNGE AUS KERSTINS NORDISCH-WESTFÄLISCHER FUSIONSKÜCHE

Mit der Kerstins-Fusionsküche entwickeln wir den  
Tapas-Gedanken weiter:  
Zwei Gerichte unterschiedlicher Küchen auf einem Teller.  
Aber ohne die Qual der Wahl und zum Festpreis!

### Schnitzel-Duo: Däne **trifft** Westfale! 26,80

Dänenschnitzel mit Knäckebrotpanade / Dortmunder Krüstchen auf selbst gebackenem Brot / Spiegelei / Preiselbeeren / Schmorgemüse / Kartoffelstampf / dänische braune Sauce

### Gulasch vom Lapplandelch **trifft** einen Klassiker, neu interpretiert: Birne / Bohnen / Speck mit rosa Schweinefilet! 33,80

Preiselbeeren / Kartoffelstampf / Birne / dicke Bohnen / Specksauce

### Raggmunk: Schwedisches Kartoffelplätzchen mit Preiselbeer-Speckschleife **trifft** Himmel und Ääd 21,80

### Schwedische Heringsmarinaden **treffen** Matjes Hausfrauen Art 24,80

dreierlei Heringsmarinaden / Matjes / Hausfrauensauce / gebratene Kartoffeldrillinge

### Surf & Turf „nordisch-westfälisch“

### Sautierte Riesengarnelen auf Weißweinrahm **treffen** auf Filet vom Eifeler Weiderind auf Frühburgundersauce 36,80

gebratene Kartoffelspalten / Schmorgemüse / Knoblauch- & BBQ-Dip der Saison

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