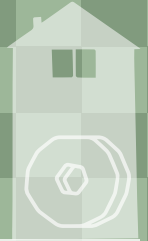


Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



LIEBE GÄSTE!

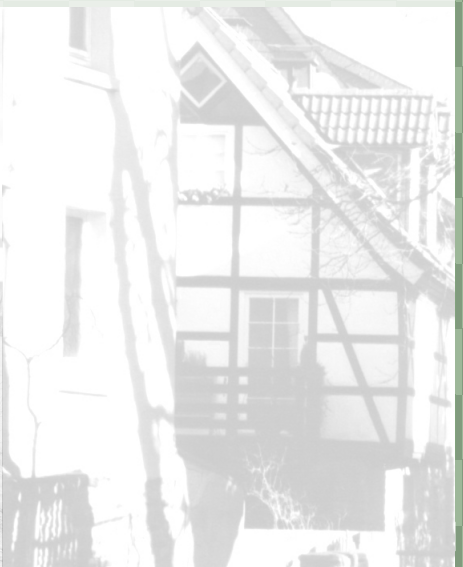
Wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns im KERSTINS. zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern unserer Speisekarte!

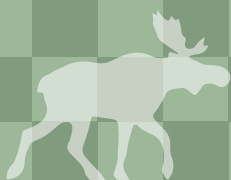
In deren ersten Teil finden Sie unser saisonales Menü und im hinteren Teil unsere à la carte-Speisekarte!

Für ein veganes Menü bitten wir um Bescheid bis 24 Std. vor Ihrem Besuch.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und richten Ihre Teller nett an, 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.

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





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 / Weißweinrahm / 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 / getrüffelter Kartoffelstampf

DUO VOM APFEL

Schmorapfel / schwedische Äppeltårta

3-Gang: 58,80

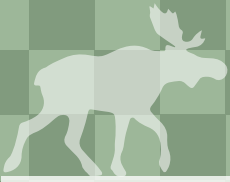
4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

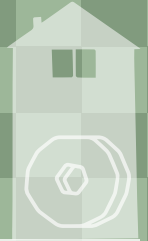
Zzgl. Käse (7-Gang, 3 Sorten nordisch & westfälisch): 103,80

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

Grauen / 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

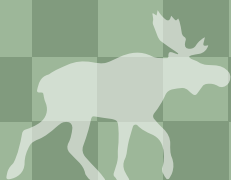
4-Gang: 68,80

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!



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

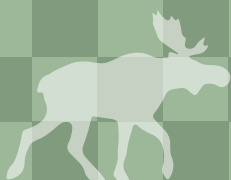
Brotcroutons / Speck-Krokant

GRATINIERTE MIESMUSCHELN 14,80
Dänischer Blauschimmelkäse / schwedisches Knäckebröt

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 / Reibepätzchen-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 PILZ RISOTTO 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

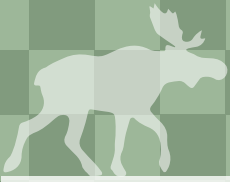
FISCHRAGOUT HARÖ 27,80
Crepe / saisonales Rahmgemüse /
Weißweinrahm / Fischragout

HAUPTGÄNGE FLEISCH

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

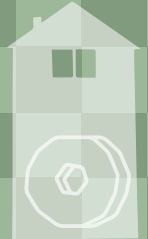
HIRSCHMEDAILLONS 36,80
unter der Wacholderkruste / Schwedischer Braunkohl /
Kartoffelspalten / Portweinsauce

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!