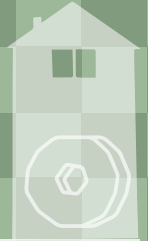


# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## LIEBE GÄSTE!

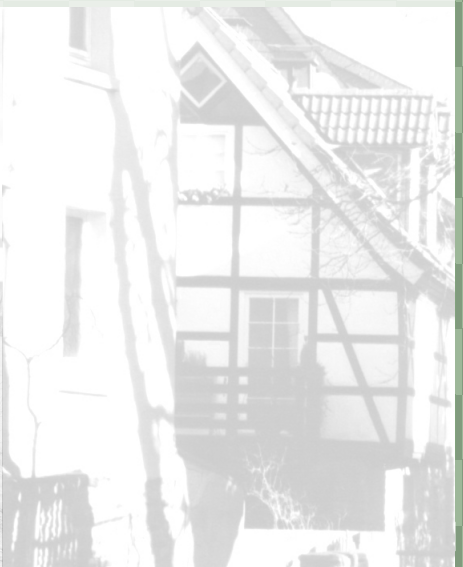
Wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns im KERSTINS. zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern unserer Speisekarte!

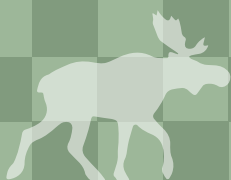
**In deren ersten Teil finden Sie unser saisonales Menü und im hinteren Teil unsere à la carte-Speisekarte!**

**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 / getrüffeltes Kartoffelstampf

#### **DUO VOM APFEL**

Schmorapfel / schwedische Äppeltårta

3-Gang: 58,80

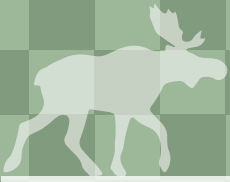
4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

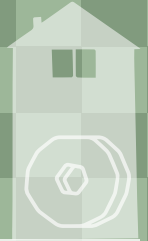
Zzgl. Käse (7-Gang, 3 Sorten nordisch & westfälisch): 103,80

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**

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

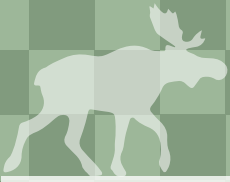
4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

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

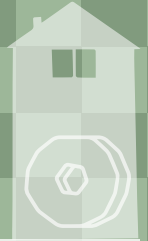
Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und  
deren Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!



# 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

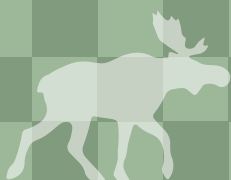
### SCHWERTER SENFSÜPPCHEN 7,80 Brotcroutons / Speck-Krokant

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

## HAUPTGÄNGE FISCH

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

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

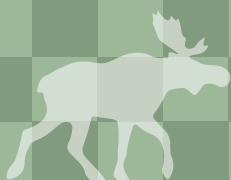
**HANDGEMACHTE TEIGTASCHEN**  
mit Hummer-Meeresfrüchte-Füllung / Hummersauce /  
selbst gebackenes isländisches Roggenbrot / Schwedenknäcke **26,80**

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

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

**HIRSCHMEDAILLONS**  
unter der Wacholderkruste / Schwedischer Braunkohl /  
Kartoffelspalten / Portweinsauce **34,80**

**RENTIERBURGER 24,80**  
irishes 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

**Fischragout Harö trifft**

**Omas Rinderroulade, modern interpretiert! 34,80**

Crepe / Süßkartoffelstampf / saisonales Rahmgemüse /  
Weißweinrahm / Frühburgunderjus

**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!