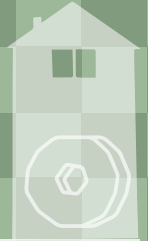


Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



LIEBE GÄSTE!

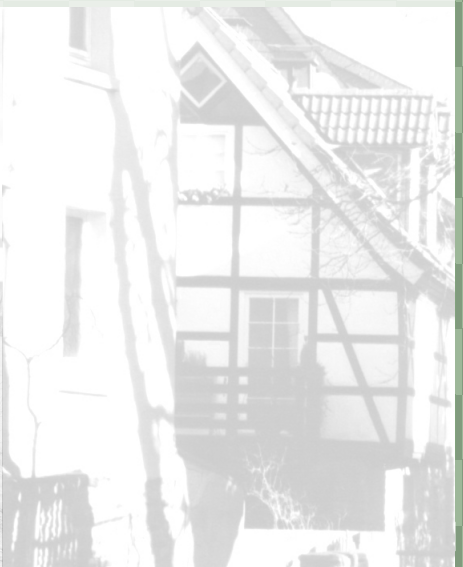
Wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns im KERSTINS. zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern unserer Speisekarte!

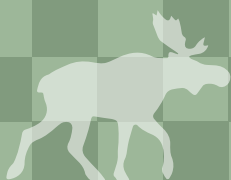
In deren ersten Teil finden Sie unser saisonales Menü und im hinteren Teil unsere à la carte-Speisekarte!

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 Spätburgundersoße trifft Fjordforelle auf Wermutsauce
Butterpilze / getrüffeltes Kartoffelstampf

DUO VOM APFEL

Schmorapfel / schwedische Äppeltårta

3-Gang: 58,80

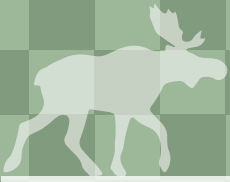
4-Gang: 68,80

5-Gang: 78,80

6-Gang: 88,80

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

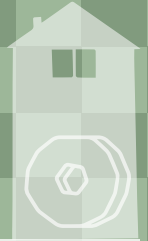
Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und
deren Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!



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

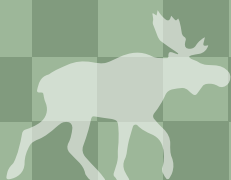
4-Gang: 68,80

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

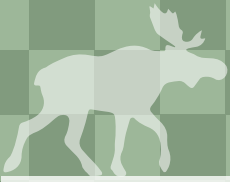
KERSTINS SUPPENKÜCHE

SCHWERTER SENFSÜPPCHEN 7,80 Brotcroutons / Speck-Krokant

HUMMERCÈME 10,80
mit Lachs, Riesengarnelen, Wermut

KERSTINS KÜRBISCRÈME 7,80 
mit gerösteten Kürbiskernen

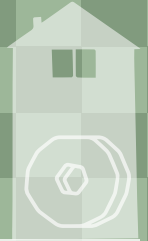
Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und deren Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



HAUPTGÄNGE VEGGIE

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

VEGGIE-BURGER 17,80

Irisches Braunes Brot / Schweden-Knäcke / Reibepätzchen-Patty /
Kerstins Dips und Saucen / gebratene Kartoffeldrillinge

GETRÜFFELTES PILZRISOTTO 18,80

Graupen / Weißweinrahm / Pilze der Saison / Trüffel

HAUPTGÄNGE FISCH

Tagesfischfilet auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat /
Kerstins Vinaigrette 29,80

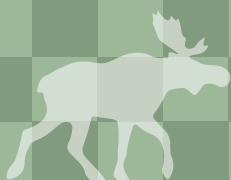
NORDIC RISOTTO „VÄSTKUST“: 33,80

Hummer-Risotto mit Tagesfischfilet / Riesengarnelen /
Miesmuscheln (ohne Schale) / Braunes Brot und Schwedenknäcke

HAUPTGÄNGE FLEISCH

NORDISCHES RISOTTO MIT RINDERFILETSTREIFEN 26,80

Graupen / Weißweinrahm / Lauch / sautierte Rinderfiletstreifen



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 Soße

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

Preiselbeeren / Kartoffelstampf / Birne / dicke Bohnen / Specksoße

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!