



# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## KERSTINS CHEF'S CHOICE

Für den besonderen Anlass:  
3-6 Gänge – saisonal kuratiert

**Oktober – Wald, Ernte, Wärme**  
6 Gänge | nordisch-westfälische Fusionsküche

### 1. Salz & Kürbis

Kürbis-Variation · Birkenöl · geröstete Kerne  
Kürbis-Carpaccio, Butternut-Creme,  
Pickles, Kürbiskerncrunch

### 2. Meer & Rauch

Jakobsmuschel · Sellerie · Apfel & Dill

### 3. Wald & Pilze

Steinpilz & Pfifferling · Gerste · Walnuss  
cremigtes Gersten-Risotto mit Pilzen & brauner Butter

### 4. Feld & Wild

Rosa Rehrücken · Wurzelgemüse · Sanddornjus

### 5. Wärme & Fermentation

Zwetschge · dunkle Schokolade · Buchweizen  
Zwetschgenkompott mit Schokoladenmousse  
und Mohnküchlein

### 6. Garten & Ernte

Ziegenkäse · Apfel · Honig · Walnuss

### Menüvarianten:

3-Gang: 3 / 5 / 6	60
4-Gang: 1 · 3 · 5 · 6	80
5-Gang: 1 · 2 · 3 · 5 · 6	100
6-Gang: komplett	120

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.