



NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



KERSTINS CHEF'S CHOICE

Für den besonderen Anlass:
4–6 Gänge – saisonal kuratiert

Menü „Spätsommer. Wald. Weite.“

Fein komponiert, klar und konzentriert.

1. Aperitif-Häppchen – „Salz & Birke“

Roggencrunch · Rauchbutter ·
eingelegter Apfel · Birkenöl

2. „Meer & Moor“

Karamellisierter Blumenkohl · Grünkohlchips ·
Krustentier-Tatar · Sanddorn-Vinaigrette

3. „Wald & Wiesen“

Pfifferlingsrahmsuppe · Majoranöl ·
knuspriger Buchweizen

4. „Fjord & Feld“

Gebratener Adlerfisch · Schnittlauchöl ·
geröstetes Panko

5. „Wiese & Garten“

Kalbsfilet rosa · geröstetes Blumenkohlpüree ·
eingelegte Pflaumen · Estragonjus

6. „Frische & Fermentation“

Geeister Skyr · fermentierte Himbeeren ·
Honig-Crumble · Zitronenthymianöl

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.