



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



WEEKDAY SPECIAL (montags & donnerstags)

Nordischwestfälische Tapas zum Teilen

Westfälischer Knochenschinken / Knoblauch
Elchsalami / Preiselbeere

Tartar von der Sauerländer Rauchforelle / Apfel
Rote Bete gebeizter Lachs / Dill-Senf-Remou

Rote Bete-Salat / Zwiebel / Lauch
Buchweizensalat / Frisée / Zwiebel

Bratkartoffeln / Speck
Gebratene Kartoffeldrillinge
Reibplätzchen

Selbst gebackenes irisches **Brot** und isländisches Rùgbraud
Knoblauchdip / selbst gemacht
Dänische Remoulade / selbst gemacht

EUR 18 p. P.

(Die Kartoffelvariationen werden auf Wunsch nachgereicht.)

Nordischwestfälische VEGGIE-Tapas zum Teilen

Rote Bete-Salat / Zwiebel / Lauch
Buchweizensalat / Frisée / Zwiebel

Kartoffelsalat / Vinaigrette / Lauch / Zwiebel
Gurken-Carpaccio / dänische Remoulade / Zwiebel Rote
Bete-Carpaccio / Vinaigrette / Zwiebel / Lauch

Bratkartoffeln
Gebratene Kartoffeldrillinge
Reibplätzchen

Selbst gebackenes irisches **Brot** und isländisches Rùgbraud
Knoblauchdip / selbst gemacht
Dänische Remoulade / selbst gemacht

EUR 18 p. P.

(Die Kartoffelvariationen werden auf Wunsch nachgereicht.)



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



KERSTINS À LA CARTE – DIE „PIC UPS!“

KALTE VORSPEISEN

Willkommen an unserer neuen Feinkostbar –
mit nordischen Tapas!

Ideal für den kleinen Appetit.
Oder damit der Wein besser fließt ...?

Stellen Sie sich Ihre persönliche Auswahl direkt
an der Bar zusammen – ob ein Tapa oder acht.
Und wenn Sie möchten, empfiehlt Kerstin gerne einen
passenden Wein oder einen Akvavit dazu.

Beispiele:

Heringsmarinaden · Matjes-Tartar · Forellen-Tatar ·
Rote-Bete-Lachs ·
westfälischer Knochenschinken · Elchsalami ·
Rote Bete · Buchweizen

Pro Tapa 6 €

Unsere Tapas-Platte für Zwei, von Kerstin kuratiert:

Forellen-Tatar · Rote-Bete-Lachs ·
westfälischer Knochenschinken-/ Elchsalami ·
Rote Bete · Buchweizen

Dazu selbst gebackenes Brot und Knäcke, Knoblauchdip
P.P. 15 €

Selbst gebackenes Brot

Irisches & isländisches Brot · Schwedenknäcke 8 €

WARME VORSPEISEN

Schwerter Senfsüppchen · Brotcroutons 8 €
Hummercrème mit Adlerfisch, Riesengarnele & Wermut 12 €



Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



VEGGIE-HAUPTGÄNGE

Vegane Teigtaschen
Gefüllt mit roter Bete & Meerrettich · Balsamico-Soße 20 €

Zweierlei Rote Bete
Rote-Bete-Puffer mit Sauerrahm & Rote-Bete-Salat 18 €

Getrübelt Pilzrisotto
Graupen · Weißweiraum · Pilze der Saison · Trüffel 20 €

HAUPTGÄNGE

Däne trifft Westfale – Schnitzel-Duo vom Schweinefilet
Knäckebrotpanade · Dortmunder Krüstchen ·
dänische Bratensoße · bunte Schmorkarotten ·
Kartoffelstampf 27 €

**Lapplandelch trifft Münsterländer Landschwein –
Gulasch & Filet**
Elchgulasch · Birne · Bohne · Speck · Filet vom Landschwein ·
Specksoße · Kartoffelstampf 34 €

Surf & Turf „nordisch-westfälisch“
Filet vom Weiderind auf Frühburgundersoße trifft
Adlerfischfilet mit sautierten Riesengarnelen auf
Weißweiraum 38 €

Adlerfisch und Miesmuscheln /
Dill-Gurkenrahm /
gebratene Kartoffeldrillinge 29€

Miesmuscheln im Gemüsebeet,
mit dänischem Blauschimmelkäse gratiniert,
Kerstins selbst gebackenes Islandbrot 19 €



Kerstins
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der
Alten Mühle Huckarde



DESSERTS

Fluffiges Törtchen aus Früchten der Saison & Mousse au Chocolat

Fluffiges Törtchen · Fruchtcoulis · Mousse
Schokocrunch · Beeren 12 €

Mousse-Trilogie nach Saison

Schokocrunch 12 €

Weitere Gerichte finden sie auf unserer Saisonkarte im
Restaurant.

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