



01. Februar - 31. März 2020

Menue-Karussell



Kerstin Scheufen-Hanke

Mit großer Leidenschaft für die frische Nordlandküche, einem umfangreichen Erfahrungsschatz in der hochwertigen Schwedenküche und Begeisterung für den nordischen Lebensstil vereint Kerstin Scheufen-Hanke gemeinsam mit Ehemann Klaus Scheufen die 5 skandinavischen Küchenstile mit Kreationen aus ihrer Heimat zu einem besonderen Geschmackserlebnis im historischen Dorfkern von Wetter-Wengern.

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue-Karussell“ erbeten.
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karte.
Restaurant barrierefrei!

Menue

Beize, Glut und Rauch treffen Heimatküche Schweden

gebeizter Hirschrücken | Lauchasche | Waldpilzdip
Johannisbeer-Vinaigrette | Roggen-Chips

Trilogie aus Schweden | Island | Westfalen

Göteburger Hechtsuppe | geräucherte
Miesmuschel | Lammtopf | Schwerter Senfsuppe

Westfalen | Lappland

Eifeler Rinderfilet-Medaillon
aus dem Rauch und gegrillt | Soße | Lauch
Heusalzkartoffeln trifft süß-pikantes Elchragout
auf Kartoffelstampf im Schälchen

oder

Island | Norwegen

Fiskbowl aus Atlantik-Heusalz-Lachs | Skrei
auf nordischem Risotto | Dillgurken
Mini-Brioche | Kerstins Hausdip | Maränenrogen

Schweden | Westfalen

Kladdkaka-Spitze | süßer Rahmdip
und Sanddornsoße
westfälisches Bauernmädchen im Weckglas
selbstgemachtes Salzkaramelleis

Vegetarische Alternative:

Details auf www.menue-karussell.de

55,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere
und Gerolsteiner Mineralwasser

Kerstins. svenska restaurang
Trienendorfer Str. 8 · 58300 Wetter-Wengern
Telefon: 0157 - 71 330 603
www.schwedisch-essen.de
Mo.-Sa. 18.00 - 22.00 Uhr · So. 12.00 - 20.30 Uhr
Dienstag & Mittwoch Ruhetag