



Menue
Karussell



01. Februar - 31. März 2021

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-Karusell“ erbeten.
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karte.
Restaurant barrierefrei!
Eine Eingangsstufe von 10cm.



Menue

nordic kitchen:

auf Salzwiesen gehaltenes, geräuchertes Island-Lamm trifft gebeitzten Rentierschinken
Kerstins selbst gemachtes Beeren-Chutney
wilde Blaubeere

westfälische Heimatküche:

getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen
Birne-Bohne-Speck | Schwerter Senfsüppchen

nordic kitchen:

Atlantik-Seeteufelbäckchen | mild geräucherter Skrei an Meeres-Spaghetti | nordisches Gemüse
Rote Bete-Stampf

oder

nordic kitchen trifft westfälische Heimatküche:

Köttbullar vom Schwedisch-Lappland-Elch
Rücken vom isländischen Salzwiesenlamm
Filet vom westfälischen Weiderind
Schmorkarotten | Zwiebeln | Speck
Kartoffelstampf | Preiselbeere

Kaffee oder Espresso

mit einem süßen Löffel „Kerstins Kreation“
DESSERT TO GO nach isländischem Rezept

Vegetarische Alternative:

Details auf www.menue-karusell.de

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

Kerstins. NORDISCH-WESTFÄLISCH
Trienendorfer Straße 8 · 58300 Wetter-Wengern

Telefon: 0157 - 71 330 603

www.nordisch-westfaelisch-essen.de

Mo. & Do. - Sa. 18.00 - 22.00 Uhr · So. 12.00 - 20.30 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag