



14. Februar 2021

Valentins-Menü

14. Februar 2021

Valentins-Menü

Beize, Glut und Rauch treffen Heimatküche

nordic kitchen:

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

westfälische Heimatküche:

Schwerter Senfsuppe

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

Mandel trifft Rose:

Rosa-Rotes Mandelherz & weiße Schoko-Rosenmousse an
Beeren-Ragout

4-Gänge-Menü: 39,80 € p. P.

3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise): 29,80 € p. P.

Mehr Infos, Öffnungszeiten & Reservierung unter:

www.nordisch-westfaelisch-essen.de

Kerstins. Restaurant / nordisch-westfälische Küche

Trienendorfer Str. 8 | 58300 Wetter
Tel.: 02335 / 88 58 035 oder 01577 13 30 603