



Kerstins.' **Schwedenhappen** treffen westfälische Heimathäppchen

für den Fleischfan ...

schwedische **Elchsalami**

schwedische **Wurstsalat**

westfälischer **Kernschinken** mild

**Blutwurst**

selbst gemachte Zwiebelmarmelade oder Apfelkompott

für den Fischfan ...

**Matjes Hausfrauen Art** Äpfel/Zwiebeln/Gurke

gebeizter **Lachs** (Honig-Senf)

**Matjestartar** (Gurke/Vinaigrette)

**Eismeershrimps** (Knoblauchdip)

für den Veggie-Fan ...

**Dill-Gurkensalat**

**Rote Bete-Salat**

**Rote Bete-Kartoffelsalat**

westfälischer **Kartoffelsalat**

für den Fischfan ...

schwedische **Heringsmarinaden**

(Knoblauch/Honig-Senf/Sherry)

schwedischer **Heringssalat**

(Rote Bete/Zwiebel/Lauch)

würziges **Lachstartar** (Honig-Senf/Zwiebel/Lauch)

**Rauchlachs**

Wer ergänzen möchte: Gerne!

Für EUR 2,90 pro Sorte. Auf Wunsch richten wir Ihre Vorspeisenauswahl gerne auch als Platte an zum selbst vorlegen, so dass jeder alles testen kann.

## Salate

### Salat Skärgård:

knackige Salate/Rohkost/Rauchlachs/Eismeershrimps/  
Honig-Senf-Dressing/Schwedenknäcke

Hauptgangportion/Vorspeisenportion 11,50 / 9,50

### Salat Norrland:

knackige Salate/Rohkost/Elchsalami/Käse/Honig-  
Senf-Dressing/Schwedenknäcke

Hauptgangportion/Vorspeisenportion 10,50 / 9,50

### Salat Westfalenhof:

knackige Salate/Rohkost/gebr. Schweinefiletstreifen/  
mit Speckcroutons/Kräutervinaigrette/Brot

Hauptgangportion/Vorspeisenportion 14,00 / 11,00

### Salat mit dereierlei Käse:

knackige Salate/Rohkost/Tilsiter/Esrom/

Blauschimmelkäse/Honig-Senf-Dressing/Brot

Hauptgang/Vorsp. 14,00 / 12,50

## Kleinigkeiten:

### Kerstins. Schweden-Pizza

aus Blätterteig, belegt mit Käse, Lauch und:

Lachs	9,50
Schinken	9,50
Zwiebeln (vegetarisch)	8,50
Tomate & Knoblauch (veget.)	8,50

schwedisches Traditionsgericht:

### pytt-i-panna

mit Schinken und Fleischwurst:	12,50
mit Lachs:	14,50

### Kerstins. Teigtaschen -Veggie-Style- mit:

Halterner Ziegenkäse gefüllt	11,00
von einem westfälischem Hof mit Landöl und Knoblauch/Kerstins. Zwiebelmarmelade	
schwarze Bandnudeln	9,50
Lauch/Zwiebel/Schmorkarotten/Rahmsauce	

traditionelle westfälische

### Kartoffelgerichte

Hattinger Panneken Industrie	9,50
Eintopf-Pfanne aus Kartoffeln/Zwiebeln/ Schinkenwürfeln/Eiern, in der Pfanne serviert	
Himmel und Ääd	9,50
gebr. Blutwurst/Kartoffelstampf/Apfel/Röstzwiebeln	

## Hauptgänge

### Nordic Burger:

zu allen Burgern: Salat/Rote Bete-Salat/Salzchips

nordic Salmonburger	14,50
frisches Lachsfilet/selbst gemachte Soßen Honig-Senf/Rote Bete	
Veggie-Burger	12,50
Reibeplätzchen/selbst gemachte Soßen n. Saison/ Schafskäse	
Rindfleischburger (100 %)	14,50

### Gutes vom Westfalenschwein ...

Kröstchen	12,00
Brot/paniertes Schweineschnitzel/Spiegelei/Salate	
westfälischer „ham“-Burger	13,50
paniertes Schweineschnitzel/knuspriger Schinken/ selbst gemachte Soßen n. Saison	
Westfalenschnitzel	13,50
paniertes Schweineschnitzel/braune Schmorapfelsoße/ krosse Blutwurst/Apfel-Kartoffelstampf/Röstzwiebeln	
Schweinefilet à la Oma	18,50
nature gebraten/dicke Bohnen, Speck/Stampf	

## Hauptgänge:

aus **Nordland-Wäldern ...**  
und aus dem **Nordmeer**

### ELCH / MOOSE / ÄLG:

**Chili vom Lappland-Elch** 16,50  
wild-feurig abgeschmeckt/gebratene Drillinge  
oder Kartoffelstampf

**Lappland-Bolognese (v. Elch)** 16,50  
wild-feurig abgeschmeckt/schwarze Tagliarini

### SCHWEIN / PORK / GRIS:

**Dänenschnitzel** 16,50  
Schnitzel aus Schweinefilet in Schwedenknäcke-  
Panade/Drillinge/selbst gemachte Soßen/Dips nach  
Saison/knackige Salate

### FISCH / FISH / FISK:

**Matjes Hausfrauen Art** 16,50  
Matjesfilet/Hausfrauensoße/Apfel/Gurke/Lauch/  
Zwiebel

schwedische **Heringsmarinaden** 18,50  
schwedischer Sherry-Sill (Hering)/Senf-Matjes/  
Knoblauch-Matjes/Salatbouquet/zwei Reibeplätzchen

**Frischlachsfilet** 18,50  
Rahmsoße/Rote Bete-Kartoffelsalat/  
Rote Bete-Dip/gebratene Drillinge

**2erlei Nordic Fisk** 23,50  
Rahmsoße/Rote Bete-Kartoffelsalat/  
Rote Bete-Dip/gebratene Drillinge

### unser Special -

am Wochenende oder auf Vorbestellung:

westfälische **Steaks & Filetbowls**

### STEAKS:

vom Eifeler Weiderind:

Entrecote, rosa gebraten, 18,50

zartes Rinderfilet, rosa gebraten 21,50

vom Westfalenschwein:

Schweinefiletsteak, 15,50  
Schmorzwiebeln gratiniert

**Zu allen Steaks reichen wir unseren Haus-  
oder Knoblauchdip sowie eine unserer selbst  
gemachten Steaksoßen oder Pestos nach  
Saison. (im Steakpreis inklusive)**

### Dazu wählen sie bitte Ihre Beilagen:

Kartoffelstampf	Pommes
Drillinge	Reibeplätzchen
frische Blattsalate	schwed. Gurkensalat
Rote Bete-Salat	Schmorgemüse
(pro Beilage: + EUR 2,50)	

### FILETBOWLS:

**Rinderfiletstreifen** auf Bratkartoffeln/ 18,50  
Schmorpaprika/Zwiebeln/Knoblauchdip/Brot

**Rinderfiletstreifen** auf schwarzen Bandnudeln/  
Schmorkarotten/Zwiebeln/Rahmsoße 18,50

**Schweinefiletstreifen** auf Bratkartoffeln /  
Pfefferrahm/Schmorkarotten 16,50

**Mixed Fishbowl** auf nordic risotto/ 18,50  
Schmorkarotten/ Zwiebeln/Graupen/heller Rahm

# Kerstins. besondere Menü-Empfehlung !

AKTION begrenzt bis Ende JULI !

angelehnt an unsere beliebte Auswahl aus dem:



Probieren Sie sich durch die nordische und westfälische Küche:

## **Schwedenhappen treffen westfälische Heimathäppchen:**

Lachstartar/Heringssalat/schwedischer  
Wurstsalat/Kernschinken/westfälischer  
Kartoffelsalat/Hausdip/  
selbstgebackenes Schwedenknäcke

## **Suppen-Duo aus Västergötland & Westfalen:**

Göteborger Fischsüppchen/Lachs/  
Dorsch  
Riesling-Sauerkraut-Schaum/Speck

## **Dänemark /Westfalen:**

Filet vom Eifeler Weiderind, 150 g, trifft  
Dänenschnitzel mit selbst gemachter  
Knäckebratpanade/Knoblauchdip oder  
Pesto nach Saison/Lauch-Kartoffel-  
stampf/Schmorapfel-Senfsoße  
oder

## **westfälisch-schwedische fish-bowl:**

Frishlachsfilet/Zander/schwarze  
Bandnudeln/Weißweinrahm/  
Schmorgemüse

## **Norddeutschland / Dänemark /Schweden:**

Rote Grütze/Koldskål: Buttermilchsuppe/  
geröstete Haferflocken/Beeren/  
Kladdkaka/schwed. Salz-Karamell-Eis

4 Gänge: 43,-/3 Gänge: 37,-/2 Gänge: 28,-  
(inkl. Blaubeerlimonade oder  
Blaubeercocktail zum Empfang)

## **Die Weinbegleitung zum Menü:**

**4 Gänge: EUR 19,90**

**3 Weine & 1 Kaffeespezialität oder 1 Digestif**

**3 Gänge: EUR 15,90**

**2 Weine & 1 Kaffeespezialität oder 1 Digestif**

**2 Gänge: EUR 11,90**

**1 Wein & 1 Kaffeespezialität oder 1 Digestif**

BITTE BESTELLEN SIE DIESES MENÜ VOR,  
WENN MÖGLICH, AUCH DEN  
WUNSCH-HAUPTGANG (FLEISCH ODER FISCH),  
DENN WIR KAUFEN FRISCH FÜR SIE EIN!

(Aus Nachhaltigkeitsgründen versuchen wir immer, so  
zielgerichtet wie möglich zu planen, denn wir möchten  
unseren Gästen jeden Tag aufs Neue wieder frische Waren  
anbieten und die Lagerhaltung von Frischeprodukten so  
gering wie möglich halten.)

Kerstins. *Menübeispiele:* (Alle Komponenten sind austauschbar.)

## Menü der Nordmänner:

3 Gg: 35 EUR

4 Gg: 40 EUR

### Nordmann-Vorspeise:

Elchsalami/roher Schinken/  
gebeizter Lachs/SherrySill/selbst  
gebackenes Schwedenknäcke

\*

### Schwedenpizza:

Blätterteig/Schinken/Zwiebel/  
Lauch/Käse

\*

### rosa Lachsfilet, gebraten:

an Rahm/selbst gemachten  
Dips/Grillsoßen nach Saison/  
gebratenen Drillingen

\*

### Whisky-Rosinen

auf Vanille- & Schokoeis

*Ersparnis zu den Einzelgerichten:*

3 Gg: 2,50 EUR

4 Gg.: 6 EUR

## Menü aus der Erde:

-vegetarisches Menü-

3 Gänge: 28 EUR

4 Gänge: 35 EUR

### schwed. Rote Bete- Kartoffelsalat

Kartoffel/Zwiebel/ Rote Bete/  
Luftzwiebel/Senfkrresse (nach  
saisonaler Verfügbarkeit)/

Schwedenknäcke

\*

### Lauch-Zwiebelkuchen

\*

### Veggie-Burger:

Softbröd/selbst gemachte Dips und  
Soßen/ Reibeplätzchen/  
Schafskäse/Salat/Salzchips

\*

### dreierlei nordischer Käse

mit einer Auswahl hausgemachter  
Chutneys/Soßen

*Ersparnis zu den Einzelgerichten:*

3 Gg.: 2,50 EUR

4-Gg.: 5,00 EUR

## Menü aus dem Meer:

3 Gänge: 30 EUR

4 Gänge: 37 EUR

---

würziges Tartar von  
Rauch- & gebeiztem Lachs  
Salatbouquet/ Schwedenknäcke

\*

deutsch-schwedisches  
Heringstreifen:  
Sherry-Sill (Hering)/ nordischer  
Matjes mit selbst gemachter Soße  
Hausfrauen Art/ Schwedenknäcke

\*

pytt i panna/lax  
Kartoffelpfanne/Zwiebeln/  
frischer Lachs/Gemüse

\*

kladdkaka (schwed.  
Schokokuchen) an süßem  
Schmand  
mit Blaubeeren

*Ersparnis zu den Einzelgerichten:*

3 Gg.: 2,50 EUR

4-Gg.: 4,00 EUR

## Westfalen-Menü:

3 Gänge: 34 EUR

4 Gänge: 38 EUR

---

westfälischer Kernschinken  
Gewürzgürkchen, Pumpernickel

\*

Himmel und Ääd

\*

Schweinefilet à la Oma,  
nature gebraten/dicke Bohnen,  
Speck/Stampf

\*

tagesfrischer Obststreuselkuchen  
mit süßem Schmand und  
einer Kugel Eis

*Ersparnis zu den Einzelgerichten*

3 Gg.: 3,50 EUR

4-Gg.: 5,00 EUR

## Kerstins. Getränke

<u>Erfrischungsgetränke</u>	0,3l	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite		2,50
Gerolsteiner Mineralwasser	0,2l	2,50
classic/leicht/naturelle	0,75l	5,50
<u>Schorlen</u>	0,3l	
Grapefruit-Schorle		3,50
GOLFER (GF-Saft, Bitter Lemon, Mineralw.)		3,50
Gerolsteiner Apfelschorle		2,70
Schweppes cBitter Lemon	0,2l	2,50
Weinschorle	0,3 l	4,00
<u>Fassbrausen Bitburger</u>	0,33 l	
Fassbrause Bitburger Rhabarber		3,00
<u>hausgemachte Limonaden</u>	0,3 l	
Holunder/Preiselbeer/Blaubeer		4,50
<u>BIER, ÖL:</u>		
Bitburger v.Fass/Radl./Alster	0,3l	2,50
Bitburger 0,00% (alkoholfr.)	0,33l	2,50
Bitburger 00% Radler afr	0,33l	2,50
Kandimalz	0,33l	2,50
Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,00
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,00
<u>Weizenbiere</u>		
Benediktiner Weizen afr	0,5l	4,00
Benediktiner Weizen hell	0,5l	4,00
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	4,00

## Kerstins. Weine

### Weißweine trocken:

Riesling Unplugged / Dr. Tesch, trocken,  
Nahe, 2017 7,50  
In der Nase Weißer Pfirsich und Rosenblüten,  
im Abgang kräuterduftig

### Grauburgunder / Weingenossenschaft

Vier Jahreszeiten, trocken / Pfalz 5,50  
Nach Birne und Brioche duftend und  
buttrig-nussig schmeckend mit moderater Säure

Chardonnay / Karl Pfaffmann / Pfalz 5,60  
mineralisch-fruchtig, spielt mit dezenter Säure

Weissburgunder / K. Pfaffmann / Pfalz 5,50  
in der Nase Melone, am Gaumen weich, frisch mit einer  
Noe von Bitterorange im Abgang

### Weißwein feinherb:

Riesling Feinherb / Dr. Loosen, Mosel 7,50  
intensiv fruchtig in der Nase  
spannendes Spiel aus dezenter Riesling-Säure und  
Restsüsse, vollmundig-fruchtig

### Rosewein, trocken:

PINK Rosè Cuvee / Karl Pfaffmann / 5,70  
florale Note in der Nase  
kalt getrunken frisch, trocken / am Gaumen wunderbar  
vollmundige Beerendominanz

### Rotwein, trocken:

RED Rotwein-Cuvee aus Merlot, Dunkelfelder,  
Frühburgunder / Karl Pfaffmann 7,50  
Nase: Brombeere, Pflaume, Kirsche, Vanille, Kakao  
Gaumen: vollmundig-samtig, teils Barrique-gelagert

Thomas Bauer ACOLON 5,80  
enorme Fruchtfülle mit sanfter Tanninstruktur

Schön, dass Sie da sind.

Wir wünschen Ihnen einen  
schönen Aufenthalt bei uns im

