



Kerstins.' **Schwedenhappen** treffen westfälische Heimathäppchen

für den Fleischfan ...

schwedische **Elchsalami**

schwedische **Wurstsalat**

westfälischer **Kernschinken** mild

Blutwurst

selbst gemachte Zwiebelmarmelade oder Apfelkompott

für den Veggie-Fan ...

Dill-Gurkensalat

Rote Bete-Salat

Rote Bete-Kartoffelsalat

westfälischer **Kartoffelsalat**

für den Fischfan ...

Matjes Hausfrauen Art Äpfel/Zwiebeln/Gurke

gebeizter Lachs (Honig-Senf) **Matjestartar**

(Gurke/Vinaigrette) **Eismeershrimps**

(Knoblauchdip)

für den Fischfan ...

schwedische **Heringsmarinaden**

(Knoblauch/Honig-Senf/Sherry)

schwedischer **Heringsalat**

(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 11,80 / 9,80

Salat Norrland:

knackige Salate/Rohkost/Elchsalami/Käse/Honig-
Senf-Dressing/Schwedenknäcke
Hauptgangportion/Vorspeisenportion 10,80 / 9,80

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 / 12,80





Kleinigkeiten:

Kerstins. Schweden-Pizza

aus Blätterteig, belegt mit Käse, Lauch und:

Lachs	9,80
Schinken	9,80
Zwiebeln (vegetarisch)	8,80
Tomate & Knoblauch (veget.)	8,80

schwedisches Traditionsgericht:

pytt-i-panna

mit Schinken und Fleischwurst:	12,80
mit Lachs:	14,80

Hauptgänge

Nordic Burger:

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

nordic Salmonburger	14,80
frisches Lachsfilet/selbst gemachte Soßen Honig-Senf/Rote Bete	
Veggie-Burger	12,80
Reibeplätzchen/selbst gemachte Soßen	
n. Saison/ Schafskäse	
Rindfleischburger (100 %)	14,80

Kerstins. Teigtaschen -Veggie-Style- mit:

Halterner Ziegenkäse gefüllt	11,80
von einem westfälischem Hof mit Landöl und Knoblauch/Kerstins. Zwiebelmarmelade	
schwarze Bandnudeln	9,80
Lauch/Zwiebel/Schmorkarotten/Rahmsauce	

traditionelle westfälische

Kartoffelgerichte

Hattinger Panneken Industrie	9,80
Eintopf-Pfanne aus Kartoffeln/Zwiebeln/ Schinkenwürfeln/Eiern, in der Pfanne serviert	
Himmel und Ääd	9,80
gebr. Blutwurst/Kartoffelstampf/Apfel/Röstzwiebeln	

Gutes vom Westfalenschwein...

Kröstchen	12,00
Brot/paniertes Schweineschnitzel/Spiegelei/Salate	
westfälischer „ham“-Burger	13,80
paniertes Schweineschnitzel/knuspriger Schinken/ selbst gemachte Soßen n. Saison	
Westfalenschnitzel	14,80
paniertes Schweineschnitzel/braune Schmorapfelsoße/ krosse Blutwurst/Apfel-Kartoffelstampf/Röstzwiebeln	
Schweinefilet à la Oma	18,80
nature gebraten/dicke Bohnen, Speck/Stampf	

Hauptgänge:

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

ELCH / MOOSE / ÄLG:

Chili vom Lappland-Elch 16,80
wild-feurig abgeschmeckt/gebratene Drillinge
oder Kartoffelstampf

Lappland-Bolognese (v. Elch) 16,80
wild-feurig abgeschmeckt/schwarze Tagliarini

SCHWEIN / PORK / GRIS:

Dänenschnitzel 16,80
Schnitzel aus Schweinefilet in Schwedenknäcke-
Panade/Drillinge/selbst gemachte Soßen/Dips nach
Saison/knackige Salate

FISCH / FISH / FISK:

Matjes Hausfrauen Art 16,80
Matkesfilet/Hausfrauensoße/Apfel/Gurke/Lauch/
Zwiebel

schwedische **Heringsmarinaden** 18,80
schwedischer Sherry-Sill (Hering)/Senf-Matjes/
Knoblauch-Matjes/Salatbouquet/zwei Reibeplätzchen

Frischlachsfilet 18,80
Rahmsoße/Rote Bete-Salat/ Rote
Bete-Dip/gebratene Drillinge

2erlei Nordic Fisk 23,80
Rahmsoße/Rote Bete-Salat/ Rote
Bete-Dip/gebratene Drillinge



unser Special - am Wochenende oder auf Vorbestellung:

westfälische **Steaks & Filetbowls**

STEAKS:

vom Eifeler Weiderind:

Entrecote, rosa gebraten, 18,80

zartes Rinderfilet, rosa gebraten 21,80

vom Westfalenschwein:

Schweinefiletsteak, 15,80

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 2,90)

FILETBOWLS:

Rinderfiletstreifen auf Bratkartoffeln/ 18,80
Schmorpaprika/Zwiebeln/Knoblauchdip/Brot

Rinderfiletstreifen auf schwarzen Bandnudeln/
Schmorkarotten/Zwiebeln/Rahmsoße 18,80

Schweinefiletstreifen auf Bratkartoffeln /
Pfefferrahm/Schmorkarotten 16,80

Mixed Fishbowl auf nordic risotto/ 18,80
Schmorkarotten/ Zwiebeln/Graupen/heller Rahm



besondere Menü-Empfehlung !

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
Knäckebrötchenpanade/Knoblauchdip oder
Pesto nach Saison/Lauch-Kartoffel-
stampf/Schmorapfel-Senfsoße

oder

westfälisch-schwedische fish-bowl:

Frischlachsfilet/Zander/schwarze
Bandnudeln/Weißweiraum/
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.)

Menü der Nordmänner:

3.Gg: 38 EUR

4.Gg: 43 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: 3,40 EUR

4 Gg: 4,20 EUR

Menü aus der Erde:

-vegetarisches Menü-

3.Gänge: 29 EUR

4.Gänge: 36 EUR

schwed. Rote Bete- Kartoffelsalat

Kartoffel/Zwiebel/ Rote Bete/
Luftzwiebel/Senfkröse (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: 1,90 EUR

4-Gg: 3,20 EUR

Menü aus dem Meer:

3.Gänge: 31 EUR

4.Gänge: 38 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: 3,40 EUR

4-Gg: 4.20 EUR

Westfalen-Menü:

3.Gänge: 35 EUR

4.Gänge: 39 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: 1,40 EUR

4-Gg: 3.20 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

BIER, ÖL:

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

Weizenbiere

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

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

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

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

Weißwein feinherb:

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

Rosewein, trocken:

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

Rotwein, trocken:

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

<u>Thomas Bauer ACOLON</u>	5,80
enorme Fruchtfülle mit sanfter Tanninstruktur	

Schön, dass Sie da sind.
Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt bei uns im

