

Kerstins. Vorspeisenplatte

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen. Ob als Teller, oder als gemeinsame Platte für den Tisch. (ab 3 Sorten pro Bestellung)



Kerstins.¹

Schwedenhappen

Elchsalami

schwedischer Wurstsalat

Dill-Gurkensalat

Rote Bete-Salat

Rote Bete-Kartoffelsalat

Heringsmarinaden Knoblauch/Honig-Senf/Sherry

Heringssalat Rote Bete/Zwiebel/Lauch

Matjestartar Gurke/Vinaigrette

würziges Lachstartar Honig-Senf/Zwiebel/Lauch

Rauchlachs

gebeizter Lachs Honig-Senf

Eismeershrimps Knoblauchdip



Kerstins.¹

Heimathäppchen

westfälischer Kernschinken mild

Kartoffelsalat Gewürzgurke/Zwiebel/Lauch

Blutwurst selbst gemachte Zwiebelmarmelade

Matjes Hausfrauen Art Äpfel/Zwiebeln/Gurke

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

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

Kerstins. Teigtaschen -Veggie-Style-

(vegetarisch & vegan,/Kerstins.' Soßen)

mit:

Halterner Ziegenkäse gefüllt 11,00

von einem westfälischem Hof mit Landöl und
Knoblauch/Kerstins. Zwiebelmarmelade

Roter Bete & Meerrettich gefüllt 9,50

(vegan und laktosefrei)

an Kerstins. Rote Bete-Dip

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

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

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:

westfälische **Steaks & Filetbowls**
(variierbar: Stampf, Pommes, Drillinge, Reibeplätzchen)

EIFELER WEIDERIND:

Entrecote, rosa gebraten, 21,50

zartes Rinderfilet, rosa gebraten 26,50

Schweinefiletsteak, 18,50
Schmorzwiebeln gratiniert

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

Menü der Nordmänner:

4 Gg: 43,50 EUR

3 Gg: 37,00 EUR

Nordmann-Vorspeise:

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

*

Schwedenpizza:

Blätterteig/Schinken/Zwiebel/
Lauch/Käse

*

rosa Lachsfilet, gebraten:

an selbst gemachter Zwiebel-
marmelade

Kürbissoße/Drillingen

*

Whisky-Rosinen

auf Vanille- & Schokoeis

Ersparnis zu den Einzelgerichten:

4 Gg.: 7 EUR

3 Gg: 2,50 EUR

Menü aus der Erde:

-vegetarisches Menü-

3 Gänge: 27 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.: 6,00 EUR

Menü aus dem Meer:

3 Gänge: 25 EUR

4 Gänge: 34 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.: 3,50 EUR

4-Gg.: 3,00 EUR

Westfalen-Menü:

3 Gänge: 37 EUR

4 Gänge: 45 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.: 3,00 EUR

4-Gg.: 4,50 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 Bitter 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

