

Kerstins. Vorspeisenplatte

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen. Ob als Teller, oder als gemeinsame Platte für den Tisch, von der sich jeder sein Auswahl auflegen kann. Wir garantieren Genuss und Probierspass. (pro Sorte 2,90, 3 Sorten /Gast)



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

Salate

Salat Skårgard:

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 / 8,50



Kerstins.¹

Heimathäppchen

westfälischer Kernschinken mild

Kartoffelsalat Gewürzgurke/Zwiebel/Lauch

Rauchforelle

Matjes Hausfrauen Art Äpfel/Zwiebeln/Gurke



Salat Bergisches Land:

knackige Salate/Rohkost/Rauchforelle/
Kräutervinaigrette/Pumpnickel oder Vollkornbrot
Hauptgangportion/Vorspeisenportion 11,50 / 9,50

Salat Ruhrwiesen:

knackige Salate/Rohkost/frische Pfifferlinge (nach
Saison Champignons oder Waldpilze) mit Speck-
croutons/Joghurdressing/Pumpnickel, Vollkornbrot
Hauptgang/Vorsp. 16,50 (11,50)/11,50 (9,50)

Vegetarisches & Veganes

(mit Kerstins' Dips und Soßen)

Teigtaschen mit Frischkäse 9,50
mit Landöl und an dreierlei selbst gemachten Dips
(n. Saison z. B.: Kürbis/Rote Bete/Zwiebelmarmelade)

Teigtaschen mit Ziegenkäse 11,00
von einem westfälischem Hof mit Landöl und
Knoblauch/Kerstins. Zwiebelmarmelade

Teigtaschen mit Roter Bete-Meerrettich-
(vegan und laktosefrei) 9,50
an Kerstins. Rote Bete-Dip

schwarze Bandnudeln 9,50
Riementang/Weißweinsauce

aus dem Suppentopf

Göteborger Fischtopf:
Fischsud/Lachs/Dorsch/Hecht/Gemüse

Sattmacher-Portion: 16,50

kleine Portion: 6,50

Hattinger Panneken Industrie 8,50

Eintopf-Pfanne aus Kartoffeln/Zwiebeln/
Schinkenwürfeln/Eiern, in der Pfanne serviert



Schweden-, „Pizza“ trifft Speckpfannkuchen!

Schwedenpizza aus Blätterteig, belegt mit Käse,
Lauch und:

Lachs 9,50

Rauchforelle 9,50

Schinken 9,50

Zwiebeln (vegetarisch) 8,50

Tomate & Knoblauch (vegetarisch) 8,50

Speckpfannkuchen/Blattsalate 8,50

Liebliche der Region

Currywurst nach Scheufens Rezeptur!

> mit Brot 4,50

> mit Pommes 7,00

Rezepte aus

Omas Küchenschublade

Himmel und Ääd 9,50

gebratene Blutwurst/Kartoffelstampf/Apfel/
Röstzwiebeln

Rinderroulade 14,50

mit Senf und Gurken gefüllt/Kartoffelstampf/Apfelrotkohl

Kerstins. Burger

zu allen Burgern: Salat/Kartoffelsalat/Salzchips

nordic Salmonburger 14,50

Softbröd/frisches Lachsfilet/selbst gemachte Soßen:
Honig-Senf/Rote Bete-Tomate

finnish troutburger (smoky) 14,50

Softbröd/geräuchertes Forellenfilet/selbst gemachte
Soßen: Honig-Senf/Rote Bete-Tomate

Veggie-Burger 12,50

Softbröd/selbst gemachte Soßen: Honig-Senf/
Süßkartoffel oder Kürbis/Preiselbeere/Zwiebeln/
Reibplätzchen/Schafskäse

Rindfleischburger (100 %) 14,50

selbst gemachte Soßen: Erdbeer-Pfeffer- oder
Zwiebelmarmelade/Süßkartoffel oder Kürbisdip/
Käse/Preiselbeeren

westfälischer „ham“-Burger 13,50

paniertes Schweineschnitzel/knuspriger Schinken/
selbst gemachte Soßen: Zwiebelmarmelade/Süß-
kartoffel oder Kürbisdip

Kröstchen 12,00

Brot/paniertes Schweineschnitzel/Spiegelei/Salate

Kerstins. Hauptgänge

Stampf, Pommes, Drillinge, Reibplätzchen/variierbar

Westfalenschnitzel 13,50

paniertes Schweineschnitzel/braune Schmorapfelfoße/
krosse Blutwurst-Geröstle/Apfel-Kartoffelstampf/
Röstzwiebeln

Dänenschnitzel: 16,50

Schnitzel aus Schweinefilet in Panade aus selbst
gebackenem Schwedenknäcke/Drillinge/Erdbeer-
Pfeffer- oder Kürbisketchup/knackige Salate

Schweinefilet Lund 18,50

nature / überbacken mit Schmorzwiebeln und Käse

Entrecote v. Sauerländer Weiderind 25,50

Wirsingstampf/Schmortomaten/Västerbotten-Chip/
gebratene Drillinge

Matjes Hausfrauen Art 16,50

Matkesfilet/Hausfrauensoße/Apfel/Gurke/Lauch/
Zwiebel

schwedische Heringsmarinaden 18,50

schwedischer Sherry-Sill (Hering)/Senf-Matjes/
Knoblauch-Matjes/Salatbouquet/zwei Reibplätzchen

Frischlachsfilet 18,50

Rahmsoße/Rote Bete-Kartoffelsalat/Rote Bete-Tomate-
Dip/Kürbisdip/gebratene Drillinge



An den Wochenenden (freitags bis sonntags) kochen wir für Sie
je eine **besondere Spezialität** aus einem der
nordischen Länder!

Die Zutaten hierfür werden kurzfristig frisch auf dem Markt für Sie beschafft. Dabei
lassen wir uns durch das Angebot vor Ort inspirieren und entscheiden kurzfristig, was
es am Abend geben soll.

Wir präsentieren Ihnen die jeweilige Spezialität auf den Tafeln im Kerstins. und ab
Freitag Nachmittag auf der Startseite unserer homepage

www.schwedisch-essen.de

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, 2012 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
Note 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

in der Nase Brombeere, Pflaume, Kirsche, Vanille,
Kaffee, Kakao

am Gaumen vollmundig samtig-weich, elegant
teils Barrique-gelagert

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/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.: 2,50 EUR

4-Gg.: 6,00 EUR

Menü aus dem Meer:

3 Gänge: 30 EUR

4 Gänge: 40 EUR

würziges Tartar von

Rauch- & gebeiztem Lachs

Salatbouquet/ Schwedenknäcke

*

deutsch-schwedisches

Heringstreifen:

Sherry-Sill (Hering)/ nordischer

Matjes mit selbst gemachter Soße

Hausfrauen Art/ Schwedenknäcke

*

Göteborger Fischtopf

aus frischem Lachs/Hecht/Dorsch/

Gemüse

*

Kladkaka (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, Pumpnickel

oder

Vorspeisensalat Bergisches Land

mit Rauchforelle/Kräutervinaigrette/

Pumpnickel

*

Speckpfannkuchen

*

westfälische Rinderroulade

gefüllt mit Senf und Gurke

Apfelrotkohl/Kartoffelstampf

*

tagesfrischer Obststreuselkuchen

mit süßem Schmand und

einer Kugel Eis

Ersparnis zu den Einzelgerichten:

3 Gg.: 3,00 EUR

4-Gg.: 4,50 EUR

