

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und hoffen, dass heute, an Ihrem Abend im Kerstins., ein kleiner Funke unserer Leidenschaft für den Norden und die nordische Küche auf Sie überspringt.

Das urige Kellergewölbe des bergischen Hauses Henriette Davidis erinnert uns immer wieder an die Kellerlokale in Stockholms Altstadt Gamlastan und durch das nordische Interieur hoffen wir, Ihnen etwas von der nordischen Hyggelighet rüberbringen zu können.

Unser Ziel ist es, Ihnen einen wunderschönen Abend und kulinarische Genüsse bei uns im „Kerstins svenska restaurang.“ zu bereiten und hoffen, dass insbesondere die typischen Aromen der Nordlandküche in unvergesslicher Erinnerung bleiben.

Das Kerstins.' Team

Kerstins
svenska
restaurang



Kerstins.'

SCHWEDENHAPPEN:

(ab 3 St. pro Gast/pro St.: 2,90 EUR)

als Vorspeisenplatte, auf den Tisch eingesetzt, oder ...

als Hauptgang mit einer Beilage ergänzt?

FISCH...

- * Rauchlachs
- * gebeizter Lachs
- * würziges Lachstartar
- * Gurken-Lachs-Salat
- * Matjestartar
- * Heringssalat
- * 3 Heringsmarinaden

FLEISCH...

- * Elchsalami
- * roher Schinken

VEGGIE...

- * Rote Bete-Salat
- * Rote Bete-Kartoffelsalat
- * Gurkensalat

DIPS oder BEILAGEN...

- * Haus-, Rote Bete-, Süßkartoffeldip
- * 2 Reibeplätzchen

Kerstins.' SALATE

Salat Skärgard

knackige Salate/Rauchlachs/Elsmeeershimps/
Honig-Senf-Dressing /Schwedenknäcke

Vorspeisenportion 9,50

Hauptspeisenportion 11,50

Salat Norrland

Elchsalami / schwedischer Käse

Vorspeisenportion 8,50

Hauptspeisenportion 10,50

frischer FISCH

Frischlachssteak vom Grill

selbst gemachter Rote Bete-Kartoffelsalat/Honig-Senf-Soße

18,50

schwedische Heringsmarinaden

schwedischer Sherry-Sill

(Hering)/Senf-Sill/Knoblauchsill/Salatbouquet/zwei Reibeplätzchen

18,50

Kerstins.'

BURGER go NORDIC!

Zu allen Burgern reichen wir Salzchips und selbst gemachten Rote Bete-Kartoffelsalat.

spicy Beefburger

selbst gemachte Soßen:

Erdbeer-Pfeffer/Süßkartoffel/Zwiebelmarmelade/**Patty (100% Rind)**/Käse/
Preiselbeeren/frische Salate

14,50

tender Salmonburger

selbst gemachte Soßen:

Honig-Senf/Süßkartoffel oder Rote Bete/**Lachsfilet**/knackige Salate

14,50

nordic Veggie-Burger

selbst gemachte Soßen:

Honig-Senf/Preiselbeere/**Reibepflätzchen**/Schafskäse/frische Salate

12,50

smoky Troutburger

selbst gemachte Soßen:

Honig-Senf/Preiselbeere/**lauwarmes Rauchforellenfilet**/Rote Bete/
Zwiebeln/

14,50



Kerstins.' NACHSPEISEN:

Rote Grütze	6,00
süßer Schmand	
dänische Buttermilchkaltschale	
geröstete Haferflocken/	6,50
süßer Zwieback/frische Beeren	
Kladkaka	7,50
schwedisches Schoko- „Klebküchlein“/süßer Schmand/frische Blaubeeren	
tagesfrischer Obststreusel	7,50
-selbst gebacken- süßer Schmand/Eis	
Whisky-Rosinen	6,50
auf Vanille- oder Schokoeis	
Mohn-Schmand-Kuchen	7,50
mit roter Grütze/frischen Beeren	
dreierlei nordischer Käse	9,50
selbst gemachte Dips&Soßen/Schwedenknäcke	

immer wieder **freitags und samstags:**

zusätzliche HAUPTGANGAUSWAHL:

Dänenschnitzel 16,50

aus Schweinefilet in Panade aus
selbst gebackenem Schweden-
knäcke/Drillinge/Erdbeer-Pfeffer-
Soße/knackige Salate

Schweinefilet Lund 18,50

überbacken mit: Schmorzwiebeln/
Västerbottenkäse/knackige Salate/
Drillinge

Entrecote vom

Sauerländer Weiderind 25,50

Schmortomaten/Kartoffelstampf/
Västerbotten-Chip

Kerstins.' KINDERSPEISEN:

Michel: 5,50

2 Reibeplätzchen
mit Apfelmus

Pippilotta: 7,00

2 Reibeplätzchen



mit kleinem Salat

Kerstins.' GETRÄNKE:

RED Rotwein-Cuvee, Pfalz, tr.0,2 l | 7,50

<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	0,2l	2,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50
Weinschorle	0,3l	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% (afr+Radl. 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/dkl.	0,5l	4,00

Weißweine / Rosé/Rotweine:

Grauburgunder, Pfalz, trocken	0,2 l	5,50
Chardonnay, Pfalz, trocken,	0,2 l	5,60
Weißburgunder, Pfalz, trocken	0,2 l	5,80
PINK Rosé-Cuvée, Pfalz, tr.	0,2 l	5,60