



Unsere Abendkarte:

**W**ir meinen, gut zu **ESSEN**

hat etwas mit

**RUNTERKOMMEN, ENTSPANNEN, KRAFT TANKEN**

zu tun.

Daher haben wir die Kerstins.-Gerichte aus der traditionellen  
wie modernen Schwedenküche zu

### **MENÜS**

umgebaut und mit einem Menüpreisvorteil versehen gegenüber  
den Einzelgerichten.

Dabei wird die Portionsgröße der einzelnen Gänge auf die  
gewählte Anzahl an Gängen abgestimmt.

**D**ennoch wird niemand zu einer Menüfolge gedrängt, denn  
Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die verschiedenen Gänge  
als Einzelgerichte zu bekommen oder die Gänge innerhalb der  
verschiedenen Menüs auszutauschen (Menüpreis: Einzelpreise -5€).

**W**ir hoffen, dass Sie so Lust darauf bekommen, sich ein oder  
zwei Gänge mehr zu gönnen. Räumen Sie sich für ein gutes,  
frisch gekochtes Essen eine Auszeit ein, damit Sie sich ganz  
entspannt der spannenden Kulinarik Schwedens  
hingeben können!

Versuchen Sie es einmal mit der folgenden Auswahl:

## Menü aus dem Meer:



4 Gänge: 41,50

3 Gänge - je nach Kombination:

30,50/37,50/39,50 EUR

würziges Tartar von Rauchlachs und gebeiztem Lachs  
- Salatbouquet - hausgebackenes Knäckebrot

Nordisches „Risotto“:

cremige Rahmgraupen / atlantisches Meeress Gemüse (Dulse) /  
Eismeershrimps/ Frühlingslauch / rote Zwiebel

Gefüllte Schollenfilets / Pilze / Gemüse der Saison /  
Rote Bete-Stampf

Lachsfilet in Mandel-Eihülle / Pilze / Gemüse der Saison /  
Rote Bete-Stampf

Mohn-Schmand-Küchlein an Beeren der Saison  
und zartem Himbeersorbet

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR

Zwischengericht: 16,50 EUR

Hauptgang: 18,50 EUR

Dessert: 7,50 EUR



## Menü aus Fluss & Meer:

4 Gänge: 49,00 EUR

3 Gänge - je nach Kombination:

38,50/44,50/46,50 EUR

Schwedischer Lachskuchen:

knuspriger Blätterteig / Rauchlachs / Schalotten / Schmand /  
Meersalz / Västerbotten-Käse / Salatbouquet

lachsrosa, mit hausgeräuchertem Lachs gefüllte Teigtaschen /  
„Meeresspaghetti“ aus Riementang / Eismeershrimps/  
Frühlingslauch / rote Zwiebel

3erlei Filet vom Nordmeer-Fisch

skandinavischer Lachs / Scholle / Felchen / Rote Bete-Stampf  
sautierter Riementang / regionales Tagesgemüse

deutsches Schoküchlein trifft

schwedischen Klackkaka (Klebkuchen):

zweierlei Schokoküchlein / Rote Grütze / süßer Schmand /  
schwedisches Blaubeer-Sahne-Eis

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR Hauptgang: 26,50 EUR

Zwischengericht: 15,50 EUR Dessert: 7,50 EUR

## Menü aus der Erde:



–vegetarisches Menü–

*4 Gänge: 38,00*

*3 Gänge - je nach Kombination:*

*26,50/28,50/30,50 EUR*

aus der Erde:

Kartoffel / Zwiebel / Rote Bete / Winterheckenzwiebel /  
Postelein / schwedisches Knäckebrot

grüne Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Käse

Ragout von Wiesenchampignons

Schalotten / Estragon

in Meersalz gebratene Drillinge / Beilagensalat

Variation aus dreierlei nordischem Käse mit einer Auswahl

hausgemachter Chutneys / Soßen

als Einzelgerichte:

*Vorspeise: 7,50 EUR*

*Zwischengericht: 11,50 EUR*

*Hauptgang: 14,50 EUR*

*Dessert: 9,50 EUR*

## Menü aus dem Stall:



*24,50 EUR - 3 Gänge mit Hähnchenbrust*

*27,50 EUR - 3 Gänge mit Schweinefilet*

Rote Bete-Carpaccio / Walnussplitter / Västerbotten-Käse

Hähnchenbrust Malmö

gebratenes Hähnchenbrustfilet / cremiges Weißwein-Graupen-  
Risotto / Frühlingslauch / roten Zwiebeln

ODER:

Medaillons Lund

überbackenes Schweinefilet / Schmorzwiebeln/  
Ost-Herrgård-Käse / Preiselbeerrahm /  
gebratene Drillinge / Beilagensalat

Rote Grütze / süßer Schmand

*als Einzelgerichte:*

*Vorspeise: 9,50 EUR*

*Zwischengericht: 15,50 EUR*

*Hauptgang: 18,50 EUR*

*Dessert: 4,50 EUR*

## Menü von der Weide:

4 Gänge: 43,50 EUR

3 Gänge - je nach Kombination:

34,50/36,50/41,50 EUR



Karamellierte Zwiebeln, geschmorte Karotten, Paprika

rosa Teigtaschen, gefüllt mit selbst gemachtem Labskaus

/ hausgemachter Rote Bete-„Ketchup“

Entrecote vom Sauerländer Weiderind /

Schmortomaten / Winterheckenzwiebel /

Wirsing-Kartoffelstampf / Västerbottenchip

3erlei Göteburger Schokotrüffel:

Meersalz/Chili/Blaubeere

an Espresso oder Kaffee

### als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR

Zwischengericht: 11,50 EUR

Hauptgang: 25,50 EUR

Dessert: 4,50 EUR

## Menü der Nordmänner:



4 Gänge: 42,50 EUR

3 Gänge - je nach Kombination:  
29,50/34,50/36,50

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

Köttbullar:

schwedische Hackfleischbällchen / Preiselbeerrahm / Stampf

Elchbraten

Elch-Cranberrys-Preiselbeeren-Schmorobst: Äpfel-Birnen-  
Zwiebeln-Röstmandeln-Schmorzwiebel-Stampf-  
sautierter Rosenkohl-fein-herbes Barbarakraut

Whisky-Rosinen /

schwedisches Schokoladeneis

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 12,50 EUR

Hauptgang: 21,50 EUR

Dessert: 5,50 EUR

## Kerstins.' kleine Schwedenkarte:



### SALLADER (frische Salate)

(mit Sprossen, wahlweise mit Joghurtdressing oder Dillvinaigrette)

	Vorspeise	Hauptgang
Salatteller "pur"	5,00 EUR	7,50 EUR
Salatteller NORRLAND		
mit Schwedenkäse und Elchsalami	7,00 EUR	10,50 EUR
Salatteller ARCHIPELAGO		
mit Eismeershrimps & Rauchlachs	7,00 EUR	10,50 EUR
Salatteller SANDHAMN		
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,00 EUR	12,50 EUR

### HUVUDRÄTTER (Hauptspeisen):

deutsch-schwedischer Heringsteller 14,50 EUR  
aus schwedischem Sherry-Sill (Hering) und  
frischem Matjes mit selbst gemachter  
Soße Hausfrauen Art an zwei Reibeplätzchen

Schwedenteller 16,50 EUR  
schwedischen Spezialitäten wie Rauch- und  
Gravad Lax, SherrySill, Elchsalami, Eismeershrimp,  
Forellenkaviar an zwei Reibeplätzchen





Für unsere KLEINEN Gäste:

### Båtsman: Köttbullar

Fleischbällchen, Kartoffelpüree,

Preiselbeerrahm u. Lingonsylt      7,50 EUR

### Pippi Langstrumpf:      Pytt i Panna

gebratene Kartoffelwürfel mit

Hähnchenstreifen, Rahmsauce      7,50 EUR

### Michel aus Lönneberga: Reibeplätzchen

2 Reibeplätzchen mit Apfelmus      5,50 EUR

*Gerne erweitern wir die Kindergerichte zu einem **Kinder-Menü**,  
in dem wir vorher einen kleinen Salat reichen und nach dem  
Hauptgang eine Kugel Eis nach Wahl.*

Aufpreis: 4 EUR

# SMAKA-MENÜ:



- pro Gast: EUR 69,00

- (Angebot gilt nur tischweise und nach vorheriger Reservierung.)

Salat mit frischen Wildpflanzen (nach Saison)

an hausgemachtem Unkraut-Dressing und Eismeershrimps

\*\*\* \*\*

schwedisches Krebssüppchen mit Krondill und Gin

\*\*\* \*\*

Dreierlei vom Fjordlachs -

Reibeplätzchen - hausgemachter Rote Bete-Ketchup

\*\*\* \*\*

Tranche von hausgebeiztem Lachs -

Kerstins.' Honig-Senf-Dipp - Rahmkartoffeln

\*\*\* \*\*

erfrischendes Birnensorbet -

Geldermann Sekt Carte Blanche, Edition Kerstins.

\*\*\* \*\*

Medaillon vom Rinderfilet -

kräftiger Rote Zwiebel-Backpflaumensoße -

Pytti Panna

\*\*\* \*\*

Kerstins.' Schokokuchen - Hallon-Kirsch-Grütze -

süßer Schmand

\*\*\* \*\*

Espresso oder Digèstif mit schwedischem Schokoladentrüffel

Auf Wunsch ändern wir einzelne Komponenten - z. B., wenn Sie das Menü so schon gegessen haben oder wenn Allergien oder Antipathien bestehen.

Bitte fragen Sie nach unserer  
Dessert- und Eiskarte ...



VARMA DRYCKER, Heißgetränke:

Tasse Kaffee	2,20 EUR
Pott Kaffee	3,50 EUR
Espresso	2,00 EUR
Espresso macchiato	2,50 EUR
Espresso doppio	3,50 EUR
Cappuccino	2,80 EUR
Milchkaffee	3,50 EUR
Latte	3,50 EUR
Pott Kakao	3,50 EUR
Glas schwarzer Tee	2,20 EUR
Auswahl aus Teebox	2,20 EUR

SVENSK SPECIALITETER:

StockholmLatte	4 EUR
med karamell	
SandhamnLatte	4 EUR
med kanel/socker (ZimtZu.)	
VanillaLatte	4 EUR
med vanilj/vit choklad	
(alle Spezialitäten auch ohne	
Kaffee, nur mit Milch, als	
Kakao-Alternative)	

Kaffee ist für die Schweden ein Lebenselixier. Hinter den Finnen sind sie die größten Kaffeeverzehrer und die „Fika“ (Kaffeepause) gehört fest in jeden Tagesablauf.

Auf der schwedischen Kaffeetafel sieht es anders aus, als in der gesunden Schwedenküche sonst: Da gibt es Hefekuchen und Rosinenschnecken, die mit Butter, Safran, Zucker, Zimt, Schokolade, Marmelade und Marzipan reichlich verfeinert werden. Dazu jede Menge guter Rührkuchen mit heimischen Obst und Vanillesoße sowie viel Schokoladenkuchen (Kladkaka) ...

Diese Leckereien können Sie im Kerstins. am Nachmittag oder als Dessert im Miniformat verzehren oder auch sehr gerne sich für zuhause mitnehmen. Da alle Kuchen ganz frisch sind, schmecken sie zu Hause auch noch am nächsten Tag!