

Unsere Abendkarte (Menycard)

Wir meinen, gut zu ESSEN

hat etwas mit

RUNTERKOMMEN,

ENTSPANNEN, KRAFT

TANKEN

zu tun.

Daher möchten wir Sie dazu verführen, sich bei Ihrem Besuch im Kerstins. svensk restaurang. mehr Zeit zu nehmen und bieten Ihnen unsere Gerichte auch in Menüform an. Die Kombination ist dann etwas günstiger, weil auch die Portionen den Gängen angepasst werden.

Dennoch haben Sie jederzeit die Möglichkeit, alle Gänge als Einzelgerichte zu bestellen. Auch ein Austausch der Gänge innerhalb der Menüs ist möglich, sogar gewünscht.

Wir 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!

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!



Vorschlag:

Menü

aus dem Meer:

3 Gänge:

27 bis 31 EUR

4 Gänge:

37 bis 41 EUR

Ersparnis

zu den Einzelgerichten:

3 Gg.: 4,50 / 4-Gg.: 6,00

würziges Tartar von
Rauch- & gebeiztem
Lachs/Salatbouquet/
Schwedenknäcke

*

deutsch-schwedisches
Heringstreifen:

Sherry-Sill (Hering)/
nordischer Matjes mit
selbst gemachter Soße
Hausfrauen Art/
Schwedenknäcke

*

Fischburger

aus frischem Lachsfilet
frische Salate / Salzchips

oder

Frischlachssteak v. Grill
gebratene Drillinge/
Honig-Senf-Dip

*

Kladkaka

(schwed. Schokokuchen)
an süßem Schmand mit
Blaubeeren

Vorspeisen:

würziges Tartar von Rauch-
& gebeiztem Lachs 9,50

Salatbouquet/Schwedenknäcke

schwed. Rote Bete-Kartoffelsalat

Kartoffel / Zwiebel / Rote Bete /
Luft-/Winterheckenzwiebel, Senf-
kresse (n. Verfügbarkeit) / Schwe-
denknäcke 9,50

Rote Bete-Carpaccio:

Walnussplitter / Västerbotten-Käse
Schwedenknäcke 9,50

Toast Skågen 9,50

Softbröd/Eismeershrimps/
saure Sahne/Dill/Salat

Vorspeisen-Salate:

Salat Skårgard 9,50

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

Salat Norrland 7,00

Elchsalami / schwedischer Käse

Vorschlag:

Menü

aus der Erde:

-vegetarisches Menü-

3 Gänge: 27 EUR

4 Gänge: 35 EUR

Ersparnis zu den

Einzelgerichten:

3 Gg.: 2,50 / 4-Gg.: 6,00

schwed. Rote Bete-

Kartoffelsalat

Kartoffel/Zwiebel/

Rote Bete/

Luftzwiebel/Senfkrasse

(nach saisonaler

Verfügbarkeit)/

Schwedenknäcke

*

Lauch-Zwiebelkuchen

*

Veggie-Burger:

Softbröd/selbst gemachte

Dips und Soßen/

Reibeplätzchen/

Schafskäse/Salat/Salzchips

*

Variation aus

dreierlei nordischem Käse:

mit einer Auswahl

hausgemachter Chutneys/

Soßen

Zwischengerichte:

deutsch-schwedisches

Heringstreffen 11,50

schwedischer Sherry-Sill (Hering)/

nordischer Matjes mit selbst

gemachter Soße Hausfrauen Art/

Knäcke

Lauch-Zwiebel-Kuchen 9,50

schwedischer Speckkuchen 9,50

knuspriger Blätterteig/Speck/

Zwiebeln/Schmand/Käse

Toast Skågen: 12,50

Softbröd/Eismeershrimps/

saure Sahne/Dill/Salat

Vorschlag: Frühsommer- Menü:

3 Gg: 31,00 EUR

4 Gg: 39,50 EUR

Ersparnis zu den
Einzelgerichten:

3 Gg: 2,50 EUR

4 Gg: 3,50 EUR

Rote Bete-Carpaccio:

Walnussplitter/

Västerbotten-

Käse/Schwedenknäcke

*

schwedischer

Speckkuchen:

Blätterteig/Speck/

Zwiebeln/Schmand/Käse

*

frisches Doppelmatjesfilet

an Frühkartoffeln

saure Sahne/Dill/Lauch/Ei/

Hauptspeisen:

nordischer

Rindfleischburger (100 %) 14,50

selbst gemachte Soßen:

Erdbeer-Pfeffer/Süßkartoffel/

Zwiebelmarmelade/Käse/

Preiselbeeren/frische Salate/

Salzchips

Fischburger 14,50

Softbröd/frisches Lachsfilet/

selbst gemachte Soßen:

Honig-Senf/Süßkartoffel oder Rote

Bete/knackige Salate/Salzchips

Veggie-Burger 12,50

Softbröd/selbst gemachte Soßen:

Honig-Senf/Süßkartoffel/

Preiselbeere/Reibepflätzchen/

Schafskäse/Salat/Salzchips

Frischlachssteak vom Grill 18,50

gebratene Drillinge/Honig-Senf-Dip

frisches Doppelmatjesfilet

an Frühkartoffeln 18,50

saure Sahne/Dill/Lauch/Ei

Vorschlag:

Sommer-

Menü:

3 Gg: 31,50 EUR

4 Gg: 39,50 EUR

Ersparnis zu den
Einzelgerichten:

3 Gg: 2,00 EUR

4 Gg: 3,50 EUR

Salat Skärgard
knackige Salate/
Rauchlachs/Eismeer-
shrimps/Honig-Senf-
Dressing /Knäcke

*

Toast Skågen:
Softbröd/Salat
Eismeershrimps/
saure Sahne/Dill

*

Heringsmarinaden
Sherry-Sill/Senf-Sill/
Knoblauchsill/
Salatbouquet/zwei
Reibeplätzchen

*

tagesfrischer
Obststreusel
-selbst gebacken-

schwedische Heringsmarinaden

schwedischer Sherry-Sill 18,50

(Hering)/Senf-Sill/Knoblauchsill/

Salatbouquet/zwei Reibeplätzchen

nordische Tapas: 18,50

Elchsalami/roher Schinken/Sill/

Lachstartar/Rauchlachs/Toast

Skågen/ein Reibeplätzchen

Dänenschnitzel: 16,50

Schnitzel aus Schweinefilet in

Panade aus selbst gebackenem

Schwedenknäcke/Drillinge/

Erdbeer-Pfeffer-Ketchup/

Süßkartoffeldip/knackige Salate

Vorschlag:

Menü aus Dänemark:

3 Gg: 29 EUR

Ersparnis
zu den
Einzelgerichten:
3 Gg: 2,50 EUR

Toast Skågen:
Softbröd/
Eismeershrimps/
saure Sahne/Dill/
Salat

*

Dänenschnitzel:
aus Schweinefilet
in Panade aus
selbst gebackenem
Schwedenknäcke/
Drillinge/
selbst gemachte
Soßen/Dips:
Erdbeer-Pfeffer-
Ketchup/
Süßkartoffeldip/
knackige Salate

*

Rote Grütze/
süßer Schmand

Für unsere

KLEINEN

Gäste:

Båtsman: Köttbullar

Fleischbällchen/Kartoffel-
püree/Preiselbeerrahm/
Lingonsylt

7,50 EUR

Pippi Langstrumpf:

Pytt i Panna

gebratene Kartoffelwürfel/

1/2 Dänenschnitzel

(Schweinefilet)/

Salatbeilage

8,50 EUR

Michel aus

Lönneberga:

Reibplätzchen

2 Reibplätzchen mit

Apfelmus

5,50 EUR

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch ein
Kinder-Menü:

Zu einem Aufpreis von je 3 EUR bieten wir
zusätzlich zu o. g. Kindergerichten einen Salat
und ein kleines Dessert wie süßer Schmand
mit Apfelmus und Zimt/Zucker oder Rote
Grütze mit süßem Schmand.

Vorschlag:

Menü

aus Norwegen:

3 Gg: 25,00 EUR

Ersparnis
zu den Einzelgerichten:

3 Gg: 2,50 EUR

Salat Norrland
Elchsalami/
schwedischer Käse

*

nordischer Rindfleisch-
Burger (100%)

selbst gemachte Soßen:

Erdbeer-Pfeffer-Soße/
Süßkartoffelketchup/
Zwiebelmarmelade/
Käse/Preiselbeeren/
frische Salate/Salzchips

*

Whisky-Rosinen
auf Vanille- & Schoko-Eis

Nachspeisen:

Rote Grütze 5,50

süßer Schmand

dänische Buttermilchkaltschale

geröstete Haferflocken/ 5,50

süßer Zwieback/frische Beeren

Kladkaka 7,50

schwedisches Schoko-

„Klebküchlein“/süßer Schmand/
frische Blaubeeren

tagesfrischer Obststreusel 5,50

-selbst gebacken- süßer Schmand

Whisky-Rosinen 6,00

auf Vanille- & Schokoeis

Mohn-Schmand-Kuchen 7,50

mit frischen Erdbeeren

dreierlei nordischer Käse 9,50

selbst gemachte Dips&Soßen/
Schwedenknäcke

Vorschlag:

Menü der Nordmänner

3 Gg: 46,50 EUR

4 Gg: 52 EUR

Ersparnis

zu den Einzelgerichten:

3 Gg: 4 EUR

4 Gg: 6 EUR

Nordmann-Vorspeise:

Elchsalami/roher
Schinken/gebeizter
Lachs/SherrySill/
Schwedenknäcke

*

Köttbullar:

schwedische
Hackfleischbällchen/
Preiselbeerrahm/
Lingonsylt/Stampf

*

rosa gebratenes

Renfilet

selbst gemachte
Zwiebelmarmelade/
Apfel-Ratatouille/
Kartoffelstampf

*

Buttermilch-Kaltschale
geröstete Haferflocken,

süßer Zwieback/
frische Beeren

Zusatzauswahl

samstags:

nordisches „Risotto“: 14,00

cremige Rahmgrauben/
atlantisches Meeressgemüse (Dulse)/
rote Zwiebel/Frühlingslauch/
Eismeershrimps

3erlei Nordisk Fisk 26,50

(nach Tagesangebot)/
Schmorchampignons/
Rote Bete-Stampf

Schweinefilet Lund 18,50

überbacken mit: Schmorzwiebeln/
Västerbottenkäse/knackige Salate/
Drillinge

Entrecote vom

Sauerländer Weiderind 25,50

Schmortomaten/Kartoffelstampf/
Västerbotten-Chip

Rentierfilet 32,50

an selbst gemachter Zwiebel-
marmelade/Apfel-Ratatouille/
Kartoffelstampf

Köttbullar 12,50

schwedische Hackfleischbällchen
an Preiselbeerrahm

SCHWEDEN-TAPAS

Der Snack zum

Wein oder Bier:

selbst gebackenes Schweden-

Knäcke an Kerstins.' Hausdip

4,50 EUR

an diversen Soßen im Glas

5,50 EUR

gebratene Drillinge/

grobes Island-Meersalz/

Kerstins.' Hausdip

5,50 EUR

schwedischer Kartoffelsalat

Rote Bete/Kartoffeln/Lauch/rote

Zwiebeln/Honig-Senf-Vinaigrette

5,50 EUR

Elchsalami & roher Schinken

an schwedischem Softbröd, Dip

7,50 EUR

Sill & Lachstartar

an schwedischem Softbröd, Dip

9,50 EU

Reibelätzchen&Rauchlachs/Dip

9,50 EUR

GETRÄNKE:

Erfrischungsgetränke 0,3l

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 2,50

Gerolsteiner Mineralwasser 0,2l 2,50

classic/leicht/naturelle 0,75l 5,50

Schorlen 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

Fassbrausen Bitburger 0,33 l

Fassbrause Bitburger Rhabarber 3,00

hausgemachte Limonaden 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

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER
WEINKARTE.