

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 in Menüform an.



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

Dabei wird die Menüwahl gegenüber den Einzelgerichten einen kleinen Menüpreisvorteil haben.

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!

Menü aus dem Meer:

4 Gänge: 41,50 EUR / 3 Gänge 37,50 EUR



würziges Tartar von Rauchlachs und gebeiztem Lachs

Salatbouquet/hausgebackenes Knäckebrot

*

Nordisches „Risotto“:

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

*

Fischfilet nach Tagesangebot

(zum Beispiel: Lachs in Eihülle,

Kabeljau isländisch, gefüllte Scholle, Rotbarsch)

Bitte fragen Sie nach.

Pilze/Gemüse der Saison/Rote Bete-Stampf

oder

deutsch-schwedischer Heringsteller

schwedischer Sherry-Sill (Hering)/frischer Matjes mit selbst
gemachter Soße Hausfrauen Art/zwei Reibeplätzchen

oder

Schwedenteller

schwedische Spezialitäten wie Rauch- und Gravad Lax,

SherrySill, Elchsalami, Eismeershrimp,

Forellenkaviar an zwei Reibeplätzchen

*

Mohn-Schmand-Küchlein

an Beeren der Saison und zartem

Himbeersorbet

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUUR

Zwischengericht: 14,00 EUR

Hauptgang: 14,50 bis 18,50 EUR

Dessert: 7,50 EUR

Menü aus Fluss & Meer:

4 Gänge: 49,00 EUR

3 Gänge 44,50 EUR

Schwedischer Lachskuchen:

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

*

rosa Teigtaschen mit selbst gemachter Lachsfüllung:

„Meeresspaghetti“ aus Riementang / Eismeershrimps/
Frühlingslauch / rote Zwiebel

*

3erlei Filet vom Nordmeer-Fisch:

nach Tagesangebot / Rote Bete-Stampf /
sautierter Riementang / regionales Tagesgemüse

*

nordischer Schokokuchen:

Zimtkirschen / süßer Schmand

Je nach Backlust der Küche gibt es deutschen, schwedischen oder isländischen.
Lecker sind sie alle!

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR

Zwischengericht: 15,50 EUR

Hauptgang: 26,50 EUR

Dessert: 7,50 EUR

Menü aus der Erde:

–vegetarisches Menü–

4 Gänge: 38,00 EUR

3 Gänge 30,50 EUR

aus der Erde:

Kartoffel / Zwiebel / Rote Bete /
Winterheckenzwiebel, Postelein (n. Verfügbarkeit) /
schwedisches Knäckebrot

*

grüne Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Käse

*

Ragout von Wiesenchampignons:

Schalotten / Estragon
in Meersalz gebratene Drillinge / Beilagensalat

oder

Veggie-Burger:

Softbröd / hausgemachte Dips und Soßen /
Reibeplätzchen / Schafskäse / Salat / geratene
Kartoffelecken / Salzchips

*

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 / rote 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: 5,50 EUR

Menü von der Weide:

4 Gänge: 43,50 EUR

3 Gänge 38,50 EUR

Karamellisierte Zwiebeln, geschmorte Karotten, Paprika

*

rosa Teigtaschen, gefüllt mit selbst gemachtem Labskaus:

hausgemachter Rote Bete-„Ketchup“

*

Entrecote vom Sauerländer Weiderind:

Schmortomaten und -zwiebeln /

Winterheckenzwiebel (n. Verfügbarkeit) /

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: 6,50 EUR

Menü der Nordmänner:

4 Gänge: 49,50 EUR (Filet) / 37,50 EUR (Burger)

3 Gänge 42,00 EUR (Filet) / 30,00 EUR (Burger)

Nordmann-Vorspeise:

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

*

Köttbullar:

schwedische Hackfleischbällchen / Preiselbeerrahm / Stampf

*

rosa gebratenes Renfilet:

Renfilet-Cranberrys-Preiselbeeren-Schmorobst: Äpfel-Birnen-
Zwiebeln-Röstmandeln-Schmorzwiebel-Stampf-
Apfel-Zimtrotkohl

oder:

Ren- oder Älgburger (n. Verfügbarkeit):

Rentier-Patty / selbst gemachte Cumberlandsoße / Salate /
Tomate / Gurke / Salz-Chips / Kartoffelspalten, Beilagensalat

*

Whisky-Rosinen / schwedisches Eis

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 12,50 EUR

Zwischengericht 7,50 (kl) / 12,50 (gr)

Hauptgang: 28,50 (Filet) / 16,50 (Burger)

Dessert: 6,00 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 Himbeersorbet -

Geldermann Sekt Carte Blanche, Edition Kerstins.

*** **

Medaillon vom Rinderfilet -

kräftiger Rote Zwiebel-Backpflaumensoße -

Pytti Panna

*** **

Kerstins.' Schokokuchen - 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.