

Unsere Abendkarte:

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, die 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!

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 Eismeersshrimps & Rauchlachs	7,00 EUR	10,50 EUR

Kerstins.' Kartoffel-Lax-Eintopf
mit selbst gebackenem Brot und Hausdipp 11,50 EUR

HUVUDRÄTTER (Hauptspeisen):

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

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

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

*

Gefüllte Schollenfilets:

Pilze/Gemüse der Saison/Rote Bete-Stampf

oder

Lachsfilet in Mandel-Eihülle:

Pilze/Gemüse der Saison/Rote Bete-Stampf

oder nach Verfügbarkeit:

isländisches Kabeljaufilet

mit Schmorgemüse überbacken/würzige Currysahne/

Kartoffelstampf/Salat

*

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 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 /
Reibplätzchen / 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 Göteborger Schokotrüffel:

Meersalz/Chili/Blaubeere

an Espresso oder Kaffee

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR

Zwischengericht: 11,50 EUR

Hauptgang: 25,50 EUR

Dessert: 5,50 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

Nordatlantik-Menü

Muscheln nur am Wochenende (von Januar bis November)

4 Gänge: 39,50 EUR

3 Gänge 31,00 EUR

Schwedenkuchlein:

Schinken / Lauch / Zwiebeln

*

hausgebeizter Lachs:

Rahmkartoffeln

*

1 kg frische Miesmuscheln im Weißwein-Gemüsesud:

selbst gebackenes Brot / Dipp / Chips / pytt i panna / Salat

*

nordischer Schokokuchen:

Zimtkirschen / süßer Schmand

... Je nach Backergebnis der Chefin gibt es deutschen, schwedischen oder finnischen ...

Lecker sind sie alle!

als Einzelgerichte:

Vorspeise: 9,50 EUR

Zwischengericht: 11,50 EUR

Hauptgang: 18,50 EUR

Dessert: 5,50 EUR

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: Reibepätzchen

2 Reibepätzchen 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 Eismerschrimps

schwedisches Kressensüppchen 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.

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 (Zimt/Zu.)	
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!