

NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE MIT WILDKRÄUTERN!

- IN UNSEREM SAISONMENÜ APRIL (3 BIS 5 GÄNGE) -

(Sollten Sie planen, 7 Gänge zu essen, bitten wir um einen Hinweis im Nachrichtenfeld des Reservierungsformulars. Die Ergänzungen sind ein saisonales Sorbet und eine Käsevariation. Preis: EUR 88,80)

FISCHVARIANTE

Smörrebröd trifft Canapée:

Crevetten/Dill/Sahne/Forellenkaviar/Braunes Brot
Mille Feuille von der Roten Bete

Rote Bete/Zwiebel/Sahne/Honig/Senf/Schwedenknäcke

Erbsenschaum mit Pimpinelle:

Dulse/Lachs/Hecht/Miesmuschel/Riesengarnele/Pimpinelle

Nordic Risotto vom grünen Spargel und Schafgarbe:

Graupe/Sahne/Asparagus/Schafgarbe

Filet vom Skrei auf Schwerter Senfsoße

Rote Bete-Bandnudeln/bunte Karotten/Kerstins Bärlauch-Pesto

Kompott vom frischen Rhabarber / weiße belgische
Schokolade / Mandel

FLEISCHVARIANTE

Smörrebröd trifft Canapée:

Geräucherter Rentierschinken an Wildkräutersalat mit zarten
eßbaren Blüten und Kerstins Vinaigrette/Braunes Brot

Mille Feuille von der Roten Bete

Rote Bete/Zwiebel/Sahne/Honig/Senf/Schwedenknäcke

Erbsenschaum mit Pimpinelle:

Dulse/kräftig geräucherte Elchsalami/Brotcrooutons/Pimpinelle

Nordic Risotto vom grünen Spargel und Schafgarbe:

Graupe/Sahne/Asparagus/Schafgarbe

Isländisches Salzwiesenlamm, im Wildkräuterheu geschmort,
Rote Bete-Bandnudeln/bunte Karotten/Kerstins Bärlauch-Pesto

Kompott vom frischen Rhabarber / weiße belgische
Schokolade / Mandel

NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE MIT WILDKRÄUTERN!

- IN UNSEREM SAISONMENÜ APRIL (3 BIS 5 GÄNGE) -

VEGETARISCHE VARIANTE

(Vegane Variante nach vorheriger Absprache)
(Wir bitten um einen Hinweis im Nachrichtenfeld des Reservierungsformulars und melden uns dann bei Ihnen.)

Carpaccio von der Salatgurke:

Gurke/Zwiebel/Kerstins dänische Remoulade/Braunes Brot
Mille Feuille von der Roten Bete
Rote Bete/Zwiebel/Sahne/Honig/Senf/Schwedenknäcke

Erbsenschaum mit Pimpinelle:

Dulse/Riementang/Brotcroutons/Pimpinelle

Nordic Risotto vom grünen Spargel und Schafgarbe:

Graupe/Sahne/Asparagus/Schafgarbe

Ricotta-Spinat-gefüllte Teigtaschen an Kerstins 2erlei Pesto:
Tomate/Bärlauch

Kompott vom frischen Rhabarber / weiße belgische
Schokolade / Mandel

Preise für alle drei Varianten:

3-Gang / 48,80

4-Gang / 58,80

5-Gang / 68,80

7-Gang / 88,80*

*mit saisonalem Sorbet und
einer Käsevariation

Weinbegleitung:

3x 0,1l zzgl. 19,90

5x 0,1l zzgl. 29,90

VORSPEISEN

NORDISCH / WESTFÄLISCH / FUSION

 **ROTE BETE / GURKEN / KERSTINS
DÄNISCHE REMOULADE / 12,80**

GRATINIERTE MIESMUSCHELN / 14,80
Blauschimmelkäse / schwedisches Knäckebrot

WESTFALENTELLER / 14,00
Gebratene Blutwurst im Speckmantel /
Salatbouquet / Dip / Soße / selbstgebackenes Brot

**TATAR VON DER SAUERLÄNDER RAUCHFORELLE
TRIFFT ROTE BETE- GEBEIZTEN ISLANDLACHS / 16,00**
Salatbouquet / selbstgebackenes Brot / Schwedencracker



LIEBE GÄSTE!

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu, auch unsere Nachspeisen.
Deshalb kann es schon einmal zu Wartezeiten kommen.
Gerne verkürzen wir die Zeit mit einem Gruß aus der Küche
und natürlich umorgt unser aufmerksamer Service Sie
währenddessen mit
Ihren Wunschgetränken.

NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE

ELCHGULASCH IN BLAUBEERRAHM **TRIFFT** FILET VOM WESTFALENSCHWEIN / 33,80

gratiniert mit Schmorzwiebeln / Braunkohl / Kartoffelstampf

DÄNENSCHNITZEL **TRIFFT** WESTFALENSCHNITZEL / 26,80 vom SCHWEINE**FILET** / Blutwurst im Speckmantel / Braunkohl / Kartoffelstampf

FISCHRAGOUT HARÖ IM PFANNKUCHENMANTEL **TRIFFT** FILETSTREIFEN VOM EIFELER WEIDERIND / 31,80 Schmorgemüse / Knoblauchdip

SCHWEDISCHE HERINGSMARINADEN **TREFFEN** MATJES HAUSFRAUEN ART / 24,80 knackige Salate / Bratkartoffeln

ATLANTIK-LACHSFILET 140 G **TRIFFT** WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 32,90 VOM SCHWEINEFILET / Schmorgemüse / Kartoffeldrillinge / Spiegelei

RINDERFILETMEDAILLONS & RIESENGARNELEN / 36,80 Rahmgemüse / Kartoffelspalten / Knoblauch- und ein BBQ-Dip

RINDERFILETMEDAILLONS & LACHSFILET / GRATINIERTER MIESMUSCHELN / 37,80 Schmorgemüse / Kartoffelspalten / Knoblauch- und ein BBQ-Dip

Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und deren Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!

HAUPTGÄNGE NORDISCH

RENTIER-BURGER / 24,80
Ren-Patty / Kerstins Soßen /
dänische Remoulade / Kartoffelspalten

JANSSONS VERSUCHUNG / 18,80
- Der schwedische Traditionsauflauf -
Kartoffel / Anchovi / Wachholder / Zimt / mit Semmelkruste

FISCHFILET (Tagesangebot*) oder **LACHSFILET 200g / 29,80**
nach Wahl mit: Weißweinsauce / Lakritzsoße / Süßdoldensoße**
Schmorgemüse / Riementang / Kartoffeldrillinge

* z. B. Kabeljau/Hecht/Dorsch/Zander ** Diese Varianten sind nur im Sommer erhältlich!

HAUPTGÄNGE WESTFÄLISCH

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 22,80
selbstgebackenes Brot / dicke Bohnen / Speck / Spiegelei

HIMMEL UND ÄÄD / 16,80

SAUTIERTE RINDERFILETSTREIFEN
mit Bratkartoffeln / Schmorgemüse / Knoblauch-Dip/ 27,80
als Salatbowl:
knackige Salate / Haus-Dressing
Brot oder Drillinge / 23,80

HAUPTGÄNGE VEGGIE

SALATBOWL SOLO / 13,80
knackige Salate / Rohkost / Haus-Dressing / Brot
oder Kartoffeldrillinge

PFANNKUCHEN MIT KRÄUTERN / 15,80
aus unserem Wildpflanzenbeet/ gefüllt mit Rahmgemüse /
Kartoffeldrillinge

VEGGIE - BURGER / 17,80
Reibplätzchen-Patty / Salate / Hartkäse / Apfel / Preiselbeeren /
Frischkäse-Knoblauch-Dip / Kartoffelspalten

SELBSTGEMACHTE VEGANE TEIGTASCHEN / 19,80
von meiner Herdecker Freundin Sabine /
gefüllt mit Gemüse der Saison /
Gemüse Jus / Zwiebelmarmelade / Haselnusspesto