

Restaurant Kanteletar



3-Gänge-Menüs

Lieblingsspeisen aus unserer Küche L, (G)

In diesem Menü servieren wir die besten Leckerbissen aus regionalen Zutaten.

Traditionsteller

Rönttönen (Preiselbeergebäck), finnischer Käse mit Moltebeeren, Pilzsalat im Roggenbecher, graved Lachs

Zander à la Kanteletar

Lokaler Zander, Smetanakartoffeln und Gemüse, gegart in Pergament

Hausgemachtes mit Teer aromatisiertes Eis

Moltebeeren

59,00 / Person

55,00 / Person für eine Gruppe von 2 – 4

49,00 / Person für eine Gruppe von 5 – 8

Getränkpaket für Menus

26,00 /Person

- Hauscocktail Tellervo (Kalevala Gin, Campari, Cranberry-Likör)
- Bier einer regionalen Brauerei
- Finlandia Coffee (Kaffee, Finlandia Vodka, Moltebeerlikör)

Schmause in Nordens L

Das Menü wurde den Reimen des Kalevala-Epos nachempfunden.

Gebäck à la Herrin des Nordens (Pohjan Akka)

Räucherlachs-, Rentier- und Möhrenpiroggen. Dazu Pfifferlingscreme und hausgemachtes Bier (ohne Alkohol)

Fertig ließ Pohjola's Wirthin, Darauf alle Speisen kochen, Ließ die Kessel alle brausen. Ließ die Pfannen alle zischen, Backte darauf große Bröte, Klopfte große Massen Breies Zu des guten Volkes Nahrung, Zu des großen Haufens Speisung

Fertig backte, sie die Bröte, Klopfte fertig bald die Breie, Wenig Zeit war hingegangen, Kaum ein Augenblick verflossen, Als das Bier im Fasse klopfte, Dünnbier in dem Keller rauschte

Der große Bulle aus Kalevala

Entrecote oder vegetarisches Steak, Landkartoffelspalten, Gemüse, Biersauce
Wuchs ein Ochse in Karelen, Ware in fetter Stier in Suomi, War nicht groß, nicht von den kleinen, War ein Kalb gehör'gen Größe: Bei den Jämen mit dem Schweife, Mit dem Kopfe bei dem Kemi, Hundert Klafter lang die Hörner, Hundert fünfzig breit am Maule.

Marjatta findet eine Beere

Preiselbeer Sorbet mit hausgemachtem Salzkaramel

Marjatta, das Kind voll Schönheit, Ging ein wenig auf dem Wege, Ging die Beere anzuschauen, Ging die rothe abzupflücken. Mit den schönen Fingerspitzen, Mit den wunderhübschen Händen, Sieht die Beere an dem Berge

59,00 / Person

55,00 / Person für eine Gruppe von 2 – 4

49,00 / Person für eine Gruppe von 5 – 8

Restaurant Kanteletar



A la carte

Vorspeisen

klein / gross

Caesar Salat	11,00 / 17,00	L, (G)
mit Hühnerbrust	14,00 / 20,00	L, (G)
mit Bacon	13,00 / 19,00	L, (G)
mit Hühnerbrust und Bacon	17,00 / 22,00	L, (G)
Waldpilzsuppe	14,00 / 20,00	L, G
Borschtsch	11,00 / 17,00	L, G (V)
mit Sauerrahm und Bacon		

Burger á la Kanteletar 23,00 L, (G)
Steak Ihrer Wahl: Fleisch, Lachs oder Halloumikäse
dazu Ketchup, karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Salat, Burgersauce, Cheddar.
Frittierte Kartoffeln.

Rentiergeschnetztes 38,00 L, G
Kartoffelpüree, Gewürzgurke und Preiselbeeren

Minutensteak 31,00 L, G
Beefsteak, Kräuterbutter, Wurzelgemüse und frittierte Kartoffeln

Hauptgerichte

Rotebetebratlinge 25,00 L, G (V)
dazu grüner Spargel, Hummus und mit Honig gratinierte Ziegenkäse. Auch Vegan möglich.

Zander im Pergament 36,00 L, G
der Klassiker unseres Restaurants
Lokaler Zander, Smetanakartoffeln und Gemüse gegart in Pergament

Lachssteak nach Art von Kainuu
32,00 L, G
Gebratener Lachs mit Rahmkartoffeln, grüner Spargel und Preiselbeersauce

Nachspeisen

Blaubeerkuchen 12,00 L
Warmer Blaubeerkuchen, Vanillesoße

Käsespezialität aus Kainuu 12,00 L, G
in Zimtsahne gedünsteter Käsespezialität aus dem Ofen. Moltebeeren

Teereis 12,00 L, G
Hausgemachtes Teereis und Moltebeeren