

# Restaurant Kanteletar



## 3-Gänge-Menüs

### Lieblingsspeisen aus unserer Küche L, (G)

In diesem Menü servieren wir die besten lokalen Aromen aus lokalen 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 Menüs**

26,00 /Person

- Hauscocktail Tellervo  
(Kalevala Gin, Campari, Cranberry-  
Likör)
- Haapala-Bier (Sotkamo)
- 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  
Möhrenpiroggent. 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 finder 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

<b>Caesar Salat</b> mit Geräucherter Lachs	11,00 / 17,00	L, (G)
mit Bacon	14,00 / 20,00	L, (G)
	13,00 / 19,00	L, (G)
<b>Waldpilzsuppe</b>	14,00 / 20,00	L, G
<b>Borschtsch</b> mit Sauerrahm und Bacon	11,00 / 17,00	L, G (V)

**Burger á la Kanteletar** 24,00 L, (G)  
Steak Ihrer Wahl: Fleisch, Lachs oder  
Halloumikäse  
dazu Ketchup, karamellierte 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