

Ravintola Kanteletar

A la Carte

Vorspeisen

Salate Vorspeise/Hauptgericht

Caesarsalat 10,00 / 15,00 L, (G)

**Caesarsalat
mit Räucherlachs** 13,00 / 18,00 L, (G)

**Caesarsalat
mit Huhn** 13,00 / 18,00 L, (G)

Extra:
Knuspriger Speck 1,00 / 2,00

**Fruchtiger Brotkäsesalat
mit Sanddornvinaigrette** 20,00
(L, G, V)

Salat, Gurke, Wassermelone, Weintrauben,
regionaler Brotkäse, rote Zwiebeln und
geröstete Nuss-Samen-Mischung. Serviert mit
Sanddornvinaigrette und Hausbrot. (Auch
vegan mit marinierten weißen Bohnen
erhältlich.)

Suppe Vorspeise/Hauptgericht

**Tomatensuppe
mit Ziegenkäseschaum** 10,00 / 15,00
(L, G, V)

Kräutergewürzte Tomatensuppe, serviert mit
Ziegenkäsemousse und in Knoblauchöl
geröstetem Hausbrot. (Auch vegan erhältlich.)

**Fischsuppe
à la Kalevala** 10,00 / 17,00
(L, G)

Traditionelle cremige Fischsuppe mit Lachs
und Zander. Serviert mit Roggenbrot, Butter
und eingelegten Gurken.

Hauptgerichte

**Ricotta-Spinat-Tortellini
in cremiger Tomatensauce** 17,00
(L, G, V)

Serviert mit Pesto, Parmesan und Hausbrot.

**Tomaten-Mozzarella-Tortellini in
geräucherter Rentier-Rosmarin-
Sahnesauce** 20,00
(L, G)

Serviert mit Salsa Criolla (mit frischen
Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Essig, Öl und
Gewürzen)

Rote-Bete-Bratlinge 26,00
(L, G, V)

Serviert mit gegrilltem grünem Spargel,
Hummus und mit Honig überbackebem
Ziegenkäse.

**Zander nach
Art von Kanteletar (L, G)** 34,00

Der beliebteste Klassiker unseres Restaurants
Kanteletar. Serviert mit Sauerrahmkartoffeln
und saisonalem Gemüse im Pergament gegart.

Lachs à la Kalevala (L, G) 30,00

Gebratener Lachs mit Rahmkartoffeln,
saisonalem Gemüse und Preiselbeersauce.

Minutensteak (L, G) 28,00
Rindersteak mit Kräuterbutter, frittierten oder
Rahm-/Knoblauchkartoffeln und gegrillten
Tomaten.

**Hühnerbrust in
Zitronen-Sahnesauce
mit Gerstenpilaf (L, G)** 26,00

Serviert mit gewürzter Gerste (Zwiebeln,
Spinat, getrocknete Cranberries), Zitronen-
Sahnesauce und gegrillten Tomaten.

Rindersteak à la Kalevala 36,00
(L, G)

Serviert mit Röstikartoffeln, gebratenem Wurzelgemüse, Champignons und grünen Bohnen und cremiger Brandysauce.

Burger nach Art des Hauses 24,00
(L, G, V)

Geröstetes Brioche-Brötchen mit ausgewähltem Bratling, Cheddar, Speck, eigener Burgersauce, knackigem Salat, eingelegten roten Zwiebeln und Gewürzgurke. Serviert mit frittierten Kartoffeln und Ketchup.

Bratlingsoptionen: Rinderhackfleisch / Fisch / Halloumi / Vegetarisch

Desserts

Hausgemachter mit 12,00
Zimt gewürzter Apfelkuchen (L)

Serviert mit Mascarpone-Vanille-Creme und Fichtensirup aus Kuhmo.

Preiselbeer-Pannacotta mit 14,00
Karamellkrokant (L, G)

Serviert mit gelierten Preiselbeeren und gesalzenem Karamellkrokant.

Schokoladen-Lavakuchen (L) 14,00

Ein zeitloser Dessertklassiker! Warmer Lavakuchen mit Schlagsahne und frischen Beeren.

Blaubeereis-Dessert Kalevala 10,00
(L) (G ohne Waffel)

Vanilleeis mit frischen Blaubeeren,

Schlagsahne, Blaubeersauce und nussiger waffel.

Hausgemachtes Teer-Eis (L, G) 12,00
Serviert mit Moltebeersauce und Schlagsahne.

3-Gänge-Menü á la Kalevala:

59e/person

Vorspeise

Vorspeisenplatte mit lokalen Köstlichkeiten:

Pirogge "Rönttönen", Brotkäse mit Moltebeeren, Pilzsalat in Roggenschale und mit Rote-Beete graved Lachs

Hauptgericht

Zur Auswahl:

– Zander nach Art des Hauses

Serviert mit Sauerrahmkartoffeln und saisonalem Gemüse im Pergament gegart
oder

– **Rindersteak à la Kalevala**

Serviert mit Röstikartoffeln, gebratenem Wurzelgemüse, Champignons, grünen Bohnen und cremiger Brandysauce

Dessert

Hausgemachtes Teer-Eis

Serviert mit Moltebeerenmarmelade und Schlagsahne

L = laktosefrei G = glutenfrei
V = vegetarisch