

Ravintola Kanteletar



À la Carte



Salate

	Starter / Haupt
Caesar Salat L, (G)	11,00 / 16,00
Caesar Salat mit Räucherlachs L, (G)	15,00 / 20,00
Caesar Salat mit Hähnchen L, (G)	14,00 / 19,00
Knuspriger Speck extra	2,00 / 3,00
Kainuuer Brotkäsesalat L, (G)	14,00 / 20,00
mit geröstetem Sanddorn-Nuss-Dressing und Hausbrot	

Suppen

	Starter / Haupt
Kräutertomatensuppe L, G, (V)	11,00 / 16,00
mit Ziegenkäseschaum und Hausbrot	
Cremige Fischsuppe L, (G)	11,00 / 18,00
mit Lachs und Zander, dazu Roggenbrot Butter und Essiggurken	

Hauptgerichte

Tomate-Mozzarella-Tortelloni in cremiger Tomatensauce	17,00
mit Pestoöl, Parmesan und Hausbrot	
Tomate-Mozzarella-Tortelloni in Rentier-Rosmarin-Sahnesauce	20,00
mit Salsa Criolla und Hausbrot	
Rote-Bete-Steaks L, G, (V)	27,00
mit gebackenem Ziegenkäse, Süßkartoffelpommes, Tagesgemüse und Remoulade	
Zander in Pergament gegart L, G	35,00
mit Sauerrahmkartoffeln und Wurzelgemüse	
Lachs nach Art des Hauses L, G	30,00
mit Sahnekartoffeln, Tagesgemüse und Preiselbeersauce	
Rinderfiletsteak L, (G, V)	29,00
mit Kräuterbutter, gegrillter Tomate und Kartoffeln nach Ihrer Wahl: Plank-, Sahne- oder Knoblauch-Sahnekartoffeln	
Gebratene Hähnchenbrust L, G	24,00
mit Tagesgemüse und Mango-Rajja	

Burger nach Art des Hauses 24,00

Steakvariationen in geröstetem

Brioche-Brötchen:

- Rinderhackfleisch-Patty, Speck und Cheddar-Käse
 - Halloumi, Tomate, Speck
 - Schwarze-Bohnen-Patty Cheddar-Käse
 - Fischfrikadelle, Speck, Cheddar-Käse
- dazu hausgemachte Hamburgersauce, Salat, eingelegte rote Zwiebeln und Gewürzgurken, serviert mit Plankkartoffeln und Ketchup
L, (G, V)

Desserts

Blaubeerkuchen 13,00

mit Vanillesauce und frischen Blaubeeren
L

Der Klassiker Lava-Kuchen 14,00

mit Schlagsahne und frischen Beeren
L

Hausgemachtes Teer-Eis 12,00

mit Lakkabeerenkonfitüre und Schlagsahne
L, G



3-Gänge-Menu á la Kalevala **59 € / person**

Traditioneller Vorspeisenteller mit lokalen Spezialitäten: Rönttönen, Kainuuer Brotkäse, geräucherte Rentier-Mousse mit Roggenbrot, Rote-Bete-Lachs

Zander im Pergament

mit Sauerrahmkartoffeln und Wurzelgemüse
im Pergament geschmort

Hausgemachtes Teer-Eis

mit Lakkabeerenkonfitüre und Schlagsahne

