



Finnischer Brunch

- Frühstücksbuffet** - *Aamiaispöytä*
Hering à la Russe - *Venäläinen Silli*,
Hering in Rotwein - *silliä punaviinikastikkeessa*
Hering in Senfsoße - *silliä sinappikastikkeessa*
Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße –
tuoresuolattua lohta ja tilli-sinappikastiketta
Gedünstete Fischfilets in Frischkäsehaube – *tuorejuustolla*
päällystettyä kylmää kalaa
Geräucherter Rentierschinken mit Melone – *savuporoa ja*
meloonia,
Pilzsalat mit Zwiebeln - *sienisalaatti*
- Karelische Piroggen mit Eibutter-**
Karjalan piirakoita ja munavoita
- Fischauflauf** – *kalalaatikko* –
Hackfleischbällchen – *lihapullia* -
Gebratene Hähnchenbrust mit Sahne- Ananassoße –
paistettua kananrintaa kerma-ananaskastikkeessa
Elchbraten mit Preiselbeeren – *hirvipaistia ja puolukkahilloa*
- Preiselbeerknödel** - *puolukkamykyjä*
Kartoffel a la Hasselback - *Hasselbackin perunat*
Blaukraut - *punakaalia, Rosen und Blumenkohlgemüse* –
ruusu- ja kukkakaalia
Karotten- Orangensalat – *porkkana-appelsiinisalaatti*
- Lebkuchenparfait, Ofenäpfel mit Vanillesauce,**
Moosbeeren- und Schokoparfait
Dattelkuchen, Bisquitrolle, Hefegebäck
- Salmes Spezialgetränk: Rentiertränen- poronkyyneleitä:**
Wodka mit selbstgemachtem Moosberensaft 3,00 €