



Buffet

Mittagessen des Tages (L) 24,00 €

Beinhaltet Salatbuffet, Suppe des Tages, Mittagessen des Tages, vor Ort gebackenes Brot sowie Kaffee/Tee.

Suppe des Tages (L), (G) 22,00 €

Beinhaltet Salatbuffet, Suppe des Tages, vor Ort gebackenes Brot sowie Kaffee/Tee. Suppe des Tages als Vorspeisensuppe für die á la carte Gerichte +7,5 €.

Salatbuffet (L) 17,00 €

Beinhaltet Salatbuffet, vor Ort gebackenes Brot sowie Kaffee/Tee.

Á la carte

Alle á la carte Gerichte beinhalten Salatbuffet, vor Ort gebackenes Brot sowie Kaffee/Tee.

1. Regenbogenforellensalat (M), (G) 24,00 €

Vor Ort geräucherte Regenbogenforelle aus Puumala, mariniertes Ackerbohnenalat und Kräutersauce.

*Weinempfehlung: **Beretta Rosé**, Bierempfehlung: **König Ludwig Weissbier**.*

2. Gebratene Maränen mit Kartoffelpüree (L) 27,00 €

Kleine Maränen aus Puumala von dem regionalen Fischer Antti Laine. Kartoffelpüree aus Kartoffeln vom regionalen Hof Pyy.

*Das Gericht kann auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet werden. Weinempfehlung: **Nett Riesling**, Bierempfehlung: **Sandels**.*



(L) = laktosefrei | (G) = glutenfrei | (M) = milchfrei | (Ve) = vegan
Bei Fragen zu den Allergenen wende dich gerne an unser Personal.



3. Geräucherte Regenbogenforelle (L), (G) 33,00 €

Frisch geräucherte Regenbogenforelle aus Puumala serviert mit Tartar-Soße und gekochten Kartoffeln vom Hof Pyy. Das Gericht kann auf Anfrage auch milchfrei zubereitet werden.

*Weinempfehlung: **Nett Riesling**, Bierempfehlung: **Sandels**.*



4. "Auf keinen Fall Fisch" (L), (G) 33,00 €

*Mit Frischkäse gefülltes finnisches Rindfleisch und Ofengemüse in Bratensoße. Die Karotten, Kartoffeln und Rote Bete kommen vom regionalen Hof Pyy. Weinempfehlung: **Sartori L'appasione**, Bierempfehlung: **Kozel**.*



5. Gebratener Zander (L), (G) 33,00 €

*Gebratener finnischer Zander, gebratene Kartoffelwürfel vom regionalen Hof Pyy in Fischrahmsauce, kaltgeräucherte Regenbogenforelle aus Puumala, gepickelte Karotten und Preiselbeeröl. Weinempfehlung: **Inbianco Sangiovese**, Bierempfehlung: **König Ludwig Weissbier**.*

6. Falafelgemüserollen (Ve), (M), (G) 26,00 €

*Falafelgemüserollen, Preiselbeeröl, Ofengemüse, Kartoffeln vom regionalen Hof Pyy und Kräutermayonnaise. Weinempfehlung: **Beretta Rosé**, Bierempfehlung: alkoholfreies **Bavaria Wit**.*

7. Pfifferlingsrisotto (L), (G) 26,00 €

*Pfifferlinge aus Niinisaari, gepickelte Karotten vom Hof Pyy und Parmesanspäne. Das Gericht kann auf Anfrage auch milchfrei und vegan zubereitet werden. Weinempfehlung: **Valpocella Ripasso**.*

(L) = laktosefrei | (G) = glutenfrei | (M) = milchfrei | (Ve) = vegan
Bei Fragen zu den Allergenen wende dich gerne an unser Personal.



Desserts

1. Mustikkakukko

11,00 €

In Roggenteig gebackene finnische Blaubeeren aus dem Wald. Wird mit einer Kugel Vanilleeis, Blaubeerpulver sowie Sahne serviert.

REGIONALE SPEZIALITÄT

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE KENNZEICHNUNG

Das Gericht kann auf Anfrage auch glutenfrei und / oder laktosefrei zubereitet werden.

*Getränkeempfehlung: **Preiselbeerlikör***

2. Pfifferlingseis (L)

9,50 €

Hausgemachtes Pfifferlingseis aus Pfifferlingen der Insel. Wird mit einem Pfifferlingskeks und Pfifferlings-Salzkaramell serviert.

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Das Gericht kann auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet werden.

*Getränkeempfehlung: **Prosecco***

3. "Oma`s bessere Preiselbeerreise" (L) 9,50 €

Eine Kugel Vanilleeis mit 4cl finnischem Preiselbeerlikör serviert in einem Cocktailglas.

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Das Gericht kann auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet werden.

4. Kugel Eis

4,50 € / Kugel

Wird mit einer Soße nach Wahl und Sahne serviert.

Eisorten: Schokolade, Erdbeere, Lakritze, Vanille

Soßen: Schokolade, Erdbeere, Karamell, Lakritze

Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis sind laktosefrei. Die Sahne ist nicht laktosefrei.



Getränke

Kaffee / Tee 2,50

Inklusive Nachfüllen

Segafredo kalte Kaffees 0,235l 4,00

Latte macchiato, Choco cappuccino

Erfrischungsgetränke 0,5 l 4,50

Coca cola / Coca cola zero

Jaffa (Orangenlimonade)

Olvi vichy (Sprudelwasser)

Apfelschorle 0,4 l 5,00

Bier

Sandels 5,3 % 0,33 l 7,00

Sandels 4,7 % 0,50 l 8,50

Kozel dark 3,8 % 0,50 l 8,50

König Ludwig Weissbier 5,5 % 0,50 l 8,50

Erdinger alkoholfrei 0,0 % 0,33 l 5,00

Bavaria Wit alkoholfrei 0,0 % 0,33 l 5,00

Lonkero

Hartwall original long drink 5,5 % 0,33 l 8,50

Seltzer

Cherry pop 4,5 % 0,33 l 7,00



Drinks

Rhabarber-Gin-Drink <i>Hausgemachter Rhabarbersirup, Pink Gin 2cl, Limettensaft, Fentiman´s Tonic & Eiswürfel</i>	Glas	12,00
Niinipuu´s Sonne <i>16 cl Weißwein 8 cl Hartwall original Jaffa (Orangenlimonade) Eiswürfel</i>	Glas	10,00
Sommernacht <i>16 cl Rotwein 8 cl Coca-Cola Eiswürfel</i>	Glas	10,00
Gin tonic	Glas	12,00
Konjac VSOP 40 %	4 cl	10,00
Finnischer Likör Preiselbeerlikör 21,0 %	4 cl	6,00
Finnischer Schnaps Marskin ryyppy 40 %	4 cl	6,00



Weißwein

16 cl Flasche

1. Inbianco Sangiovese

9,50 40,00 (75cl)

Traube: Sangiovese

Unkompliziert, erfrischend, leicht und etwas mineralisch.

Passt gut beispielsweise zu den Falafelgemüserollen.

Italien, Toskana

12,0 %

2. NETT Riesling Tradition

9,50 40,00 (75cl)

Traube: Riesling

Trocken, frisch-säuerlich und mit reifen Fruchtaromen.

Passt gut zu fettigem Fisch.

Deutschland, Pfalz

12,0 %

Rotwein

3. Villalta Valpolicella

Ripasso Superiore 9,50 40,00 (75cl)

Trauben: Corvina, Rondinella

Ein recht vollmundiger Wein aus der Veneto Region.

Passt gut zu dunklem Fleisch wie Rind.

Italien, Veneto

13,5 %



Proseccos

4. **Bellino extra dry** **12,00** (20cl)
Traube: Glera
Trocken. Mittlere Säure. Passt gut zu Risotto.
Italien, Veneto
10,5 %

Rosé

5. **Cecilia Beretta Freeda** **9,50** (16cl) **40,00** (75cl)
- 
- Trauben: Cabernet Sauvignon, Carmenère, Corvina*
Trocken und säurebetont. Eleganter Bio Rosé.
Perfekter Wein für einen sonnigen Nachmittag in
unserem Außenbereich
Italien, Veneto
BIO
12,5 %



Eisportionen

1. Sommerzeit **8,50 €**

*1 Kugel Vanille
1 Kugel Schokolade
1 Kugel Erdbeere
Schokosoße & Sahne*

2. Marienkäfer **8,50 €**

*3 Kugeln Vanille
Erdbeersauce & Sahne*

3. Schmetterling **8,50 €**

*3 Kugeln Erdbeere
Karamellsauce & Sahne*

4. Gespenst der Insel **7,50 €**

*1 Kugel Lakritz-Zitrone
1 Kugel Vanille
Lakritzsoße & Sahne*

5. Kugel Eis **4,50 € / Kugel**

*Mit Sauce und Sahne serviert
Eisarten: Schokolade, Erdbeere, Lakritz-
Zitrone, Vanille
Saucen: Erdbeere, Schokolade, Karamell,
Lakritze*

Änderungen der Eisportionen +1,50 €.

*Vanille-, Schokoladen-, und Erdbeereis ist laktosefrei. Die
Sahne ist nicht laktosefrei.*

*Eine vegane und milchfreie Alternative ist vorhanden –
wende dich hierzu bitte an unser Personal.*



Öffnungszeiten

Di – Sa 11-18 Uhr (Küche schließt um 17 Uhr)

Sonntags Spezialbuffet der Gastgeberin 12-15 Uhr
(Letzter Einlass um 14.30 Uhr)

Das Spezialbuffet sonntags wird auf dem Dachboden serviert. An diesen Tagen kein Á la carte Angebot.

Montags geschlossen



Was ist D.O. Saimaa?

Das D.O. Saimaa Herkunftszeichen (Designation of Origin) bedeutet, dass das Produkt oder die Zutat in der Saimaa Region unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards hergestellt wurde.

Echtes Saimaa Produkt

Die Besonderheit der Saimaa Region ist die saubere Natur und das D.O. Saimaa Herkunftszeichen des Produkts oder Zutat zeigt, dass das Produkt aus dieser Region stammt.

Beste Qualität aus Saimaa

D.O. Saimaa garantiert die außergewöhnliche Qualität des Produkts, Zutat oder gesamter Produktionskette. Das D.O. Saimaa Herkunftszeichen erhalten nur wenige Produzenten, die die strengen Qualitätskriterien erfüllen.

Verantwortungsvoll produziert

D.O. Saimaa Produkte und Zutaten sind verantwortungsvoll produziert unter Berücksichtigung von Umwelt, nachhaltiger Entwicklung und gesellschaftlicher Verantwortung. D.O. Saimaa Produkte spiegeln die Einzigartigkeit der Saimaa Region wider und sind Beispiele regionaler Spezialitäten.



Dieses Zeichen ist das EU Bio Zeichen.