



NORTHERN FLAVOURS



TAKKA
RESTAURANT

TAKKA À LA CARTE

Restaurant Takka takes you on a journey across Lapland's fells, forests and crystal-clear waters. We showcase the finest northern ingredients, prepared with a flaming passion for cooking.



Willkommen im Restaurant Takka! Unser Name – das finnische Wort für Kamin – steht für unser einladendes Ambiente und die flammende Leidenschaft, mit der wir uns der naturnahen nordischen Küche widmen und das Beste aus den Fjells, Wäldern und Seen Lapplands auf Ihren Teller zaubern.

APERITIFS

HOUSE CROWBERRY SOUR

4 cl house crowberry liqueur

crowberry juice

lemon juice

bilberry syrup

soda water

13 €

SPRUCE SHOOT GIN TONIC

4 cl Beefeater Gin

spruce shoot syrup

tonic water

12 €

LAPPI KIR ROYAL

2 cl Lapponia cloudberry liqueur

10 cl Soligo Prosecco

11 €

LINGONCELLO SPRITZ

4 cl Lingoncello

10 cl Soligo Prosecco

soda water

13 €

MOCKTAILS

LAPPI SPARKLING LAPPLAND PRICKELND

non-alcoholic cocktail
alkoholfreier Cocktail

cloudberry and Barrels & Drums sparkling wine 0.0%

Moltebeeren und alkoholfreier Barrel's & Drums Sekt

5.50 €

SPRUCE SHOOT & APPLE TONIC FICHTENSPROSSEN-APFEL TONIC

non-alcoholic cocktail
alkoholfreier Cocktail

7 €

LINGONBERRY-CRANBERRY SPRITZ PREISELBEER-MOOSBEER-SPRITZ

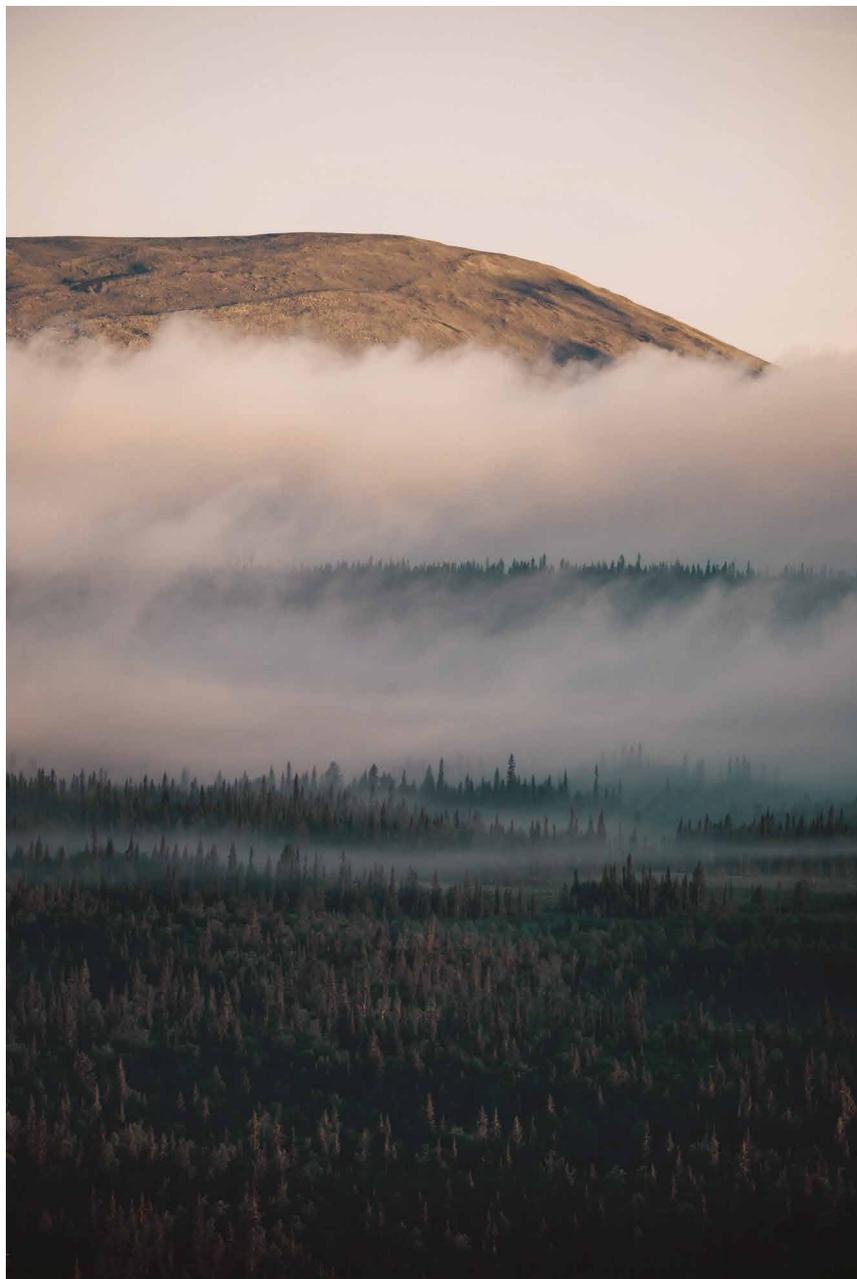
non-alcoholic cocktail
alkoholfreier Cocktail

7 €

BILBERRY-CROWBERRY SOUR HEIDELBEER-KRÄHENBEER-SOUR

non-alcoholic cocktail
alkoholfreier Cocktail

7 €



NORTHERN FLAVOURS MENU MENÜ NORDISCHE AROMEN

L, available as gluten-free and vegetarian on request
L, auf Wunsch glutenfrei und vegetarisch erhältlich

The three-course northern flavours menu is a tribute to the fantastic ingredients from the North. They have witnessed the white nights of the summer, the plants and herbs that enhance their flavour and the game animals that get their power from the enchanting moon of the cold polar nights.

Even though our dishes honour traditions, they are totally unique in today's Lapland, both in terms of freshness and flavours.

Our personnel are happy to tell you more about allergens and the origin of the ingredients.

Das 3-Gänge-Menü, Nordische Aromen ist eine Hommage an die wunderbaren Zutaten des Nordens. Pflanzen und Kräuter haben dank der im Sommer rund um die Uhr scheinenden Mitternachtssonne besonders viel Aroma. Das Wild andererseits schöpft seine Kraft aus dem Zauber des Mondlichts der kalten Polarnächte im Winter.

Obwohl unsere Gerichte auf überlieferte Traditionen zurückgehen, sind sie in ihrer Frische und ihrem Geschmack einzigartig im heutigen Lapland.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und die Herkunft der von uns verwendeten Zutaten.

69 €



WINE RECOMMENDATIONS UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Takka wine package 1

Weinpaket 1

45 €

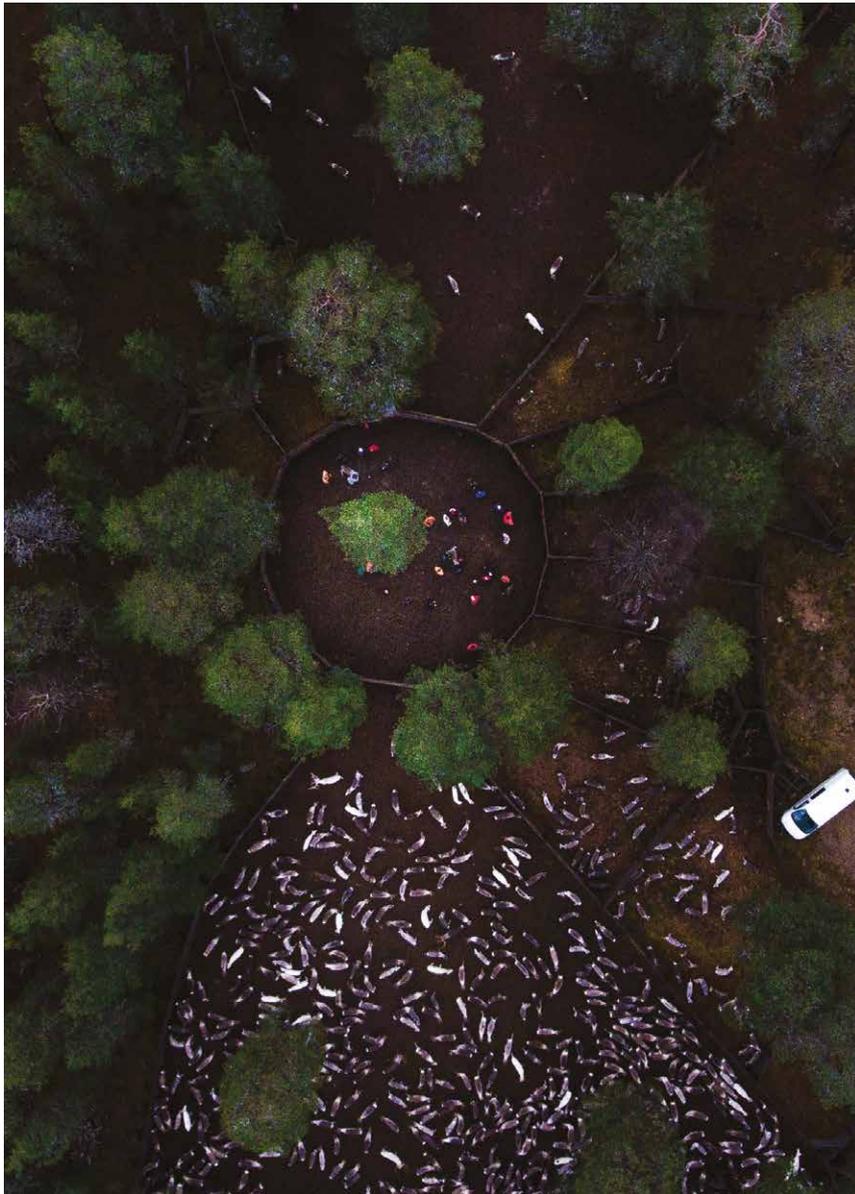
Takka wine package 2

Weinpaket 2

39 €

REINDEER

Reindeer herders roam the bare fells, frozen bogs and the lush greenness of the summer together with their herds. They feed and protect. Thanks to them, we get the world's purest and tastiest meat. The sautéed meat and other reindeer parts come from local reindeer management areas. We serve the meat with pride.



DAS RENTIER

Die Rentierhirten ziehen mit ihren Herden über Fjells, gefrorene Moore und sommerliche Wiesen. Sie schützen die Tiere vor Hunger und Gefahren. Das Fleisch des Rentiers ist ein reines Naturprodukt und gilt als das schmackhafteste der Welt. Wir sind stolz darauf, unser Rentierfleisch direkt von den lokalen Züchternverbänden zu beziehen.

STARTERS VORSPEISEN

CEP MUSHROOM SOUP STEINPILZSUPPE

L, G, vegan version available
L, G, auf Wunsch auch vegan

sour cream, chocolate and apple
Schmand, Schokolade und Apfel

14,50 €

PERCH FROM THE NORTH NORDISCHER BARSCH

L, G

sour cream, fennel and birch oil
Kermaviili (Sahnedickmilch), Fenchel und Birkenöl

17 €

REINDEER CARPACCIO GEBEIZTES RENTIERFLEISCH

L, G

sour cream, white turnip, spruce shoot and thyme
Schmand, Speiserübe, Fichtensprossen und Thymian

18 €

LAPLAND DELICACIES LECKERBISSEN AUS LAPPLAND

L, available gluten-free
L, auf Wunsch auch glutenfrei

The North in its truest form, savoury and full of surprises. Served on a wood board: reindeer, northern fish, mushrooms, cheese from small local producers and northern berries. Tapas Lappish style.

Der Norden von seiner authentischsten, herzhaftesten und überraschendsten Seite. Rentier, nordischer Fisch, Pilze, Käse direkt vom Kleinbauern und nordische Beeren auf einem Kiefern Brett serviert. Tapas auf lappländische Art.

27 €

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

PORTOBELLO

L, G, vegan version available
L, G, auf Wunsch auch vegan

potato croquettes, sauerkraut, cashew nuts and mushroom
stock

Kartoffelkroketten, Sauerkraut, Cashewnüsse und
Pilzbouillon

27 €

WHITE TURNIP SPEISERÜBE

L, G, vegan version available
L, G, auf Wunsch auch vegan

broad beans, wild mushrooms, lingonberry and pine needle
sauce

Ackerbohnen, Waldpilze, Preiselbeeren und
Kiefernadelsauce

27 €

FISH OF THE DAY FISCH DES TAGES

L, G

northern fish at its best

Nordischer Fisch in seiner köstlichsten Variante

33 €

**REINDEER FROM NORDIC PASTURES SERVED TWO WAYS
RENTIER AUS DEN NÖRDLICHEN RENTIERZUCHTGEBIETEN
AUF ZWEI ARTEN**

L, G

Reindeer is one of the most magnificent Lappish ingredients. Now you can try it cooked two ways by our chef.

Rentierfleisch ist eines der großartigsten Naturprodukte Lapplands. Jetzt können Sie dies auf zwei verschiedene von unserem Küchenchef zubereitete Arten probieren.

41 €

**ELK FILLET
ELCHFILET**

L, G

parsnip purée, Lappish potatoes and port wine sauce

Pastinakpüree, lappländische Kartoffeln und Portweinsauce

38 €

CLASSICS KLASSIKER

TAKKA SALAD TAKKA SALAT

M, G, vegan version available
M, G, auf Wunsch auch vegan

romaine lettuce, grilled cucumber, dried tomato, crispy kale and mayonnaise

Römersalat, gegrillte Gurke, getrocknete Tomate, knackiger Grünkohl und
Mayonnaise

Naturel Salat Naturell

small 12 € large 17.50 €
klein 12 € groß 17,50 €

Add:

roasted white turnip, M, G, +4.50 €
cold-smoked salmon, M, G, +7.50 €

Wahlweise zusätzlich:

Geröstete Speiserübe, M, G, +4,50 €
Kaltgeräucherter Lachs, M, G, +7,50 €

FRIED REINDEER CALF LIVER GEBRATENE LEBER VOM RENTIERKALB

L, G

mashed Lappish potatoes, fried onion, lingonberry and creamy game sauce

Püree aus lappländischen Kartoffeln, gebratene Zwiebeln, Preiselbeeren und
cremige Wildsauce

28 €

**SAUTÉED REINDEER ROAST FROM RAATTAMA
GESCHNETZELTES VOM RENTIERBRATEN AUS RAATTAMA**

L, G

mashed Lappish potatoes, lingonberry and pickles

Kartoffelpüree aus lappländischen Kartoffeln, Preiselbeeren und Salzgurke

35 €

TAKKA BURGER

VL, gluten-free version available
Laktosearm, auf Wunsch auch glutenfrei

Lappish beef patty, smoked mayonnaise, cold-smoked reindeer, cheddar cheese,
tomato, red onion and Lappish potato fries

Lappländisches Rindersteak, Räuchermayonnaise, kaltgeräuchertes
Rentierfleisch, Cheddarkäse, Tomate, rote Zwiebel und Pommes frites aus
lappländischen Kartoffeln

23 €

**VEGGIE BURGER
VEGE-BURGER**

VL, gluten-free and vegan versions available
Laktosearm, auf Wunsch auch glutenfrei und vegan

veggie patty made with peas and swede, smoky mayonnaise, cheddar cheese,
tomato, red onion and Lappish potato fries

Gemüsebratling aus Erbsen und Speiserübe, Räuchermayonnaise, Cheddarkäse,
Tomate, rote Zwiebel und Pommes frites aus lappländischen Kartoffeln

22 €

DESSERTS NACHSPEISEN

CLOUDBERRY AND VANILLA MOLTEBEEREN UND VANILLE

L, G

birch-leaf-marinated cloudberry, vanilla ice cream and Lappish honey meringue
mit Birkenblättern marinierte Moltebeeren, Vanilleeis und Lappland-Honigbaiser

10,50 €

CHOCOLATE CAKE SCHOKOLADENKUCHEN

L, G

blackcurrant and blackcurrant leaf mousse

Mousse aus Beeren und Blättern der Schwarzen Johannisbeere

13 €

SNOWBALL SCHNEEBALL

VL, G

white chocolate, cloudberry, bilberry and pine mousse

Weißer Schokolade, Moltebeeren, Heidelbeeren und Kiefern-mousse

13 €

L = Lactose free / laktosefrei VL = Low lactose / laktosearm G = Gluten free / glutenfrei
V = Vegan M = Dairy free / milchfrei

Our personnel will be happy to tell you more about allergens and the origin of the ingredients.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und die Herkunft der von uns verwendeten Zutaten.

LAPLAND
HOTELS

HIDDEN
PIECES
OF LAPLAND