

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 30. Mai 2025

Grundarfjörður / Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentier-Rotkohlstrudel ~ Rhabarber ~ Pistazienschaum

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Dilldressing

SUPPEN

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe mit Linsen

Klötsüpa

Traditionelle Fleischsuppe mit Reis und Gemüse

HAUPTGERICHTE

Plokkfiskur

Atlantik Meerbrasse mit Shrimpskruste

Rote Rüben-Meerrettich ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnbakaö Lambalaeri

Gebratene Salzwiesen Lammkeule

Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

Steiktur Kjötbullur

Hackfleischfrikadellen in brauner Sauce

mit Schmorzwiebeln, Senfgemüse und Kürbiscreme

DESSERT

Eplakaka

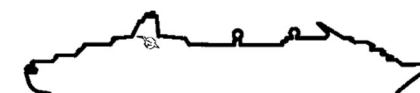
Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

Sküffukaka

Schokoladenkuchen ~ Waldbeerkompott ~ Vanilleeis

Käsebällchen ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks

Frisch geschnittenes Obst



AMADEA

PHOENIX REISEN

... DIE KÜCHE ISLANDS ...

Aufgrund des rauen Klimas und der langen Winter war die isländische Küche sehr karg. Sie kannte kaum Gewürze und verwertete traditionell alles Essbare.

Die Basis war der Fischfang. Die Viehzucht auf Island beschränkte sich auf Schafe, Kühe und Pferde. Gegessen wurden daher auch Seevögel und ihre Eier, aber auch Wal- und Robbenfleisch. Der Anbau von Getreide und Gemüse war in Island aufgrund der geografischen Lage kaum möglich, infolgedessen wurde es in der isländischen Küche kaum verwendet. Rüben, Kohl, Rhabarber, verschiedene Ampfersorten und Beeren lieferten Vitamine. Wacholderbeeren, isländischer Thymian, Kerbel und Kümmel dienten als Würze.

GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Dilldressing

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe mit Linsen

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Gemüse Auflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 27,30