



AMADEA

PHOENIX REISEN

ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 27. Juli 2025

Auf Sea

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur

Räucheraal ~ 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

Atlantikmeerbrasse mit Shrimpskruste

Rote-Bete-Meerrettich ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnbakað lambalæri

Gebratene Salzwiesen Lammkeule

Beeren-Essigsauce ~ Schwarzwurzeln ~ Graupenkrokette

Steiktur Kjötbollur

Hackfleischfrikadellen in brauner Sauce
mit Schmorzwiebeln, Senfgemüse, Kartoffelpüree

DESSERT

Eplakaka

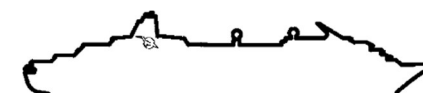
Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnusseis

Skúffukaka

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, sowie 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

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartöflugrænmetisofnréttur

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling,

Q.b.A, Trocken Weingut

Schloss Ortenberg, Baden, 12% Vol.

0,75 l € 37,80

2023 Spätburgunder, Q.b.A,

Feinfruchtig Weingut Schloss

Ortenberg, Baden 12.5% Vol.

0,75 l € 27,50