



ABENDESSEN

Freitag, 29. August 2025
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

*Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindýr Kjötpott ~ réttur

Rentier-Rotkohlstrudel ~ Stachelbeerkompott ~ Pistazienschaum

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Dilldressing

SUPPEN

Sennep Súpa

Senf-Honigsuppe mit Linsen

Klötsúpa

Traditionelle Fleischsuppe mit Reis und Gemüse

HAUPTGERICHTE

Plokkfiskur

Atlantik-Meerbrasse mit Shrimpskruste
Rote-Rüben-Meerrettich ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnbakað Lambalæri

Gebratene Salzwiesen-Lammkeule
Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

Steiktur Kjötballur

Hackfleischfrikadellen in brauner Sauce
mit Schmorzwiebeln, Senfgemüse und Kürbiscreme

DESSERT

Eplakaka

Birnenspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss-Eis

Skúffukaka

Schokoladenkuchen ~ Waldbeerkompott ~ Vanilleeis

Käsebällchen ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks

Frisch geschnittenes Obst

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



... 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, ebenso Wal- und Robbenfleisch. Der Anbau von Getreide und Gemüse war in Island aufgrund der geografischen Lage kaum möglich, und fand daher in der isländischen Küche kaum Verwendung. 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 Súpa

Senf-Honigsuppe mit Linsen

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartafla Grænmeti Ofnréttur

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Birnenspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 27,30