



ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Freitag, 12. Juli 2024

Isafjordur / Island

GEDECK

Butter, Isländische Senfbutter and Salzwiesen-Kräuter Dip, Brotauswahl

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Arktik Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentier-Rotkohlstrudel ~ Rhabarber ~ Pistazienschaum

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Skyr-Dilldressing

SUPPEN

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe ~ Vulkanlinsen

Klötsüpa

Traditionelle Fleischsuppe mit Reis und Gemüse

SORBET

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

HAUPTGERICHTE

Plokkfiskur

Heilbutt mit Shrimpskruste

Rote Rüben-Meerrettich ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnbakaö Lambalaeri

Gebratene Salzwiesen Lammkeule

Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

DESSERT

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnusseis

VILLISVEPPIR

Waldpiz-Schmelzkäse ~ Heidelbeergelee ~ Weizenknusper

Frisch geschnittenes Obst



... 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.

Eine isländische Spezialität ist der Skyr, eine Art Frischkäse, die bei der

Käse-Produktion gewonnene Molke wurde für verschiedene Getränke

und zum Konservieren von Fleischprodukten verwendet. Die Konservierung

von Fleisch und anderen Lebensmitteln war sehr wichtig, um die langen Winter

überleben zu können. Die hierfür verwendeten Methoden waren Räuchern,

Pökeln, Trocknen, Einsalzen, milchsauer Einlegen und die Fermentierung.

VEGETARISCHES MENÜ

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Skyr-Dilldressing

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe ~ Vulkanlinsen

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Kohlrabiauflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 25,00 €