

NEUSEELÄNDISCHES ABENDESSEN

Mittwoch, 12. März 2025

Picton / Neuseeland

VORSPEISEN

Baked Green Lips

Überbackene Grünschalmuscheln mit Kürbissalsa

Mello Melon

Pikante Melone mit Hähnchen und Palmenherzen

Southern Island Salad

Eisbergsalat mit Mais, Cherrytomaten, Croutons und Avocado-Dressing

SUPPEN

Hunter's Hot Pot

Wildkraftbrühe mit Lauch, Graupen

All Bean's

Bohnen-Kräutersuppe mit Schafskäse

HAUPTGERICHTE

Bacon fried Fish

Trevally in Speckbutter gebraten
Sardellen-Buttersauce, Kohlrabistäbchen, Linsenreis

Shank Hemingway

Geschmorte Nordinsel Lammhüfte
Blue Stilton Käse, glasiertes Gemüse, Selleriepüree

Pork Lord Wellington

Schweinefilet im Blätterteig gebacken
Sherryrahmsauce, Princess Bohnen, Safrankartoffel

DESSERTS

Tauranga Carrot Pie

Karottenkuchen mit Whisky-Karamelsauce

Pavlova

Baiser-Beerentörtchen mit Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Cheesemaker

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

Die früheren europäischen Siedler in Neuseeland brachten aus ihren Heimatländern Tiere, Pflanzen, Lebensmittel und ihre Esskultur mit und versuchten in Neuseeland die englische und schottische Küche einzuführen. Fleisch im Allgemeinen und Hammel im Besonderen waren ihr Hauptnahrungsmittel. Der Schuhmacher George Catley stellte fest: Hier ist der Ort für Rind- und Hammelfleisch. Mit all diesem guten Essen werde ich recht wohlbeleibt und mir gefällt dieses Land aus gutem Grund. Zum Frühstück aßen vermögende Siedler Hafergrütze mit frischer Milch und Sahne nach Geschmack, wie Lady Barker 1883 berichtete.

Gleichzeitig nutzten die Māori zahlreiche essbare Beeren, Säfte, Fruchtfleisch und Pollenkörner in ihrer Küche. Sie aßen traditionell Wurzelgemüse wie Kumara (Süßkartoffel), Taro und Yams und viele Meeresfrüchte, weil Neuseeland nur wenig Fauna hat. Die ersten Missionare versuchten die Maori an europäische Nahrungsmittel anzupassen, aber nur mit wechselndem Erfolg. Die Māori haben spezielle Feierlichkeiten bewahrt, die in enger Verbindung mit ihrer traditionellen Esskultur stehen.

GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Mello Melon

Pikante Melone mit Palmenherzen

All Bean's

Bohnen-Kräutersuppe mit Schafskäse

Cannon Ball's

Gebackene Blauschimmel-Kartoffelbällchen mit Rahmgemüse

Tauranga Carrot Pie

Karottenkuchen mit Whisky-Karamelsauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Waimea Chardonnay

Waimea Estate
Nelson / Neuseeland
0,75l 27,80 €

2022 Pinot Noir Hawkes Bay

Sileni Cellar Selection
Neuseeland
0,75l 27,80 €