



ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Samstag, 30. August 2025
Grundarfjörður/ Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentier-Rotkohlstrudel ~ Preiselbeeren ~ 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

Ofnbakað Lambalæri

Gebratene Salzwiesen-Lammkeule

Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

Steiktur Kjötbollur

Hackfleisch-Frikadellen in brauner Sauce
mit Schmorzwiebeln, Senfgemüse und Kürbiscreme

DESSERT

Eplakaka

Apfelspeise mit Streuseln ~ Eierlikör ~ Walnuss-Eis

Skúffukaka

Schokoladenkuchen ~ Waldbeerkompott ~ Vanille-Eis
Käsebällchen ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks
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 verarbeitete traditionell alles Essbare.

Die Basis bildete 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 geographischen Lage kaum möglich; infolgedessen wurden sie in der isländischen Küche nur selten verwendet. Rüben, Kohl, Rhabarber, verschiedene Ampferarten 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

Kartöflu-Grænmeti Ofnréttur

Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf ~ Frischkäse-Sauce ~ Gemüse-Stroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streuseln ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 38,90 €