

ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Freitag 12. Juli 2024
Patreksfjörður / Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Arktic Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentier-Rotkohlstrudel ~ Rhabarber ~ Pistazienschaum

SALAT

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

DESSERTS

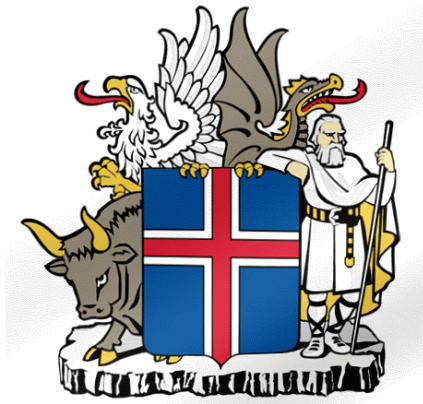
Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnußeis

Villisveppir

Waldpiz-Käseballchen ~ 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.

GEDECK

Butter, Zitronenthymian Butter, Rauchlachs Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Skyr-Dilldressing

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe ~ Vulkanlinsen

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Kohlrabiaufguss ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnußeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Teruzzi & Puthod
Isola Bianca di San Gimignano Toskana,
Italien, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2020 Cuvée TOHUWABOHU
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland, trocken, 14,5% Vol

0,75l € 39,00

