



ISLÄNDISCHES ABENDESSEN
Mittwoch, 12. August 2026
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentierstrudel ~ Rotkohl ~ 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

Ofnbakaö Lambalaeri

Gebratene Salzwiesen Lammkeule
Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

Steiktur Kjötbollur

Hackfleischfrikadellen in brauner Sauce
mit Schmorzwiebeln, Senfgemüse und Kürbiscreme

DESSERT

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Dunkles Schokoladeneis

Sküffukaka

Schokoladenkuchen ~ Waldbeerkompott ~ Vanilleeis

Käsebällchen ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks

Frisch geschnittenes Obst

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.



... 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.

GEDECK

Butter ~ Kräuterbutter ~ Pfeffer-Zitronenquark ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Dilldressing

Sennep Süpa

Senf-Honigsuppe mit Linsen

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Dunkles Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 / 2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Trocken Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l 35,70 €

2022

Chianti DOCG, Trocken

Weingut Castello di Querceto,

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l 27,30 €