



## ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

**Donnerstag 27. August 2026**

**Grundarfjörður / Island**

### VORSPEISEN

**Reyktur Fiskur Tatari**

\*Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

**Hreindyr Kjötpottréttur**

Rentier Strudel ~ Wirsingkohl ~ Pistazienschaum

**Jöklasalat**

Gemischter Salat ~ Skyr-Dill-Dressing

### SUPPEN

**Sinnepssúpa**

Mostrich-Honig-Suppe ~ Perlgraupen

**Kjötsúpa**

Traditionelle Fleischbrühe mit Reis und Gemüse

### HAUPTGERICHTE

**Plokkfiskur**

Nordmeer \*Glattbuttfilet

Rote Rüben Sauce ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

**Ofnbakað lambalæri**

Wacholder-Lammragout

Stachelbeeren ~ Bohnenbündchen ~ Brotpudding

**Steiktur kjötbollur**

Hackbällchen in Champignonsauce

Schmorzwiebeln ~ Kürbis ~ Preiselbeeren ~ Nudeln

### DESSERTS

**Eplakaka**

Apfelspeise mit Streusel ~ Mandellikör ~ Apfeleis

**Skúffukaka**

Schokoladen-Mohn-Kuchen ~ Aprikosen ~ Walnusseis

Waldpilzkäse ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks

Frisch geschnittenes Obst

*\* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



## ... 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 geographischen 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 ~ Grüner Hummus ~ Räucherfischcreme ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

**Jöklasalat**

Gemischter Salat ~ Skyr-Dill-Dressing

**Sinnepssúpa**

Mostrich-Honig Suppe ~ Perlgraupen

**Kartofla Graenmeti Ofnrettur**

Kartoffel-Kohlrabi Kasserole ~ Kräuter-Dip ~ Gemüsestroh

**Eplakaka**

Schokoladen-Mohn-Kuchen ~ Aprikosen ~ Walnusseis

### WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken  
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,  
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.  
0,75 l 30,50 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC  
Weingut Laboure, A Nuits-Saint-Georges  
Côte d'Or / Frankreich  
0,75 l 35,90 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*