



ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Samstag, 27. Juni 2026

Ísafjörður / Island

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Herings-Tatar ~ Dill-Creme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentierstrudel ~ Rotkohl ~ Blaubeeren ~ Pistazienschaum

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Preiselbeeren-Dressing

SUPPEN

Sennep Süpa

Senf-Honig-Suppe mit Linsen

Klötsüpa

Traditionelle Fleischsuppe mit Reis und Gemüse

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

HAUPTGERICHTE

Plokkfiskur

Atlantik Meerbrasse mit Shrimpskruste
Rote Rüben-Meerrettichsauce ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnbakaö Lambalaeri

Gebratene Salzwiesen Lammkeule
Beeren-Essigsauce ~ Bohnenbündchen ~ Karamellkartoffeln

Steiktar Kjötbollur

Hackfleischfrikadellen in brauner Sauce
mit Schmorzwiebeln, Speckgemüse und Kürbiscreme

DESSERT

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

Sküffukaka

Schokoladenkuchen ~ Waldbeerkompott ~ Vanilleeis

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 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 auf 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, Radieschen-Aufstrich, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Preiselbeeren-dressing

Sennep Süpa

Senf-Honig-Suppe mit Linsen

Kokteill

Zitrus ~ Island Gin ~ Holunder

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf ~ Frischkäsesauce ~ Gemüsestroh

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Eierlikör ~ Walnuss Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l • 31,00 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l • 38,90 €

