



ARTANIA

PHOENIX REISEN

ISLÄNDISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 01. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Reyktur Fiskur Tatari

Heringstatar ~ Kaviarcreme ~ Pfannenbrot

Hreindyr Kjötpottrettur

Rentier Strudel ~ Wirsingkohl ~ Pistazienschaum

Jöklasalat

Gemischter Salat ~ Skyr-Dill Dressing

SUPPEN

Sennep Süpa

Mostrich-Honig Suppe ~ Perlgraupen

Klötsüpa

Traditionelle Fleischbrühe mit Reis und Gemüse

HAUPTGERICHTE

Plokkfiskur

Nordmeer Glatthuttfilet

Rote Rüben Sauce ~ Selleriecreme ~ Kartoffeln

Ofnsteikt Andabringa

Ofengebratene Entenbrust

Bier Beeren Jus ~ Bohnenbündchen ~ Brotpudding

Steiktur Kjötbollur

Hackbällchen in Champignonsauce

Schmorzwiebeln ~ Kürbis ~ Preiselbeeren ~ Nudeln

DESSERT

Eplakaka

Apfelspeise mit Streusel ~ Mandellikör ~ Apfel Eis

Skúffukaka

Schokoladen-Mohn Kuchen ~ Aprikosen ~ Walnuss Eis

Piparostur

Pfeffer-Käse ~ Heidelbeergelee ~ Haferflockenkeks

Frisch geschnittenes Obst



ARTANIA

PHOENIX REISEN

... 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 Ampfer Sorten 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

Sennep Süpa

Mostrich-Honig Suppe ~ Perlgraupen

Kartofla Graenmeti Ofnrettur

Kartoffel-Kohlrabi Kasserole ~ Kräuter Dip ~ Gemüsestroh

Skúffukaka

Schokoladen-Mohn Kuchen ~ Aprikosen ~ Walnuss Eis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner Nussberg

Weingut Wiener

Wien / Österreich

0,75 l • 41,00 €

2021 Crozes-Hermitage

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich

0,75 l • 37,80 €

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