

Das Restaurant Humarhöfnin wurde das erste Wochenende im Juli 2007 eröffnet. Der Name Humarhöfn bedeutet Hummerhafen, was sowohl bezeichnend für die Hauptzusammenstellung der Speisekarte ist als auch darauf hindeutet, dass Humarhöfnin am Hafen der Hauptstadt des Hummers liegt, Höfn im Hornafjörður.

Wir sind sehr stolz darauf, dass unser Restaurant das erste in Island war, das sich auf Hummergerichte spezialisiert hat, wobei wir ebenfalls andere Speisen anbieten.

Unseren Hummer kaufen wir direkt frisch von den Booten und unser Ehrgeiz ist es, erlesene Speisen aus den Rohstoffen der Region Ríki Vatnajökuls anzubieten.

Humarhöfnin heisst sowohl Gruppen als auch Einzelne willkommen. Im Erdgeschoss sind Tische für 60 Personen in grossem offenen Speisesaal, im Obergeschoss für ca. 20, ebenfalls stehen kleinere Räume zur Verfügung, für 8-12 Personen.

Öffnungszeiten sind täglich 12.00 – 22.00 Uhr Mai bis September. Oktober bis April nach Vereinbarung für Gruppen ab 10 Personen.

Hummerfest in Höfn.



Zeit: jedes Jahr das erste Wochenende im Juli

Die Einheimischen in Höfn halten das Hummerfest jedes Jahr seit 1993. Vereine, Firmen, Privatpersonen, Restaurants und Geschäfte arbeiten zusammen um das Fest zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Hummer war schon immer äusserst wichtig für die Einwohner von Höfn und der Ort ist berühmt für seine Hummerfischerei und wird oft als Hummerhauptstadt des Nordens bezeichnet.

Am ersten Wochenende im Juli dreht sich alles um Hummer. Die Restaurants servieren Hummerspezialitäten und in Strassenständen wird alle Art von kleineren Mitnehm-Hummergerichten angeboten, die beim Spaziergehen oder am Meer sitzend verspeist werden können.

Für jedermann gibt es etwas zu tun wie z.B. Vorlesungen für Erwachsene über Hummer, Musikprogramme und Tanz, Kunstausstellungen, Flohmarkt und ein Spielpark für die jüngere Generation.

Über uns.

Der Anfang.



Das Gebäude Hafnarbraut 4 wurde 1936-1937 von den Einwohnern der Austur-Skaftafellssýsla erbaut. Es war im Besitz der Bauerngenossenschaft und als Lagerraum verwendet, bis 1963, als das Lager in grössere Räumlichkeiten umzog. 1963 bis 2007 wurde es als Genossenschaftsbüros und Verwaltung genutzt.

Wir kauften das Haus im April 2007 mit der Absicht, es in ein spezialisiertes Hummerrestaurant umzubauen, was wir für den Ort Höfn als Hummerhauptstadt des

Nordens nötig fanden.

Wir nannten das Restaurant Humarhöfnin, was Hummerhafen bedeutet, und auch weil wir aus unseren Fenstern eine wunderschöne Aussicht über den Hafen haben, wo die Fischer ihren Fang einbringen.

Wir beschlossen, das Erdgeschoss zu dem umzubauen, was es ursprünglich war, oder so ähnlich wie möglich, rissen einige Wände ein und Verkleidungen und entdeckten die wundervolle "Art Deco" Treppe, die zum Obergeschoss führt.

Humarhöfnin bietet sich für Gruppen als auch Einzelpersonen an. Im Erdgeschoss sind Tische für 60 Personen in einem offenen grossräumigem Speisesaal und im Obergeschoss haben ca. 20 Personen Platz oder Sie können einen kleineren Raum mit Platz für etwa 8-12 Personen wählen.

Humarhöfnin ist auf Gerichte aus lokalen Rohstoffen spezialisiert, mit Hauptschwerpunkt auf Hummer.

Anfangs holten wir uns einen Koch aus Frankreich, Herr Jacques DuPont, der uns bei der Entwicklung unserer Menüs half und uns einige seiner Geheimnisse verriet.



Humarhöfnin ist ein Familienbetrieb, ein Teil der Familie von links nach rechts.



Maria Gísladóttir,
Bibliothekarin
Ari Thorsteinsson,
Ingenieur
Ólafur Vilhjálmsson,
Student (Sohn von Anna
und Ólafur)
Anna Thorsteinsdóttir,
Bedienung
Ólafur Vilhjálmsson,
Kapitän

Unsere Philosophie.

Das Restaurant Humarhöfnin basiert auf der Ideologie, lokales Essen zuzubereiten und zu servieren.

Unser Hummer wird von lokalen Booten gefangen, die vom Pier ablegen und landen, den Sie aus unseren Fenstern sehen können.

Wir kaufen unseren Hummer direkt von den Fischern und Herstellern in Höfn, was Frische und Qualität garantiert und unsere gesamten Rohstoffe sind in der Region Ríki Vatnajökuls

produziert.

Wir entschlossen uns auch dazu, wenige, aber auserlesene Gerichte auf der Speisekarte anzubieten.

Unsere Rohstoffe.

Wie gesagt kaufen wir unseren **Hummer** direkt von den Booten um Qualität und Frische zu garantieren.

Lamm kaufen wir von einer kleinen Firma in Kópasker (Ostisland). Die Schafe laufen den Sommer über frei herum und ernähren sich von frischem Gras und Kräutern in den isländischen Bergen und die Frühlingslämmer sind deshalb so natürlich wie möglich.

Unsere **Ente** ist von der lokalen Farm Hlíðaberg in Mýrar. Ente ist auf unserem Weihnachtsspeisezettel mit unseren geheimen Gewürzen und viel Knoblauch.

Arktische Forelle kaufen wir von der lokalen Farm in Hali in Suðursveit, grillen sie und servieren mit neuen Kartoffeln und einer leckeren Zitronensosse.

Sie werden keine besseren **Kartoffeln** als im Hornafjörður finden. Unsere stammen vom Hof Seljavellir (rote isländische) und wir servieren sie mit soviel Gerichten wie möglich. Wir benutzen sie ebenfalls zum Eindicken unserer hausgemachten Hummersuppe.

Flunder servieren wir als Tagesfang (nicht jeden Tag erhältlich). Sie wird im Fjord von Einheimischen mit Netzen aus kleinen Booten gefangen. Wir frittieren sie und servieren mit Butter, Zitrone und neuen Kartoffeln.

Geräucherter **Aal** ist auf unserer Weihnachtsspeisekarte. Er wird frisch in Mýrar gefangen (sehr lokal) und in Höfn geräuchert.

Der **Hering** wird gefangen und verarbeitet von der lokalen Fischfabrik Skinney-Pinganes. Auf der Weihnachtsspeisekarte servieren wir ihn mit Currysalat und Roggenbrot.



Zum Abschluss, unsere ganz eigenen **Kräuter** sind Basil, Koriander, Minze, Petersilie, Oregano, Rosmarin, Thymian, usw. Unsere Kräuter wachsen aus Samen von unserem lokalen Gärtner in Dilksnes. Ab da züchten wir sie in unseren Fensterbänken zum Gebrauch in der Küche und zur Freude unserer Kunden.

Andere Gewürze in unserer Küche sind z.B. wilde natürliche isländische Kräuter, die in Aðaldalur wachsen, die wir für Lamm benützen. Wir bieten auch natürlichen Tee von Aðaldalur an. Unser Salz kommt aus der Camarque in Frankreich und nennt sich "Fleur de Sel". Wir benützen auch eine Menge von frischem schwarzem Pfeffer. Und zuletzt für unsere Crème Brulee benutzen wir echte Vanille aus Madagaskar.

MENU



Genossenschaftssalat:

Frischer Salat mit griechischem Käse, Oliven und Brot.



Hummersuppe:

Unsere hausgemachte Hummersuppe hergestellt aus lokalen Rohstoffen mit hausgemachten geröstete Brotwürfel, eingedickt mit Kartoffeln aus dem Hornafjörður.



Hummerbaguette:

Knuspriges Baguette mit Knoblauchbutter, gegrilltem Hummer, Salat, Tomaten, Basil und rosa Sosse.



Hummerpizza:

Hummerpizza mit Käse und Knoblauch.



Ganzer Hummer:

Ganzer Hummer mit Butter, Petersilie und Knoblauch gegrillt. Serviert mit Salat, Tomaten und Basil. Frisches Brot und rosa-schwarzes Sossen Duo.



Hummerschwänze:

Hummerschwänze mit Butter, Petersilie und Knoblauch gegrillt. Serviert mit Salat, Tomaten und Basil. Frisches Brot und rosa-schwarzes Sossen Duo.



Lammfilet:

Ofengebratenes Lammfilet mit wilden isländischen Kräutern und arktischem Thymian, serviert mit Salat, gebratenem Gemüse, Kartoffeln aus dem Hornafjörður und cremiger Pilzsosse.



Arktische Forelle:

Gegrillte Arktische Forelle von Hali in Suðursveit, serviert mit lokalen Kartoffeln, Zitronensosse und Salat.



Quark Bisquit:

Schlagsahne und Vanillequark auf knusprigem Schokoladebisquit.



Klassische Crème Brûlée:

Hausgemachte klassische Crème Brûlée mit echter Madagaskar-Vanille und gebrannter Zuckerkruste.