

Restaurant Humarhöfnin blev åbnet i forbindelse med Hummerfestival i Höfn 2007. Sigtet for restaurantens ejere er på bedste vis at promotere jomfruhummeren i dens egen nordiske hovedstad Höfn i Hornafjord. Det er en fornyelse i den islandske restaurantverden at servere jomfruhummer i hel stand og vi er stolte af at være de første til at kunne tilbyde denne særlige ret. Selv om hummeren er vores store interesse, byder vi naturligvis også på andre valgmuligheder, -se venligst menukortet.

Humarhöfnin ligger tæt på havnen i Höfn og har udsigt til bryggen og skibene.

Humarhöfnin's koncept bygger på idéen om at servere mad tilberedt af lokale råvarer. Dermed menes bl.a. at råvaren kan spores tilbage til producenten, som når vi eksempelvis ved hvilken båd der har fanget vores hummer, idet vi køber den direkte uden mellemlid fra fangstskibet Sigurd Olafsson, én af bådene fra det lokale rederi Skinney-Thinganes som lander fangsten her i Höfn.

Vi lægger vægt på friske og skånsomt forarbejdede råvarer og især at de stammer fra lokalområdet heri Austur-Skaftafellssýsla i "Vatnajökuls rige" - se nærmere under "Vore råvarer". Endvidere tog vi beslutning om at have færre og desto bedre retter på menukortet.

EVENTS.

Hummerfestival i Höfn

Afholdes hvert år den første week-end i juli.



Siden 1993 har man i Höfn hvert år fejret Hummerfestival.. Virksomheder, organisationer, enkeltpersoner, restauranter og forretninger samler samler alle gode kræfter for at gøre festivalen til en uforglemmelig begivenhed.

Jomfruhummer har altid haft stor betydning for befolkningen i Höfn. Byen er berømt for sit hummerfiskeri og bliver ofte kaldt Jomfruhummerens Nordiske Hovedstad.

Hvert år den første week-end i juli handler alt om hummer. Restauranterne serverer hummer gourmet- menuer og gadeboder sælger små hummer-retter til at tage med på vejen rundt i byen eller ned til havnen.

Der er aktiviteter for alle aldre så som foredrag om jomfruhummer for de voksne, musik og dans, underholdning, kunststillinger, loppemarked og legeaktiviteter til børnene.

OM OS

HUSET

”Indkøbsforeningen i Austur-Skaftafell (KASK) byggede i 1936-1937 et handelshus ved hjælp af lokale håndværkere.

Huset og indretningen kostede i alt 50.800 isl. kr., og selv om det blev dyrere end først beregnet undgik indkøbsforeningen alligevel at optage nye lån til færdiggørelsen af byggeriet.

Huset fremstod som en flot bygning for sin tid og vidnede om indkøbsforeningens økonomiske formåen i slutningen af 1930`erne. Bebyggelsesarealet var 102 kvadratmeter. Den nederste etage blev indrettet som butik og på øverste etage lå 6 kontorlokaler.”

Ref.: Saga Hafnar i Hornafirdi. Arnthor Gunnarson.



BEGYNDELSEN

Vi købte ejendommen på Hafnarbraut 4 i april 2007 og besluttede at drive det som en specialiseret hummerrestaurant fordi vi syntes en sådan manglede her i hummerens hovedstad.

Navnet Humarhöfnin dukkede hurtigt op og passer godt til stedets dejlige udsigt til havneområdet.

Oprindeligt var den nederste etage indrettet til butik og drevet af KASK men i 1963 blev etagen ændret til kontorer da en større butik blev bygget andetsteds. Vi satte det mål så vidt som muligt at føre huset tilbage til den oprindelige stil og fjernede det nedsænkede loft og nogle letvæge som viste sig at skjule en overordentlig smuk trappe i art deco-stil.

Underetagen blev som sagt åbnet radikalt og den forreste del, hvor der oprindeligt var butikslokale, blev omdannet til én stor sal, som nu rummer restauranten med plads til ca. 60 gæster, bar og toiletforhold. Den bageste del af underetagen er en tilbygning fra 1957, og i denne del er nu indrettet køkken og lager.

Overetagen blev ikke ændret i første omgang, da den gav plads til mindre selskaber på 8-14 personer, eksempelvis i det værelse som tidligere var direktørkontor eller i bestyrelsens mødelokale. Senere i 2009 sammenlagde vi 2 andre rum, så der også ovenpå er plads til større selskaber som eksempelvis større turistgrupper o.l. Rummene er nu så vidt muligt indrettet med møbler, billeder og ting som fortæller om husets historie. Her kan man også få sig en velkomstdrink eller kaffe og cognac efter maden.

Til udviklingsarbejdet omkring menuen allierede vi os med den franske kok Jaques Dupont og han arbejdede hos os de første 2 uger efter åbningen ifm. Hummerfestivalen i 2007.



Det blev en meget travl sommer hvor vi blev overordenlig positivt modtaget af såvel turister som herboende gæster.

Vi lukkede restaurantens daglige drift i slutningen af september måned, og det gør vi fortsat hvert år, men i vinterperioden annonceres forskellige temaarrangementer som f. eks 2 week-end'er i december, hvor juleretter er på menuen. I vinterperioden modtages endvidere selskaber efter nærmere aftale.

VORES LOGO

Hummerlogoet er designet af Hallgrímur Ingólfsson, arkitekt fra Akureyri.



EJERE

Humarhöfnin er et familieføretagende og ejerne er:



Anna Erla Thorsteinsdóttir, uddannet tjener og nu restaurantens daglige leder.

Ólafur Vilhjálmsson, tidligere skipper og nu fiskeriinspektør.

Maria Gísladóttir, litteraturhistoriker.

Ari Thorsteinsson, civilingeniør med speciale i fiskeriteknologi.

FORRETNINGSIDÉEN

Humarhöfnin's koncept bygger på idéen om at servere mad som er tilberedt af lokale råvarer. Dermed menes bl.a. at råvaren kan spores tilbage til producenten, som når vi eksempelvis ved hvilken båd der har fanget vores hummer, idet vi køber den direkte uden mellemlid fra fangstskibet Sigurd Ólafsson, én af bådene ejet af det lokale rederi Skinney-Thinganes som lander fangsten her i Höfn.

Vi lægger vægt på friske og skånsomt forarbejdede råvarer og især at de stammer fra lokalområdet her i Austur-Skaftafellssýsla - se nærmere under "Vore råvarer".

Endvidere tog vi beslutning om at have færre og desto bedre retter på menukortet.

RÅVARERNE

Vores hummer fanges af Sigurd Olafsson og andre af skibene i flåden hos det lokale rederi Skinney-Thinganes her i Höfn. Vi køber selv direkte derfra og sikrer os dermed friske hummere af højeste kvalitet.

Lammekødet køber vi hos Fjallalamb i Kópaskeri fordi deres varer opfylder vore krav. ” Fjallalamb er en mindre virksomhed sammenlignet med andre i denne gren af erhvervslivet. Det er vores erklærede mål at arbejde selvstændigt og der med udnytte den særstatus, som vi har her fra naturens side. På grund af disse naturressourcer, fagligt kendskab og vores begrænsede størrelse er det muligt at imødekomme særlige krav fra bevidste forbrugere og kunder, som lægger mere vægt på kvalitet og varens oprindelse end prisen. På denne måde har virksomheden fundet sin niche i markedet”. (Ref. Fjallalambs hjemmeside febr. 2008) .

Ænder og andelår kommer fra Reynir´s og Katrines andebrug, som ligger på gården Hlidaberg, Myrar. På julemenuen har vi ænder med tilhørende julekrydderiblanding sammen med masser af hvidløg.

Fjeldørred/rødding får vi fra Fjölnir og Thorbjörg på gården Hala i Sudursveit. Vi griller den i ovnen og serverer med nye kartofler og en delikat fløde-citron-sauce.

Kartofler fås ingen steder bedre end her i Hornafjord. Vores kommer fra gården Seljavellir i Nes og helst anvendes den røde islandske sort som serveres med alle retter hvor de passer ind.

Rødspætter er i mange år blevet fanget her i fjorden af brødrene Jon og Gisli Áugustsson og af hans far og bedstefar før dem. Den lokale tradition er at spise dem tørret men vi serverer rødspætterne grillede sammen med citron, smeltet smør og nye kartofler.

Ål fanges i vandløb inde i Myrar og også her kommer familien Áugustsson ind i billedet sammen med Ari Thorsteinsson. De har æren for at fange og ryge ålen som vi har på menuen hvert år i december.

Sild køber vi hos Skinney-Thinganes, et rederi som er hjemmehørende her i Höfn. Silden er på vores julemenukort og serveres med hjemmelavet karrysalat og islandsk rugbrød.

Krydderurterne vi bruger er basilikum, rosmarin, timian, citronmelisse, mynte, purløg, persille og koriander. Planterne spires hos gartner Finndis på gården Dilksnes i Nes og derefter flyttes de til videre vækst i havestuen hos Gústa og Begga her i Höfn. De pynter senere op i vinduerne her i Humarhöfnin så de vokser videre hen over sommeren samtidigt med at vi hurtigt kan plukke af dem til madlavningen.



Andre krydderier i vores køkken er f. eks. vildtimian (blóðberg) og andre vilde krydderier fra Blóðbergsgardinn i Adaldal i Sudur-Thingeyarsýsla. Det anvendes til lammekød. Vi byder også på forskellige teblandinger derfra. Saltet vi anvender kommer fra Camarque herred i Frankrig og hedder "Fleur de Sel" hvilket løst oversat betyder saltblomst. Saltet krystalliserer på overfladen af opvarmet særligt saltholdigt havvand og bliver forsigtigt høstet derfra med håndkraft. Vi er også meget glade for friskkværnet peber. Endvidere anvender vi ægte vanille importeret fra Madagaskar i vores Creme Brulé.

Eksemplar fra vores MENU:

Salat Coop :



Hummer suppe:



Hummer Baguette :



Hummerpizza :



Hummer komplett :



Hummer haler :



Lammefillet :



Fjeldörred :



Skyrbiscuit :



Crème brûlée :

