



Velkomin á Ósinn, veitingastað Hótels Hafnar.

Hótel Höfn er byggt 1966 og
alla tíð hafa hótélstjórnarnir lagt metnað sinn í að bjóða
gestum upp á Hornfirskt hráefni.

Nú er svo komið að 90% af öllu grunn hráefninu af matseðli okkar
er úr ríki Vatnajökuls. Merkið hér að neðan er vottun þess að varan er framleidd
í ríki Vatnajökuls.

Við erum sérstaklega stolt af humarmatseðlinum okkar en það hefur verið boðið
upp á humarsérrétti á Hótel Höfn í 43 ár!

Verði ykkur að góðu!

Hótel Höfn was opened in 1966 .

*From the beginning we have emphasized the use of locally produced foods and
for 43 years we have proudly offered lobster specialities on our menu.*

The sign below means that the main ingredient is from our region.

Enjoy your meal!



Forréttir Starters

Súpa Dagsins

Soup of the day

Borin fram með nýju heimabökuðu brauði og smjöri.

Served with fresh homebaked bread and butter.

990.-



Humarsúpa

Lobstersoup

Humarsúpa með humri og nýju heimabökuðu brauði.

Lobstersoup with lobster and fresh homebaked bread and butter.

1790.-



Viltt gæs á tvo vegu

Wild Goose - Two ways

Heitreykt og kryddjurtagrafin gæsabringa af túnum

Hornafjarðar,

kanel og rifsberjahlaup.

Hotsmoked and herbmartinated wild goose from Höfn 's fields, cinnamo, and redcurrant jelly.

1990.-



Silungur

Trout

Léttreyktur silungur frá Hala í Suðursveit, íslenskur fetaostur, og sætt sojosýróp.

Lightly smoked trout from Hali in Suðursveit, icelandic fetacheese and sweet soysyrup.

1790.-

Lobster Humarréttir



Humar “Höfn hittir Asíu” **Lobster “Höfn meets Asia”**

Ofngrillaðir humarhalar kryddaðir með hvítlauk og smjöri ásamt humarvorrúllum – borið fram með salatblöndu og hvítlauksbrauði.

Ovengrilled lobster tails spiced with garlic and butter along with lobster springrolls, served with mixed salad and garlic bread.

5240.-



Humar í hvítvínsgufu **Lobster in whitewine sauna.**

Humarhalar gufusoðnir ásamt grænmeti í hvítvíni og krydduðu humarsoði, hvítlauksbrauð og salati.

Lobster tails steamed with vegetables in whitewine and spiced lobsterjus, garlic bread and salad on the side.

5120.-



Humargratín

Skelflettur humar í humarhvítvínssósu ásamt gufusoðnum hrísgrjónum og fersku salati.

Shelled lobster in a whitewine infused lobster sauce served with steamed rice and fresh salad.

4890.-



Humarpasta **Lobsterpasta**

Humarpasta í rjómalagaðri humarsósu, salatblanda og hvítalauksbrauð.

Lobsterpasta in a creamy lobster sauce, mixed salad and garlic bread.

2990.

Aðalréttir Main Courses



Lamb

Langtímaeldaður lambaskanki, kraftmikil tómatoðsósa, fersk krydd og kartöflukaka ásamt grænmeti úr sveit og víðar.

Lamb

Slowcooked shank of lamb, tomato lambjus, fresh herbs, potatocake along with vegetables from the country side and abroad.

4190.-



Önd

Hægelduð andarbringa frá Reyni á Hlíðarbergi, kartöflur, sætar kartöflur, epla- kryddmauk og rifsberjabætt soðsósa.

Duck

Slowcooked breast of duck from Hlíðarberg, potatoes, sweet potatoes, applechutney and redcurrant duckjus.

4990.-



Bleikja & Plokkfiskur

Pönnusteikt bleikja og plokkfiskur í brauðhjúp, humarsósa og rjómasoðið bankabygg.

Trout & Haddock

Panfried trout and Icelandic haddock brandade, lobstersauce and creamed barley.

3310.-



Saltfiskur

Ofnbakaður saltfiskshnakki, með Miðjarðarhafskartöflum og rjómalagaðri pestósósu

Salted cod "Bacalao"

Ovenbaked salted cod with Mediterraneanstyle potatoes with creamy pesto sauce.

3650.-

Grænmetisréttur

*Vegetarian**

Tveggjabauna kartöflubuff búið til úr kjúklingabaunum, nýrnabaunum, bankabyggi og sólþurrkuðum tómötum borið fram með gufusoðnum hrísgrjónum og fersku salati.
*A twobean potatopatty made of chicken beans, kidney beans, barley and sundried tomatoes served with steamed rice and fresh salad.**

2990.-

*Egg and dairyfree.

Eftirréttir

Deserts

Skyr á þrjá vegu

Kanelskyr með trönuberjum “Skakki turninn í Pisa”,
Mandarínu skyrmousse og heimagerður kókos-skyrís.

Skyr - three ways

*Cinnamon skyr and cranberries “Tower of Pisa style”,
mandarin skyrmousse and home made coconut and skyricecream.*

1990.-



Rúgbrauðstrió

Dark bread trio

Kryddað rúgbrauðs crême brûléé, rúgbrauðsís
og stökkt rúgbrauð.

Láttu tríóið koma þér á óvart!

*Spiced ryebread crême brûléé, ryebread sorbet
and crispy ryebread.*

*Let the trio surprise you and pick up this
special ryebread at the Jón Bakari Bakery.*

1790.-



Jöklaís frá Árbæ á Mýrum

Icecream from Árbær in Mýrar

Ísréttur frá Árbæ - Pistasíu, Amarettó, Banana Baileys og
Madagascar Vanilla.

Pistachio, Amaretto, Banana Baileys, and Madagascar Vanilla.

1490.-

Komdu við í Árbæ til að smakka fleiri tegundir.

Drop by in Árbær to taste more flavours.

Pizza

	9"	12"
Margaríta Ostablenda og sósa <i>Cheese and sauce.</i>	kr 970	1390
Heilsupizza 9" Ger og sykurlaus speltbotnapizza. Yeast and sugarfree spelpizza.	kr 970	
Ostapizza Camembert, piparostur, gráðostur og ostablenda. <i>Four kinds of cheeses</i>	kr 1540	2290
Pepperoní Pepperoní, sveppir og laukur. <i>Pepperoni, mushrooms and onion.</i>	kr 1540	2290
Casanova Skinka, paprika og ananas. <i>Ham, bellpepper and pineapple.</i>	kr 1540	2290
Vegetalia Paprika, laukur og sveppir. <i>Bellpepper, onion and mushrooms.</i>	kr 1540	2290
A la maison Skinka, beikon og sveppir. <i>Ham, bacon and mushrooms.</i>	kr 1540	2290
Vatnajökull King of glaciers Skinka, beikon, sveppir, pepperoni, hakk, extra ostur. <i>Ham, bacon, mushrooms, pepperoni, ground beef, xtra cheese.</i>	kr 2110	3160
Humarpizza Humarbitar, sveppir, hvítlaukur og paprika. <i>Lobsterpizza: Lobster, mushrooms, garlic and bellpepper.</i>	kr 1770	2680

Mexico

Nachoskeljar, ostasósa, nautahakk, kr 1960 2470
jalapeno, pepperoni .
Nachos, ground beef, jalapeno, pepperoni and cheese sauce.

BBQ

BBQsósa, nautahakk, beikon, kr 1960 2470
sveppir og laukur .
BBQsauce, ground beef, bacon, mushrooms and onion.

Saltfiskpizza

Saltfiskbitar, tómatar, kr 1960 2470
hvítlaukskartöflur og ólífur.
Salted cod pizza/Bacalaopizza: salted cod, tomatoes, garlicmarinated potatoes and olives.

Súkkulaðipizza

Mars, Snickers, rjómaostur og kanel. kr 1770 2680
Chocolatepizza: Mars, Snickers, creamcheese and cinnamon.

Hvítlauksbrauð með osti og hvítlauksolíu

Garlic bread: Cheese and garlic kr 970 1390

Humarálegg

Lobstertopping kr 420 750

Auka álegg

Extra toppings kr 190 270

Ostur, sósa, sveppir, laukur, paprika, tómatar, bananar, humar, rækjur, kræklingur, túnfiskur, skinka, nautahakk, pepperoni, tortillaskeljar, ostasósa, jalapeno, rjómaostur, piparostur, camembert, gráðostur, ananas, ólífur, pistilhjórtu, hvítlaukskartöflur.

Cheese, sauce, mushroom, onion, bellpepper, tomatoes, banana, lobster, shrimp, mussel, tuna, ham, ground beef, pepperoni, tortilla chips, cheddar sauce, jalapeno, creamcheese, pepper- cheese, camembert, bluecheese, pineapple, olives, artichoke, potatoes

Vínseðill

White wine

Devils Rock Riesling 750 ml Þýskaland / Germany

Sýruríkt með frískum ávaxta, peru, melónu, ananas og sítrónukeim.

Full of rich, ripe fruitness, it has good acidity and a delicious, rounded finish.

Verð 4200kr

Masi Soave Classico Super 750 ml Ítalía/Ítaly

Meðalfylling, þurr og ferskt með léttum ávaxtakeim og finlegri angan af möndlum.

Refreshing acidity, well balanced by creaminess with melon and ripe pear flavours.

Verð 4720kr

Rosemount Est Chardonnay 750 ml Ástralía / Australia

Fullþroskaðir ávextir með mjúkum og þægilegum sítruskeim og eik í endann.

Generous and soft with full ripe tropical flavours folded into a creamy backdrop.

Verð 6790kr

Rosemount GTR 750 ml Ástralía

Sætir suðrænir ávextir ásamt skemmtilegu kryddi sem kemur frá Gewurztraminer blandast á móti blómakarakternum sem Riesling hefur.

Light straw with lime highlights, perfumed notes with touches of spice.

Verð5920kr

Lindeman Cawarra Colombard 187ml Ástralía/Australia

Suðrænir ávextir með ávaxtaríkan keim.

Medium bodied, fruit flavours with a creamy, soft and nutty finish.

Verð 1290kr

Rauðvín / Red wine

Ruffino Chianti d.o.c.g 750 ml Ítalía Chianti

Purrt, sýruríkt, mjúk tannín með ferskan sælgætiskennndan kirsuberjakeim. Vín sem passar með öllum

ítölskum mat. *Fruity notes lead towards a finish of slightly spicy scents of white pepper and hazelnuts.*

Verð 5600kr

Candidato Oro 750 ml Spánn

Miðlungsfylling með fínum ávöxtum, sólber og brómber, þægilegur eikartónn í restina.

It has a lovely red garnet colour with a hint of a spicy scent.

Verð 3890kr

Conde de Valdemar 750 ml Crianza Spánn

Djúpur en fínn eikarilmur, mjög góð samblanda af berja- og eikarbragði sem skilur eftir sig langt og eftirminnilegt bragð, bragðmikið vín.

Freshly fruited and concentrated with the slightest hint of oak.

Verð 5910kr

Rosemount Shiraz - 750 ml Cabernet Sauvignon Ástralía

Ilmur af kryddum, lakkrís og cedrusviðs eftirbragði. Ávaxtabragðmikið vín. Vín sem passar einkar vel með lambi.

Cherry, plum and spice flavours make the long soft finish.

Verð 6545kr

Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet 187ml Ástralía

Skemmtilegt og lifandi vín með góðum ávaxtakeim, samt flókið og ljúft - eitthvað fyrir alla.

Redberry aromas flow in the scent, blackcurrant and sweet cherry.

Verð 1290kr