

BEEF!

R MÄNNER MIT GESCHMACK

R GÄNGE FÜR
FESTTAGE



er exklusives Menü
O Sonderseiten
Rausnehmen. Alle
en zum Bestellen

S GEGEN INDUKTION
cher Herd passt zu Ihrem
stil? Große Kaufberatung

142 BESTEN
ODUKTE AUS
UTSCHLAND
Bestellen, Kochen
Genießen ...
ach köstlich!

eihnachten mal anders

FÜR DICH, SCHATZ!

eses Jahr verschenken Sie mal einen Braten.
rschläge mit T-Bone, Hirsch, Rind, Reh, Fasan ...

Außen knusprig,
innen medium rare:
T-Bone-Braten

**DÜRFEN MÄNNER
BACKEN?**

1. Eigentlich nicht!
2. Rezepte für die Ausnahme

KÄSE LIEBT CHUTNEY
Wir haben die beiden verkuppelt.
Das Ergebnis ist unwiderstehlich

9,80 € ■ 3/2010
ÖSTERREICH 11 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11 €, ITALIEN 12 €



ENTDECKT

SERIE
SO ISST
DIE WELT

REIF FÜR DIE INSEL

ILULISSAT, WESTGRÖNLAND, KNAPP 5000 EINWOHNER – UND EIN GOURMETRESTAURANT, DAS „MAMARTUT“. **TEIL IV** DER SERIE ÜBER **DIE INTERESSANTESTEN SPEISEKARTEN DER WELT**



Lecker Lachs: Was anderswo eine Delikatesse ist, gilt in Grönland als alltägliches Gericht. Dieses Wildlachs-Carpaccio ist mit Steinbuttrogen und saurer Sahne gekrönt. Restaurantchef Kim Sander Pedersen kennt die örtlichen Fischer gut und bekommt daher immer allerbeste Ware



Überbackenes Tatar von Schwarzem Heilbutt auf Lavendelgurken mit Kompott von Tomaten aus dem eigenen Treibhaus



Sein Walffleisch-Carpaccio macht der Küchenchef mit selbst gesammeltem, in Vanille eingelegtem Engelskraut sowie Parmesanspänen, kalt gepresstem Rapsöl und Salat an



Greenlandic buffet

Tuesdays and Wednesdays.

Cold dishes:

Pell your own Greenlandic shrimp.
Trout Hot smoked.
Smoked Greenland halibut.
Smoked lamb.
Smoked reindeer.
Smoked whale.
Home dry whale.
"Mattaq" (whale skin) and fat.
Dry "amassatter" (local herring).
Codfish liver crème Brule.
Snow crab.
Sashimi with soya and walsabi
Shrimp and eggs.
Pickled "amassatter" a la Bornholm.
Salmon with mayonnaise.

Hot dishes:

Seal suaasat (local soup).
"Mattaq" stew with asparagus and shrimps.
Rye flour fried "amassatter".
Reindeer roast with juniper berry.
Braise Musk ox.
Lamb I Bali curry.
Seal steak with bacon and onion.
Whale steaks in red vine.
Bake Greenlandic halibut with yoghurt.
Cod steam with preserve spices.
Steam mussel with coconut.
Cattfish in malt breadcrumbs.
Fried redfish.
Fried salmon with black pepper.

Also serve

Vegetables, potato, dressing and
Homemade bread.

Dessert

Homemade Blueberry crème cake.

Price only 245,- dkr. per person.

Remember to book a table
Tlf. 94 51 00



Süßer Abschluss: Zum hausgemachten Vanilleeis gibt's eine Waffeltüte, gefüllt mit leicht säuerlich schmeckenden Schwarzen Krähenbeeren



Die grönlandische Variante der spanischen Tapas bietet viel Fleisch und noch mehr Fisch, roh oder gebraten. Auch auf der größten Insel der Erde geben die Appetithäppchen einen Vorgeschmack auf das, was die Speisekarte bietet



Gebratener Goldbarsch und gebackenes Haifisch-Tatar mit Risotto und Bohnen. Die sind schwerer zu bekommen als Fisch: Gemüse muss selbst im Sommer eingeflogen werden

KOSTPROBE

Für Touristen, die die Stadt an der Diskobucht wegen ihres berühmten Eisfjords besuchen, ist das grönlandische Büfett (links) eine gute Möglichkeit, die Landesküche zu probieren. Dort finden sich typische Speisen wie Mattaq (Walhaut) oder Suaasat (Suppe mit Seehundfleisch) ebenso wie Gerichte, die Küchenchef Kim Sander Pedersen modern interpretiert und mit exotischen Gewürzen verfeinert. „Mamartut“ bedeutet übersetzt übrigens „Das schmeckt richtig gut“.

RESERVIEREN:

Mamartut, Sermermiut
Aggutaat 4, 3952 Ilulissat,
Grönland, Tel. 00 299/94 51 00,
E-Mail: mamartut@greenet.gl,
www.mamartut.dk