

MENU



FOLK AND HAGGIS EXPERIENCE

FÀILTE GU DÙN ÈIDEANN

WILLKOMMEN IN EDINBURGH

V O R S P E I S E N

VEGAN SCOTCH BROTH / Brot Albannach

Scotch Broth ist eine klassische schottische Suppe, die schottische Haushalte seit Generationen wärmt. Sie wird aus frischem saisonalem Gemüse, Gerste und herzhaften Hülsenfrüchten zubereitet und mit hausgemachtem Brot serviert, das perfekt dazu geeignet ist, jeden Tropfen des reichhaltigen Aromas aufzunehmen. Ursprünglich diente diese nahrhafte Suppe als Energiequelle und Wärmequelle während der kalten schottischen Winter. Mit der Zeit wurde sie zu einem Symbol der traditionellen ländlichen schottischen Küche.

CULLEN SKINK / Brot Chuileann

Cullen Skink ist eine traditionelle schottische Suppe mit Ursprung im Fischerdorf Cullen an der Nordostküste Schottlands. Ursprünglich wurde dieses Gericht entwickelt, um lokal geräucherten Schellfisch zu verwerten. Es kombiniert den Fisch mit Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Sahne und sorgt so für eine reichhaltige Konsistenz.

Cullen Skink wurde schnell nicht nur bei Fischern, sondern auch in ganz Schottland als sättigendes und erschwingliches Gericht beliebt, das lokale Zutaten feiert. Heute ist es ein fester Bestandteil der schottischen Küche und ein echter Geschmack der kulinarischen Tradition Schottlands.

H A U P T G E R I C H T E

HAGGIS, NEEPS 'N' TATTIES / Taigeis, Sneap is Buntàta

Haggis, Neeps und Tatties ist eines der ikonischsten Gerichte Schottlands. Es besteht aus Haggis – einem herzhaften Pudding aus gehacktem Schafsmagen, gemischt mit Haferflocken, Zwiebeln und Gewürzen – zusammen mit Neeps (pürierten Steckrüben) und Tatties (pürierten Kartoffeln).

Historisch gesehen war Haggis ein praktisches Gericht, das es den Gemeinschaften ermöglichte, das Beste aus den lokal verfügbaren Zutaten zu machen, und es wurde schnell zu einem Symbol für schottische Einfallsreichtum. Heute wird es nicht nur am Burns Night, sondern das ganze Jahr über genossen und gefeiert als wahrer Geschmack des kulinarischen und kulturellen Erbes Schottlands.

LACHS / Bradan na h-Alba

Ein Filet des schottischen Lachses feiert die Aromen der schottischen Gewässer mit einem zarten, schmackhaften Lachsfilet, serviert mit kleinen Kartoffeln und sautierten grünen Gemüsen. Belegt mit einer feinen Weißwein-Dill-Sauce hebt dieses Gericht die hohe Qualität des weltweit berühmten schottischen Lachses hervor. Schottischer Lachs stammt aus den kühlen, klaren Gewässern der Westküste Schottlands und Flüssen wie dem Spey und Tay und ist weltweit für seine außergewöhnliche Qualität und seinen reichen, zarten Geschmack geschätzt.

FISH 'N' CHIPS / Iasg agus Sliseagan

Fish and Chips ist ein ikonisches britisches Gericht mit Wurzeln, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen. Es wird gesagt, dass das Rezept aus einer Verschmelzung kulinarischer Traditionen hervorging: jüdische Einwanderer, die frittierten Fisch nach London brachten, kombiniert mit dem Überfluss an Kartoffeln im Norden Englands. Dieses einfache Gericht gewann schnell an Beliebtheit bei der Arbeiterklasse, da es eine sättigende und erschwingliche Mahlzeit bot, die traditionell in Zeitungspapier gewickelt wurde, um einen praktischen und authentischen Touch zu verleihen.

Heute wird es mit Erbsen serviert und besteht aus einem lokal bezogenen, in Teigmantel gebackenen und frittierten Köhlerfilet, begleitet von Pommes frites und einer hausgemachten Tatarsoße.

VEGANE SHEPHERD'S PIE / Paidh na Cìobaire Bhìogan

Der ursprüngliche Shepherd's Pie stammt aus dem 19. Jahrhundert und wurde traditionell mit Lammfleisch (daher der Name „Shepherd“) zubereitet, oft aus übrig gebliebenem Fleisch. In den frühesten Versionen war der Pie eine Möglichkeit, übrig gebliebenes gekochtes Fleisch zu verwerten, das mit einer Schicht pürierter Kartoffeln bedeckt wurde, um eine sättigende und nahrhafte Mahlzeit zu bieten.

Heute bewahrt die vegane Version dieses Gerichts die Essenz des Originals, indem sie Linsen, Erbsen und Karotten als herzhafte Basis verwendet. Die pürierten Kartoffeln und der frische Beilagensalat bilden immer noch das ikonische Topping und bieten eine beruhigende und geschmackvolle Kombination.

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING / Mìlsean le Tofaidh

Sticky Toffee Pudding ist ein klassisches britisches Dessert, das aus einem feuchten Rührkuchen besteht, der mit fein gehackten Datteln für eine natürliche Süße angereichert wird. Es ist in eine reichhaltige Toffee-Sauce getaucht und wird traditionell warm mit Vanilleeis serviert.

Obwohl die genauen Ursprünge umstritten sind, glauben viele, dass Sticky Toffee Pudding erstmals in den 1960er Jahren in einem Hotel im Lake District, England, serviert wurde. Der tröstliche, luxuriöse Geschmack machte es schnell zu einer beliebten Leckerei im ganzen Vereinigten Königreich, und es bleibt bis heute ein fester Bestandteil britischer Dessertkarten.

SCHOKOLADEN-BROWNIE / Spuinnse "Brownie" Seoclaid

Der Schokoladen-Brownie ist ein reichhaltiges und genussvolles Dessert, bekannt für seine dichte, fudgy Textur und seinen tiefen Schokoladengeschmack. Hergestellt aus hochwertigem Kakaopulver und Stücken geschmolzener Schokolade, bietet er die perfekte Balance aus süß und leicht bitter. Typischerweise warm serviert, wird er oft mit Vanilleeis oder einer Prise Puderzucker für zusätzlichen Luxus kombiniert.