



PEI kulinarisch

Expertinentipp - Henrike Baum

Prince Edward Island

PEI kulinarisch

Prince Edward Island. Atlantik-Küste. Kleine Fischer Örtchen.
Woran denkst du da natürlich als erstes? Lobster-Paradies – klar!

Lobster in jeglichen Zubereitungsarten gibt es natürlich überall auf PEI. Besonders empfehlen möchte ich euch aber das kleine Örtchen Victoria-by-the-sea. Hier gibt es im „Lobster Barn - Pub und Eatery“ die vermeintlich besten Lobster Rolls auf ganz PEI. Dazu wurden die Rolls zumindest in 2020 gekürt.

Aber neben Hummern hat Prince Edward Island natürlich auch noch viele andere kulinarische Highlights zu bieten: Egal ob leckere Weine der vielen Weingüter oder Cider der Riverdale Orchard & Cidery, Steaks im Sim's Corner Steakhouse in Charlottetown oder insel-eigene Kartoffeln in verschiedensten Variationen in vielen weiteren Restaurants. Kartoffeln werden auf PEI auch gerne mal zu Chips mit Schokoladen-Überzug verarbeitet.

Wer es außerdem lieber süß mag, ist bei Cows genau richtig. Hier gibt es ja bekanntlich „Canada's best ice cream“. Eissorten wie Cownadian Maple, PEI Blueberry oder Sea Salted Toffee sind nicht nur für Kids ein kulinarisches Highlight auf PEI.

Ihr merkt, PEI ist nur nicht Lobster – PEI ist kulinarisch echt spannend!



