© Eivor Eriksen

DAY 1: BERGEN

Velkommen om bord Lokale råvarer og gamle norske mattradisjoner er godt innarbeidet i matopplevelsene om bord. Det at vi besøker 34 havner på en reise gir oss en unik mulighet til å få ferske råvarer fra lokale leverandører hver eneste dag. Disse råvarene kommer både fra kysten og innlandet. Vel bekomme!

UK:

Welcome onboard

Locally-sourced ingredients and generations of Norwegian food traditions are well integrated in your on board dining experience. The fact that we visit 34 ports on each voyage gives us a unique opportunity to obtain fresh produce from local suppliers every day. These raw materials stem from both land and sea.
Bon appetite!

DE:

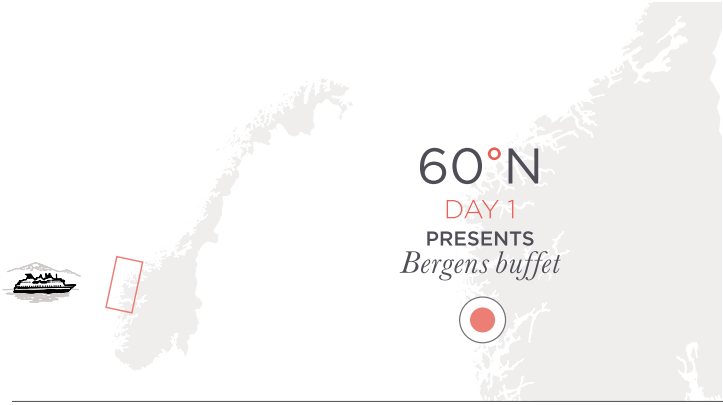
Willkommen an Bord

Lokale Rohstoffe und die traditionelle norwegische Küche sind in allen kulinarischen Erlebnissen an Bord repräsentiert. Während einer Reise besuchen wir 34 Häfen, was uns einzigartige Möglichkeiten bietet, jeden Tag frische Rohstoffe von lokalen Erzeugern an Bord zu nehmen. Diese Rohstoffe kommen sowohl aus der Küstenregion als aus dem Binnenland. Guten Appetit!

FR:

Bienvenue à bord

L'alliance de produits locaux et de solides traditions culinaires norvégiennes vous procurera des expériences culinaires inoubliables à bord. Le fait de visiter 34 ports durant notre voyage nous offre une opportunité unique d'obtenir quotidiennement des matières premières fraîches auprès de fournisseurs locaux. Ces matières premières proviennent aussi bien de la côte que de la terre ferme. Bienvenue!



Bergens buffet

I dag byr vi på en smakfull middagsbuffet, basert på de aller beste råvarene. En av spesialitetene på buffeten er Bergensk Fiskesuppe.

/

Recommended wine:
Rabl Zweigelt Rosé 2012

UK:

Bergen buffet
Today we offer a delicious buffet beased on the best ingredients. The Bergen fish soup is one of the specialities that you can enjoy.

DE:

Buffet Bergen
Heute bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Abendbuffet aus den allerbesten Rohstoffen an. Eine der Spezialitäten auf dem Buffet ist die Bergener Fischsuppe.

FR:

Buffet à Bergen
Aujourd'hui, nous vous proposons pour le dîner un savoureux buffet confectionné à partir des tous meilleurs produits. Une des spécialités de ce buffet est la soupe de poissons traditionnelle de Bergen.

DAY 2: ÅLESUND - MOLDE

Salta lammelår fra Hellesylt Kjøttet i dagens hovedrett kommer fra Ole Ringdal AS, en familiebedrift som startet i 1938. Slakteriet er i dag hjørnesteinsbedriften på Hellesylt, med 60 ansatte. Her produserer de ferske kjøttvarer og spekemat, og bedriften har gjennom flere år fått en rekke medaljer for produktene sine i NM i kjøttvarer.

UK:

Salted leg of lamb from Hellesylt The meat for today's main course comes from Ole Ringdal AS, a family business, which started in 1938. Here they produce fresh meat products as well as cured meats, and for a number of years the company has been awarded a number of Norwegian championship medals for its meat.

DE:

Gepökelte Lammkeule aus Hellesylt Das Fleisch für das heutige Hauptgericht kommt von der Firma Ole Ringdal AS, einem 1938 gegründeten Familienunternehmen. Hier werden frische und gepökelte Fleischwaren hergestellt, für die das Unternehmen bei den Norwegischen Meisterschaften des Fleischerhandwerks bereits mehrere Medaillen erhalten hat.

FR:

Gigot d'agneau salé de Hellesylt Gigot d'agneau salé de Hellesylt La viande du plat principal d'aujourd'hui provient de la société Ole Ringdal AS, une entreprise familiale dont l'origine remonte à 1938. On y produit de la viande fraîche et de la charcuterie, et les produits de la société ont depuis plusieurs années reçu des médailles et distinctions au championnat de Norvège dans leur catégorie.

Marinert ørret

med agurk, sprø rug og eplemajones

Salta lammelår fra Hellesylt

med rotgrønnsaker,
kokt potet og sennepssaus

Tilslørte bondepiker

servert med kjeks og karamellsaus

/

Recommended wines

Entree:
Hurtigruten White wine 2012

Main course:
Periquita Reserva 2010

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Marinated trout
with cucumber, crispy rye
and apple mayonnaise

Salted leg of lamb
from Hellesylt
with root vegetable, boiled
potatoes and mustard sauce

«Veiled peasant girls»
served with biscuits
and caramel sauce

DE:

Marinierte Forelle
mit Gurke, knusprigem
Roggen und Apfelmayonnaise

Gepökelte Lammkeule
aus Hellesylt
mit Wurzelgemüse, gekochten
Kartoffelnund Senfsauce

«Tilslørte bondepiker»
Apfelkompott mit Schlagsahne,
Keksen und Karamellsauce

FR:

Truite marinée
accompagnée de concombre,
d'un croustillant de seigle
et de mayonnaise à la pomme

Gigot d'agneau de Hellesylt
accompagné de légumes
racines, de pommes de terre
Sauce moutarde

«Paysannes voilées»
servi avec un biscuit et une
sauce au caramel

NORWAY'S
COASTAL KITCHEN

DAY 3: TRONDHEIM - RØRVIK

Tykkmelk fra Røros som er en del av dagens dessert kommer fra Rørosmeieriene, hvis viktigste oppgave er å framstille melkebaserte produkter med utspring i tradisjonsmat fra Rørostraktene. Alle produktene er laget av økologisk melk.

UK:

«Tykkmelk» from Røros
Part of today's dessert comes from Rørosmeieriene, a company producing milk-based products originating from traditional foods in the Røros area. All products are made of organic milk.

DE:

«Tykkmelk» aus Røros
Eine Zutat für das heutige Dessert, kommt von der Molkerei Rørosmeieriene, die sich die Herstellung von Milchprodukten mit Ursprung in der traditionellen Küche der Region Røros auf die Fahnen geschrieben hat. Alle Erzeugnisse sind aus Bio-Milch hergestellt.

FR:

Flan de Røros Le lait présent dans le dessert d'aujourd'hui provient de la laiterie de Røros, dont la mission la plus importante consiste à mettre en avant des produits laitiers issus de la nourriture traditionnelle des environs de Røros. Tous les produits sont fabriqués à partir de lait biologique.

Hitra krabbecocktail

salat, toast og tartarsaus

Hellefisk

dampa kål, ovnsbakte poteter,
gulrøtter og smørsaus

Tykkmelk pudding fra Røros

med tindved og akevitt-is fra Gangstad Gårdsysteri

/

Recommended wines

Entree:
Sancerre Franck Millet 2012

Main course:
Hurtigruten Red wine 2011

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Hitra crab cocktail
salad, toast and sauce tartar

Halibut
steamed cabbage, baked potatoes, carrots and butter sauce

«Tykkmelk pudding» from Røros
with sea buckthorn and aquavit ice cream from Gangstad Gårdsysteri

DE:

Krabbencocktail Hitra
Salat, Toast und Sauce Tartare

Heilbutt
mit gedämpftem Kohl, gebackenen Kartoffeln, Karotten und Buttersauce

«Tykkmelk pudding» aus Røros
mit Sanddorn-Aquavit-Eis aus der Hofkäserei Gangstad Gårdsysteri

FR:

Cocktail de crabe de Hitra
salade, toast et sauce tartare

Flétan
accompagné de chou vapeur, pommes de terre au four, carottes Sauce au beurre

Flan de Røros
et glace à l'aquavit de la ferme fromagère Gangstad Gårdsysteri

DAY 4: BODØ - SVOLVÆR

Nyr fra Grøndalen Gård Dagens dessert er en ferskost som kommer fra Grøndalen gård. Denne gården drives økologisk. Melken kommer fra 19 glade kuer av rasen norsk rødt fe. Fra mai til oktober spiser kuene gress fra verdifulle kulturbeiter i ravinedaler ned mot Glomma.

UK:

«Nyr» cheese from Grøndalen Farm Today's dessert comes fresh from Grøndalen Farm This farm is run ecologically and the milk comes from 19 happy, healthy Norwegian red cows. From May to October they feed on grass from the valuable enclosed pastures in Glomma's ravine-like valleys.

DE:

Frischkäse «Nyr» vom Hof Grøndalen Gård Das heutige Dessert ist ein Frischkäse von dem Bio-Hof Grøndalen Gård. Die Milch kommt von 19 glücklichen Kühen der Rasse Norwegisches Rotvieh. Diese sind von Mai bis Oktober draußen auf den wertvollen Weiden in den Tälern von Glomma.

FR:

Fromage «Nyr» de la ferme Grøndalen Le dessert d'aujourd'hui est un fromage à la crème provenant de la ferme de Grøndalen. Cette ferme est une exploitation biologique. Le lait y est produit par 19 vaches «joyeuses» de la race pie rouge de Norvège. De mai à octobre, les vaches broutent dans les superbes pâturages des vallées ravinées où coule la rivière Glomma.

HURTIGRUTEN

Ost fra Aaland Gård i Lofoten

servert med salat og multesirup

Øl-bresert oksebryst

servert med byggryn,
rotgrønnsaker og poteter

Nyr fra Grøndalen gård

med bærkompott

/

Recommended wines

Entree:
Georg Breuer Rüdesheim Estate Riesling 2010

Main course:
Vespa Barbera d'Asti 2012

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Cheese from Aaland farm at Lofoten
served with salad and cloudberry syrup

Beer braised beef
served with pearl barley, root vegetables and potatoes

«Nyr» cheese from Grøndalen Farm
with berry compote

DE:

Käse vom Hof Aaland Gård auf den Lofoten
mit Salat und Moltebeersirup

In Bier geschmorte Ochsenbrust
mit Gerstengraupen, Wurzelgemüse und Kartoffeln

Frischkäse «Nyr» vom Hof Grøndalen Gård
mit Beerenkompott

FR:

Fromage de la ferme Aaland aux îles Lofoten
servi avec de la salade et du sirop de mûres arctiques

Poitrine de bœuf braisée à la bière
Accompagnée d'orge, de légumes racines et de pommes de terre

Fromage «Nyr» de la ferme Grøndalen
accompagné d'une compote de baies

© Eivor Eriksen - Matmerk

DAY 5: TROMSØ - SKJERVØY

Ishavsrøye fra Sigerfjord Dagens fiskemiddag kommer Vassdragene i Vesterålen, med dype kalde vann og korte elveløp til sjøen. Dette området er særlig godt egnet for ishavsrøye, og her fisker vi den ferske fisken som vi leverer om bord.

UK:

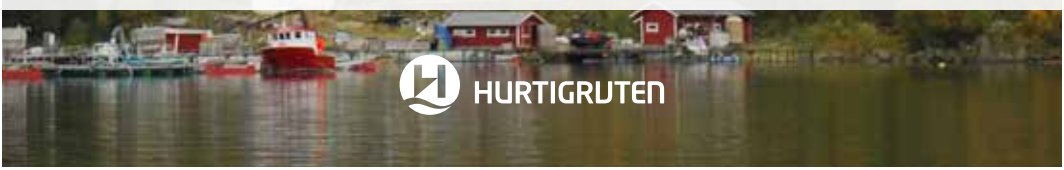
Arctic Char from Sigerfjord
Today's fish comes from Vassdragene in Vesterålen. The area's deep cold water and short rivers down to the sea make this is the perfect habitat for this delicious fish.

DE:

Eismeersaibling aus Sigerfjord
Das heutige Fischgericht kommt aus der Provinz Vesterålen mit tiefen, kalten Gewässern und kurzen Wasserläufen zum Meer. Da die Bedingungen hier besonders günstig für den Eismeersaibling sind, fangen wir hier den frischen Fisch, den wir an Bord servieren.

FR:

«Ishavsrøye» de Sigerfjord
Le dîner de poissons d'aujourd'hui provient des bassins des îles Vesterålen, dans les eaux profondes et froides de ruisseaux se jetant dans la mer. Ces endroits se prêtent à la présence de saumons «røye» de l'océan Arctique, et nous y pêchons le poisson frais que nous livrons à bord.



Gulrotsuppe

med sprø spekeskinke

Bakt ishavsrøye fra Sigerfjord

servert med syltet fennikel,
rødbeter og Gulløyepoteter fra Troms

Multer fra Nord-Norge

servert med rømme

/

Recommended wines

Entree:
Banfi Fumaio 2012

Main course:
Domdechant Werner Hochheimer Riesling Classic 2012

Dessert:
Multevin

UK:

Creamed carrot soup
with crispy cured ham

Baked arctic char
from Sigerfjord
served with pickled fennel,
beetroots and «Gulløye»
potatoes from Troms

Cloudberrys from
North Norway
served with sour cream

DE:

Karottensuppe
mit knusprigem Pökelschinken

Gebackener Eismeersaibling
aus Sigerfjord
mit eingelegtem Fenchel,
Roter Bete und «Gulløye»
Kartoffeln aus Tromsø

Moltebeeren aus
Nord-Norwegen
mit Sauerrahm

FR:

Soupe de carottes
et croustillant de jambon fumé

«Ishasrøye» de l'océan
Arctique (Sigerfjord) cuit au four
accompagné de fenouil,
betteraves et petites pommes
de terre «Gulløye» du Troms

Baies arctiques du nord
de la Norvège servies avec
de la crème fraîche

NORWAY'S
COASTAL KITCHEN

DAY 6: NORDKAPP

Kongekrabben er en storvokst krabbeart Den er rødlig i skallet og kan bli opptil 10 kg tung. Skjoldlengden kan bli opptil 25 cm, og med utstrakte klør kan den måle 2 m på tvers.

UK:
The red king crab is a large species weighing up to 10 kg, it can reach a carapace width of 25 cm and a leg span of 2 m.

DE:
Die Rote Königskrabbe kann ein Gewicht von 10 kg erreichen. Ihr Rückenpanzer ist bis zu 25 cm groß, während die Beinspannweite sogar 2 m betragen kann.

FR:
Le King Crab est une espèce qui peut peser jusqu'à 10 kg.Sa carapace peut mesurer jusqu'à 25 cm et l'envergure de ses pattes peut atteindre 2 m.

HURTIGRUTEN

Buffet - Havets festbord

med sesongens beste nordnorske råvarer som basis, inviterer vårt kjøkken til et skikkelig festbord. Sjømaten dominerer, og ofte kan vi servere smakfull, saftig kongekrabbe.

/

Recommended wine:
J. Moreau Petit Chablis 2012

UK:
Seafood buffet
Based on the season's best ingredients from Northern Norway, our chef invites you to a real banquet. Seafood dominates, and often we serve tasty, juicy king crabs.

DE:
Fisch- und Meeresfrüchte-Buffet
Unsere Küche lädt Sie zu einer wahren Festtafel ein, für die die besten Zutaten der Saison aus Nordnorwegen verwendet werden. Die Meeresfrüchte dominieren das Buffet. Oft können wir auch die leckere, saftige Königskrabbe servieren.

FR:
Buffet de fruits de mer
Avec les meilleurs produits locaux de la saison, le chef vous invite à un somptueux buffet. Les produits de la mer sont à l'honneur, et nous avons souvent la chance de servir du crabe royal, spécialité de la mer de Barents.

DAY 7: KIRKENES - BERLEVÅG

Reinsdyrsplomme fra Finnmark Vi er heldige som har tilgang til eksklusivt reinsdyrkjøtt. Det er bare personer av samisk ætt som kan drive reindrift innenfor reinbeiteområdene i Norge, og kjøttet til dagens hovedrett kommer fra Finnmark.

UK:

Reindeer steaks from Finnmark We are lucky to have access to this exclusive reindeer meat. Only ethnic Sámi may herd reindeer within Norway's Finnmark region and the meat for today's main course comes from this grazing area.

DE:

Rentierbraten aus der Finnmark Wir können uns glücklich schätzen, Zugang zu exklusivem Rentierfleisch zu haben. In den Rentiergebieten Norwegens ist die Rentierhaltung nur Personen samischer Herkunft gestattet. Das Fleisch für das heutige Hauptgericht kommt aus der Provinz Finnmark.

FR:

Pavé de renne du Finnmark Nous avons la chance d'avoir accès à une viande de renne tout à fait exclusive. Seuls les personnes ayant des ascendants Sami (lapons) peuvent exploiter des élevages de rennes sur les secteurs de pâturages de rennes en Norvège, et la viande du plat principal d'aujourd'hui provient du Finnmark.

Kongekrabbe

servert med kaviar og blinis

°

Reinsdyrplomme fra Finnmark

med selleripure, rosenkål,
poteter og fløtesaus

°

Pavlova

servert med skogsbær

/

Recommended wines

Entree:
Domdechant Werner Hochheimer Riesling Classic 2012

Main course:
Ramón Bilbao Single Vineyard 2011

Dessert:
Viña Sutil Late Harvest 2010

UK:

King crab
served with caviar and blinis

Reindeer steaks
from Finnmark
with celery purée, red cabbage, potatoes and cream sauce

Pavlova
served with forest berries

DE:

Königskrabbe
mit Kaviar und Blinis

Rentierbraten aus
der Finnmark
mit Selleriepüree, Rosenkohl, Kartoffeln und Sahnesauce

Pavlova-Torte
mit Waldbeeren

FR:

Crabe royal
servi avec des œufs de poisson et des blinis

Pavé de renne du Finnmark
accompagné de purée de céleri, de choux de Bruxelles, de pommes de terre
Sauce à la crème

Pavlova
servie avec des fruits des bois

© Shutterstock

DAY 8: HAMMERFEST - SKJERVØY

Akevittmarinerte tyttebær Forrett i dag er reinsdyrpate med akevittmarinerte tyttebær. Akevitt er et nordisk brennevin som oftest er laget av potet. Tyttebær sankes fritt i naturen. Kombinasjonen av reinsdyr, akevitt og tyttebær er nydelig.

UK:

Schnapps-marinated cowberries The first course today is reindeer pâté with aquavit-marinated cowberries. Aquavit is Norwegian schnapps made from distilled spirits, normally made from potatoes. Cowberries grow wild in this area of Norway and the combination of them with reindeer and aquavit is delicious.

DE:

In Aquavit marinierte Preiselbeeren Die heutige Vorspeise ist Rentierpastete mit in Aquavit marinierten Preiselbeeren. Aquavit ist ein vorwiegend aus Kartoffeln hergestellter nordischer Branntwein. Die Preiselbeeren werden in der freien Natur gesammelt. Zusammen bilden Rentierfleisch, Aquavit und Preiselbeeren eine herrliche Kombination.

FR:

Airelles marinées à l'aquavit Aujourd'hui, le hors-d'œuvre est un pâté de renne aux airelles marinées à l'aquavit. L'aquavit est une eau-de-vie nordique, la plupart du temps fabriquée à partir de pommes de terre. Les airelles sont cueillies librement en pleine nature. Le mariage de la viande de rennes, de l'aquavit et des airelles est absolument délicieux.

HURTIGRUTEN

DAY 8
PRESENTS
Taste of nature

Pate av reinsdyr

servert med akevittmarinert tyttebær

Ovnsbakt sei

servert med grønnsaker, seiersløk
og rømmesaus

Marthe Knipe

en klassisk norsk bondedessert med rød saus

/

Recommended wines

Entree:
Rabl Grüner Veltliner Langenlois 2012

Main course:
Murviedro Collección Tempranillo 2012

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Reindeer Pâté
served with aquavit-marinated cowberries

Oven-baked Pollock
served with vegetables, onions and rich sour cream sauce

«Marthe knipe»
– a classic Norwegian farm dessert, with red sauce

DE:

Rentierpastete
mit in Aquavit marinierten Preiselbeeren

Gebackener Seelachs
mit Gemüse, Bergknoblauch und Sauerrahmsauce

«Marthe knipe»
– ein klassisches norwegisches Bauerndessert, mit Fruchtsauce

FR:

Pâté de renne
servi avec des airelles marinées à l'aquavit

Lieu noir cuit au four
accompagné de légumes à l'ail de la Sainte-Victoire
Sauce à la crème

Gâteau «Marthe knipe»
– accompagné d'une sauce aux fruits rouges

© Trym Ivar Bergsmo

DAY 9: LOFOTEN

Torsk fra Lofothavet Torskefisket har foregått langs Norskekysten siden steinalderen. Dagens hovedrett kommer direkte fra Lofothavet og leveres av Svolvær Fiskeprodukter.

UK:

Cod from Lofothavet
Cod has been fished along the coast of North Norway since the Stone Age. Today's main course comes straight from Lofothavet and is supplied by Svolvær Fiskeprodukter.

DE:

Kabeljau von den Lofoten
Der Kabeljau wird schon seit der Steinzeit vor der norwegischen Küste gefangen. Der Fisch für das Hauptgericht des heutigen Tages kommt direkt von den Lofoten.

FR:

Cabillaud des îles Lofoten
La morue est présente sur les côtes norvégiennes depuis l'âge de pierre. Le plat principal du jour provient directement de la mer des îles Lofoten et il est fourni par la société Svolvær Fiskeprodukter.

HURTIGRUTEN

Hønsesuppe

servert med rotgrønnsaker

Torsk fra Lofothavet

servert med mandelpotet, bakte grønnsaker og rødvinsaus

Kvæfjordkake

/

Recommended wines

Entree:
Hurtigruten White wine 2012

Main course:
Bouchard Bourgogne Pinot Noir La Vignée 2011

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Chicken soup
served with root vegetables

Cod from the Lofoten Sea
served with almond potatoes, baked vegetables and red wine sauce

«Kvæfjordkake»
the 'world's best cake'

DE:

Hühnersuppe
mit Wurzelgemüse

Kabeljau von den Lofoten
mit Mandelkartoffeln, gebackenem Gemüse und Rotweinsauce

«Kvæfjordkake»
'Der beste Kuchen der Welt'

FR:

Bouillon de poule
accompagnée de légumes racines

Cabillaud des Lofoten
accompagné de pommes de terre de Laponie et de légumes
Sauce au vin rouge

«Kvæfjordkake»
'L'un des meilleurs gâteaux du monde'

NORWAY'S
COASTAL KITCHEN

DAY 10: HELGELAND

Rekesuppe med Nordlandsreker Rekene får vi fra Nord-Reker som ble etablert i 1972. Siden den gang har de levert nykokte reker med en fast og fin konsistens, synlige røde striper, en frisk sjøduft og en lett syrlig og søtlig smak med fin struktur.

UK:

Prawn soup with Nordland prawns The prawns are supplied by Nord-Reker, which was established back in 1972. Since then they have delivered freshly boiled prawns with a firm and fine texture, visible red stripes, fresh aroma, a slightly sweet and sour taste, and a fine structure.

DE:

Garnelensuppe mit Garnelen aus der Provinz Nordland Die Garnelen erhalten wir von der 1972 gegründeten Firma Nord-Reker. Seitdem liefert sie frisch gekochte Garnelen mit schöner fester Konsistenz, sichtbaren roten Streifen, frischem Meeresduft und einem leicht süßsauren Geschmack sowie schöner Struktur.

FR:

Soupe de crevettes du Nordland Les crevettes proviennent de la société Nord-Reker créée en 1972. Depuis cette époque, ils fournissent des crevettes fraîches, à la chair ferme et consistante et à la saveur douce très légèrement acide.

Rekesuppe

med seterrømme og brødkrutonger

Ørret

servert med grønnsaker,
bakt løk og hvitvinssaus

Karamellpudding

med krokan og karamellsaus

/

Recommended wines

Entree:
Desvignes Chablis 2012

Main course:
Trimbach Riesling 2011

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Prawn soup
with Norwegian sour cream and croutons

Trout
served with vegetables, baked onions and white wine sauce

Caramel pudding
with almond brittle and caramel sauces

DE:

Garnelensuppe
mit Sauerrahm und Croutons

Forelle
mit Gemüse, gebackenen Zwiebelnund Weißweinsauce

Karamellpudding
mit Krokant und Karamellsauce

FR:

Soupe de crevettes
à la crème fraîche des alpages et croutons

Truite
accompagnée de légumes et d'oignons frits et d'une sauce au vin blanc

Pudding au caramel
accompagné de nougatine et d'une sauce au caramel

DAY 11: TRONDHEIM - MOLDE

Svinekjøtt fra Jæren Prima Jæren er kortreist kjøtt, og det at vi har kvalitet hele veien kjennes på smaken og hvor mørt kjøttet er. En matopplevelse blir helt prima når kjøttet kommer fra Jæren.

UK:

Pork from Jæren

Prima Jæren produce ecological food, and their passion and attention to detail is reflected in the taste and tenderness of the meat. Food experiences are of the very highest quality when the meat comes from Prima Jæren.

DE:

Schweinefleisch aus der Region Jæren

Prima Jæren ist ein lokal produziertes Fleisch, dessen hohe Qualität am Geschmack und der Zartheit des Fleisches erkennbar ist. Fleisch aus der Region Jæren garantiert immer ein wunderbares kulinarisches Erlebnis.

FR:

Viande de porc de Jæren

La viande Prima Jæren est régionale, et la qualité présente tout au long de son processus de production se reflète dans son goût unique et son côté très tendre. Une expérience culinaire de premier choix lorsque la viande provient de Jæren.

58°N
DAY 11
PRESENTS
Jæren Smak

Inderøysodd

med erterflatbrød fra Gjøvik

Jæren smak gris

servert med hjemmelaget surkål,
rotgrønnsaker og poteter

Byggrynskrem

servert med bærsaus

/

Recommended wines

Entree:
Santepietre Pinot Grigio 2012

Main course:
Fontanafredda Eremo Langhe Rosso 2011

Dessert:
Domingos Soares Franco Colecção Privada Moscatel 1999

UK:

Inderøy soup
with split pea flatbread
from Gjøvik

Jæren pork
served with home made
sauerkraut, root vegetables
and potatoes

Byggrynskrem dessert
served with berry sauce

DE:

Fleischsuppe Inderøysodd
mit Erbsenflachbrot
aus Gjøvik

Schweinebraten aus Jæren
mit hausgemachtem
Sauerkraut, Wurzelgemüse
und Kartoffeln

Gerstengraupen-Creme
mit Beerensauce

FR:

Soupe Inderøy
(à base de viande)
accompagnée de pain
aux pois chiches de Gjøvik

Porc de «Jæren smak»
Accompagné de chou
mariné, légumes racines
et pommes de terre

Crème dessert à l'orge
servie avec des fruits
des bois