



M E N U

*the
autumn
gold*

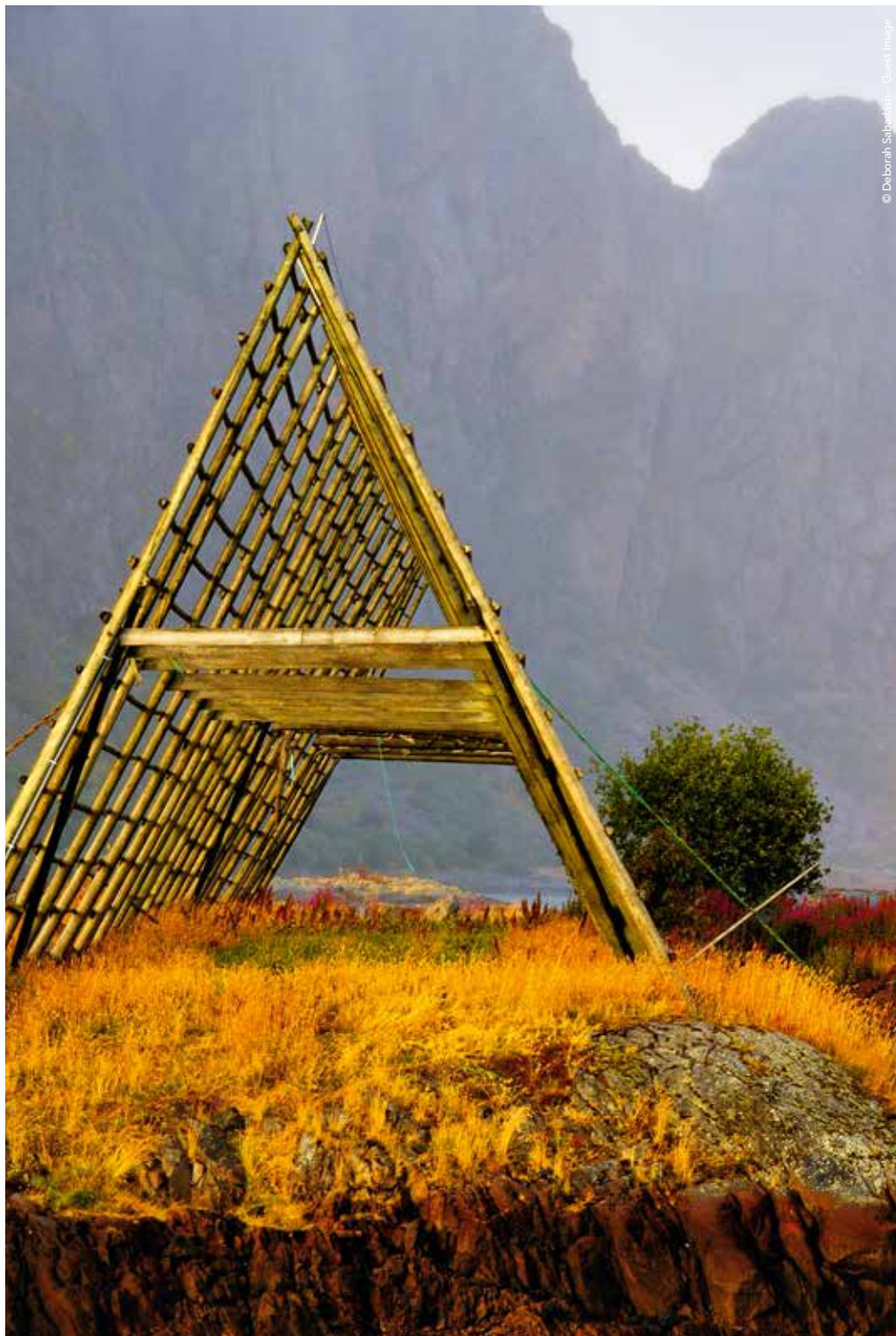
FISH RACK IN LOFOTEN >

N: Høsten er en eksplosjon av farger. Sjøen er dyp blå, den første snøen har lagt seg på toppene og fjellsidene farges i nyanser av gult, rødt og oransje. Luften er klar og skarp og minner oss om at vinteren står for døren.

UK: Autumn is an explosion of colour. The sea is deep blue, the first snow has capped the peaks and the mountain sides gleam golden, red and orange. The air is clear and crisp – reminding us that winter is just around the corner.

DE: Ab September erstrahlen die Ufer in geradezu majestätischer Farbenpracht. Faszinierend zu sehen, wie die kräftigen Farben sich in der tiefblauen See spiegeln. Die klare Luft lädt zu langen Decksspaziergängen mit fantastischen Aussichten ein.

F: Les couleurs chatoyantes se révèlent à l'automne. La mer est d'un bleu profond, les premières neiges recouvrent le sommet des montagnes et leurs versants sont habillés d'or, de rouge et d'orange. L'air, clair et cristallin, rappelle que l'hiver est proche.



B E R G E N

BERGEN BUFFET

I Bergen byr vi på en smakfull
middagsbuffet basert på de beste råvarer.
I en uformell atmosfære går vi til bords
og nyter et rolig måltid.

UK:

BERGEN BUFFET

In Bergen we offer a tasty dinner buffet
based on the best ingredients.

Available in an informal atmosphere,
we invite you to enjoy a relaxed meal.

DE:

BERGEN BUFFET

In Bergen laden wir Sie zu einem
geschmackvollen Abendmenü ein,
mit den besten Zutaten als Basis.

In lockerer Atmosphäre gehen wir
zu Tisch und genießen eine ruhige
Mahlzeit.

FR:

BUFFET DE BERGEN

A Bergen, nous vous servons un buffet
savoureux à base de produits locaux
de qualité.

Dans une atmosphère décontractée,
nous montons à bord et dégustons
un agréable repas.

ÅLESUND – MOLDE

LUN BRIE
med spekeskinke,
fikenkompott og salat

KYLLINGBRYST
med grønnsaksrisotto, linsragu,
bakte rødbeter og portvinsjy

EPLESMULDREPAI
av norske epler med kanelis

UK:

BAKED BRIE

with cured ham, fig compote
and salad

CHICKEN BREAST

with vegetable risotto, lentil ragout,
baked beetroot and port wine sauce

APPLE CRUMBLE

with Norwegian apples and
cinnamon ice cream

DE:

WARMER BRIE

mit Schinken, Feigenkompott
und Salat

HÜHNCHEN

mit Gemüserisotto, Linsenragout,
gebackener Roter Beete und
Portweinsauce

APFELSTREUSELKUCHEN

mit norwegischen Äpfeln und Zimteis

FR:

BRIE TIÈDE

accompagné de jambon fumé, de
compote de figues et de salade

FILET AU POULET

accompagné d'un risotto de légumes,
de ragout de lentilles, de betteraves au
four et de jus de viande au Porto

**TARTE AUX ÉCLATS DE POMMES
NORVÉGIENNES**

accompagnée de glace à la cannelle

TRONDHEIM – RØRVIK

KREMET BLÅSKJELLSUPPE
med rød karri og safran

URTE- OG PARMESANRISTET ØRRETFILET
med fennikel, spinat, Sandefjordsmør
og Roswaldpotet

HØSTENS BÆRKOMPOTT
med rømmekrem

UK:

CREAM OF MUSSEL SOUP
with red curry and saffron

**TROUT FILLET GRILLED IN
HERBS AND PARMESAN**
with fennel, spinach, Sandefjord sauce
and Roswald potatoes

**COMPOTE OF AUTUMN
BERRIES**
with sour cream

DE:

**CREMIGE MIESMUSCHEL-
SUPPE**
mit rotem Curry und Safran

**MIT KRÄUTERN UND
PARMESAN GERÖSTETES
FORELLENFILET**
mit Fenchel, Spinat, Kräuterbutter
und Roswald-Kartoffeln

**HERBSTLICHES BEEREN-
KOMPOTT**
mit Sauerrahmcreme

FR:

SOUPE DE MOULES À LA CRÈME
au curry rouge et au safran

**FILET DE TRUITE AUX HERBES
ET AU PARMESAN**
accompagné de fenouil, d'épinards,
de beurre de Sandefjord ainsi que de
pommes de terre Roswald

**COMPOTE DE BAIES
AUTOMNALE**
à la crème fraîche

BODØ – SVOLVÆR

HJEMMERØKT REINSDYRFILET

på salatseng med glaserte valnøtter
og sennepsvinaigrette

BAKT TORSK

med rødløkskompott, estragonsmør,
dagens grønnsaker og nyplukket gulløyepotet

CHILIBROWNIE

servert med nøttesirup og sorbet av
bringebær og tyttebær

UK:

FILLET OF HOME-SMOKED REINDEER

on a bed of salad with glazed walnuts
and mustard vinaigrette

BAKED COD

with red onion compote, tarragon
butter sauce, vegetables of the day
and new potatoes

CHILLI BROWNIE

with nut syrup, served with raspberry
and cranberry sorbet

DE:

HAUSGERÄUCHERTES RENTIERFILET

auf Salatbett mit glasierten Walnüssen
und Senfvinaigrette

GEBACKENER DORSCH

mit Rote-Zwiebeln-Kompott,
Estragonbutter, und frisch geerntetem
Gemüse und Kartoffeln

CHILI BROWNIE

mit Himbeer- und Preiselbeer-Sorbet
und Nuss-Sirup

FR:

FILET DE RENNE FUMÉ MAISON

sur son lit de salade avec ses noix
glacées et sa vinaigrette à la moutarde

CABILLAUD CUIT AU FOUR

accompagné de compote d'oignons
violets, de beurre d'estragon, des
légumes du jour et de pommes de terre
nouvelles

BROWNIE AU PIMENT ROUGE

servi avec un sorbet framboise et airelle
ainsi qu'un sirop de noisettes

TROMSØ – SKJERVØY

MANDELPOTETSUPPE
med spinat og urtekrem

LAMMESKANK
med høstens ristede rotgrønnsaker,
potetstappe og rødvinssaus

SEMULEPUDDING
med kryddersyltede plommer

UK:

ALMOND POTATO SOUP
with spinach and herb cream

LEG OF LAMB
with grilled autumn root vegetables,
creamed potatoes and red wine sauce

SEMOLINA PUDDING
with seasoned and preserved plums

DE:

MANDELKARTOFFEL-SUPPE
mit Spinat und Kräutercreme

LAMMKEULE
mit geröstetem, herbstlichem
Wurzelgemüse, Kartoffelpüree
und Rotweinsauce

GRIESSPUDDING
und in Kräutern eingemachte Pflaumen

FR:

**SOUPE DE POMMES
DE TERRE AMANDE**
accompagnée d'épinards et de crème
aux fines herbes

JARRET D'AGNEAU
accompagné de légumes à racines
d'automne grillés, de purée de pommes
de terre et de sauce au vin rouge

GÂTEAU DE SEMOULE
et prunes confites aux épices

NORDKAPP

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.

UK:

SEAFOOD BANQUET

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:

FESTMAHL AUS DEM MEER

Basierend auf den besten nord-norwegischen Zutaten der Saison, lädt Sie unsere Küche zu einer wahrhaftigen Festtafel. Die Meeresfrüchte dominieren das Buffet. Oft können wir auch die geschmackvolle, saftige Königskrabbe servieren.

FR:

TABLE DE FÊTE DE PRODUITS DE LA 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.

KIRKENES – BERLEVÅG

LUN KONGEKRABBE
med gresskarpuré og grønnsaksalat

FLATBIFF AV REIN
med høstens sopp, rosmaringlaserte
høstgulrøtter, fersk mandelpotet og viltsaus

HVIT SJOKOLADEMOUSSE
med multecoulis og havreflarn

UK:

BAKED KING CRAB
with pumpkin purée and vegetable
salad

RUMP STEAK OF REINDEER
with autumn mushrooms and carrots
glazed in rosemary, fresh almond
potatoes and wild game sauce

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
with cloudberry coulis and oatmeal
cookies

DE:

WARME KÖNIGSKRABBE
mit Kürbispüree und Gemüsesalat

RENTIER-STEAK
mit Herbstpilzen, rosmaringlasierten
Herbstmöhren, frischen Mandel-
kartoffeln und Wild-Sauce

**WEISSES SCHOKOLADEN-
MOUSSE**
mit Moltebeeren-Coulis und
Haferflockenkeks

FR:

CRABE ROYAL TIÈDE
accompagné d'une purée de citrouille
et d'une salade de legumes

STEAK PLAT DE RENNE
accompagné de champignons et de
carottes d'automne glacées au romarin,
de pommes de terre fraîches et d'une
sauce à gibier

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
avec son coulis de mûres arctiques
et cookies aux flocons d'avoine

HAMMERFEST – SKJERVØY

KREMET HØSTSOPPSUPPE
tilsmakt med trøffelolje

ISHAVSRØYE
med pastinakkpuré, asparges,
eplesaus og mandelpoteter

TYTTEBÆRMARMORERT OSTEKAKE

UK:

CREAM OF AUTUMN
MUSHROOM SOUP
seasoned with truffle oil

ARCTIC CHAR
with parsnip purée, asparagus,
apple sauce and almond potatoes

CRANBERRY MARBLED
CHEESECAKE

DE:

CREMIGE HERBSTSUPPE
abgeschmeckt mit Trüffelöl

SEESAIBLING
mit Pastinakpüree, Spargel,
Apfelsauce und Mandelkartoffeln

MARMORIERTER
PREISELBEER-KÄSEKUCHEN

FR:

SOUPE AUX CHAMPIGNONS
D'AUTOMNE À LA CRÈME
avec une pointe d'huile de truffes

OMBLE CHEVALIER
accompagné de purée de panais,
d'asperges, d'une sauce aux pommes
et de pommes de terre amande

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC
MARBRÉ AUX AIRELLES

LOFOTEN

LØKSUPPE
med ostegratinerte krutonger

TIMIAN- OG HVITLØKSTEKT KVEITERYGG
med braiserte grønnsaker og nøttesmør

VANILJEPANNACOTTA
med lakrismarinerte pæreterninger

UK:

ONION SOUP
with gratinated croutons

HALIBUT STEAK ROASTED IN
THYME AND GARLIC
with braised vegetables and nut butter

VANILLA PANNACOTTA
with cubed pears marinated in liquorice

DE:

ZWIEBELSUPPE
mit Croutons und mit Käse gratiniert

IN THYMIAN UND KNOBLAUCH
GEBRATENER HEILBUTTRÜCKEN
mit braisiertem Gemüse und Nussbutter

VANILLEPANNACOTTA
mit in Lakritze marinierten Birnen-
würfeln

FR:

SOUPE À L'OIGNON
accompagnée de ses croutons
gratinés au fromage

DOS DE FLÉTAN GRILLÉ AU
THYM ET À L'AIL
servi accompagné de légumes braisés
et de beurre de noisettes

PANACOTTA À LA VANILLE
avec des dés de poire marinés dans
le réglisse

HELGELAND

KAMSKJELL
med kantarellfrikassé

ENTRECOTEKAM AV KALV
med selleripuré, høstens grønnsaker,
fjellmandel og sherrysjy

MØRK SJOKOLADEMOUSSE PÅ FINANSIERBUNN
med solbærcoulis og yoghurtis

UK:

SCALLOPS
with fricassée of chanterelles

VEAL ENTRECOTE
with celery purée, autumn vegetables,
mountain almond potatoes and sherry
sauce

**DARK CHOCOLATE MOUSSE ON
A FINANCIER BASE**
with blackcurrant coulis and yoghurt ice
cream

DE:

KAMMUSCHELN
mit Pfifferling-Frikassee

ENTRECOTE VOM KALB
mit Selleriepüree, Herbstgemüse,
Bergmandelkartoffeln und Sherrysauce

**DUNKLES SCHOKOLADEN-
MOUSSE AUF NUSSBODEN**
mit Coulis aus schwarzer Johannisbeere
und Joghurteis

FR:

ST JACQUES
au fricassé de chanterelles

ENTRECÔTE DE VEAU
accompagnée de purée de céleri, de
légumes d'automne, d'amande des
montagnes et de jus de viande au cherry

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
SUR UN FOND DE FINANCIER**
avec son coulis de cassis et sa glace au
yaourt

TRONDHEIM – MOLDE

LAKSETARTAR PÅ TOAST
serveres med frisk salat

SVINENAKKE
med surkål, bakte rødbeter, portvinssaus
og hvitløksbakte småpoteter

TIRAMISUKREM
med kaffesirup og krokan

UK:

SALMON TARTARE ON TOAST
with fresh salad

ROAST NECK OF PORK

with sauerkraut, baked beetroot, port
wine sauce and small potatoes baked
with garlic

TIRAMISU

with coffee syrup and crushed nougat

DE:

LACHSTARTAR AUF TOAST
mit frischem Salat

SCHWEINSNACKEN

mit Sauerkraut, gebackener Roter
Beete, Portweinsauce und Klein-
kartoffeln mit Knoblauch gebacken

TIRAMISU-CREME

mit Kaffeesirup und Krokant

FR:

TARTARE DE SAUMON
SUR TOAST
avec sa salade fraîche

COU DE PORC

avec de chou aigre mariné, de
betteraves au four, de jus de viande
au Porto et des petites pommes de
terre cuites au four à l'ail

CRÈME DE TIRAMISU

au sirop de café et nougatine



*gode
norske
råvarer*

LOCAL PRODUCE | FRISCHE PRODUKTE | PRODUITS FRAIS



N: En smak av tradisjon. Speking er en mer en 1000 år gammel tørkemetode som driver vannet ut av råvaren. Både kjøtt og fisk kan spekes. Tidligere var speking nødvendig for å ha variert kost året gjennom. Men i dag regnes mye av denne maten som delikatesser.

UK: A taste of tradition. Curing is a more than 1000-year old drying method forcing the water out of the raw material. Both meat and fish can be cured. Earlier, curing were necessary for having a varied diet throughout the year, but today a lot of these foods are considered to be delicacies.

DE: Mit Tradition gewürzt. Pökeln ist eine über 1000 Jahre alte Konservierungsmethode, um aus einer Rohware das Wasser herauszuziehen. Man kann sowohl Fleisch wie auch Fisch pökeln und Gepökelttes ist mehrere Jahre haltbar. Früher war es notwendig, Pökeln und andere natürliche Konservierungsmethoden zu benutzen, um eine ausgewogene Ernährung das ganze Jahr über zu haben. Heute werden viele dieser Speisen als Delikatessen eingestuft.

F: Le gout de la tradition. La technique de salaison est une méthode de séchage datant de plus de 1000 ans et faisant sortir l'eau de la matière première. Aussi bien la viande que le poisson peuvent se prêter à la salaison, au séchage et au fumage. Aujourd'hui, la plupart de ces produits sont considérés comme des mets fins et raffinés.



*Hurtigruten -
the Original
Coastal Voyage
since 1893*



HURTIGRUTEN

BOOKING:

+47 810 30 000 / booking@hurtigruten.com

hurtigruten.com