



Bergens buffet

Med et bredt utvalg av varme og kalde retter

- *Bergensk fiskesuppe*

Kraft av pale (småsei), rotgrønnsaker, romme og fiskeboller fra Sostrene Hagelin

- *Orroykt fjordørret fra Fossen*

- *Puspas*

Med unglam, sommerkål, rotgrønnsaker og pæreeddik

UK:

Bergen buffet

A wide selection of hot and cold dishes

- *Bergen Fish Soup*

Stock from saithe, root vegetables and fish balls from Sostrene Hagelin

- *Alder-Smoked Fjord Trout*

From Fossen – 20 km outside of Bergen

- *Puspas*

With young lamb, summer cabbage and pear vinegar

DE:

Buffet Bergen

Unser Buffet bietet eine Auswahl an warmen und kalten Speisen

- *Bergener Fischsuppe*

mit Seelachs, Wurzelgemüse und Fischklößen à la Sostrene Hagelin

- *Fjord-Lachs*

in Erlenholz geräuchert fangfrisch aus der Fossen-Region (20 km außerhalb von Bergen)

- *Puspas*

mit Lammfleisch, Sommerkohl und Birnenessig

FR:

Buffet à Bergen

Une large sélection de plats chauds et froids

- *Soupe de poissons de Bergen*

Lieu noir, légumes racines et boulettes de poisson de Sostrene Hagelin

- *Truite du fjord, fumée à l'aulne*

De Fossen – à 20 km de Bergen

- *Puspas*

A base d'agneau, chou d'été et vinaigre de poire



DAY 1: BERGEN

Byen er Bergen! Få steder i Norge er så lokalpatriotisk som Bergen, en by med en egen stolthet, egen dialekt, eget klima – og et eget kjøkken. Dagens meny inkluderer noen av Bergens kulinariske stoltheter, blant annet bergensk fiskesuppe, beskrevet av mathistorikeren Alan Davidson som en av ”verdens beste fiskesupper”, lokal or-røykt fjordørret og lammeretten med det pussige navnet ”Puspas”.

UK:

Bergen menu Bergen is Norway's second city when it comes to size. But it is unrivalled when it comes to self-esteem and local patriotism. This is also reflected in the food – a proud food culture. Today's menu includes the Bergen Fish Soup, described by food historian Alan Davidson as one of the “greatest fish soups in the world”, local alder-smoked fjord trout and the local lamb stew with the puzzling name “Puspas”, nonsensical even in Norwegian.

DE:

Speisen in Bergen Die Bewohner der Stadt Bergen empfinden eine tiefe Verbundenheit mit ihrer Heimat. Das spiegelt auch die hiesige kulinarische Tradition wider. Das heutige Tagesmenü schließt die Bergener Fischsuppe ein, die bereits für den Kulturhistoriker Alan Davidson zu den delikatesten Fischsuppen der Welt gehörte. Freuen Sie sich zudem auf mit Erlenholz geräucherten Fjord-Lachs und einen lokalen Lammfleisch-Eintopf.

FR:

Bergen est la deuxième ville de Norvège par sa taille. Mais elle est incomparable quand il s'agit d'estime de soi et de patriotisme local. Cela se reflète aussi dans la nourriture - une culture culinaire dont elle est fière. Le menu du jour propose la soupe de poisson de Bergen, décrite par l'historien culinaire Alan Davidson comme l'une des «meilleures soupes de poissons du monde», la truite du fjord local fumée à l'aulne et le ragoût d'agneau local qualifié du nom énigmatique «Puspas», également dénué de sens en norvégien.



 HURTIGRUTEN



© Søstrene Hagelin

FISKEBOLLER FRA SØSTRENE HAGELIN

Søstrene Hagelin er en institusjon i Bergen, en håndverksbedrift fra 1929 som spesialiserer seg på fiskemat, fiskepudding og fiskeboller. Det er kanskje det eneste stedet i verden hvor det er fiskebollekø langt ut på gata ved lunsjtid.

UK:

Fish balls from Søstrene Hagelin Søstrene Hagelin in Bergen is a charming shop dating back to 1929, specialising in fish balls and other fish products. Bergenders know and love their fish, and every day at noon there is a queue of people eager to have their tasty and healthy lunch.

DE:

Fischklöße à la Søstrene Hagelin Der charmante Laden Søstrene Hagelin in Bergen hat sich auf Fischklöße und andere Fischprodukte spezialisiert, und das bereits seit dem Jahre 1929. Die Einwohner Bergens lieben diese Institution, so dass hungrige Mittagsgäste täglich eine lange Schlange vor dem Laden bilden.

FR:

Boulettes de poisson de Søstrene Hagelin Søstrene Hagelin à Bergen est une charmante boutique datant de 1929 spécialisée dans les boulettes de poisson et les autres produits de la pêche. Les habitants de Bergen connaissent et aiment leur poisson, et chaque jour à midi, on y trouve une file d'attente de personnes désireuses d'acheter leur déjeuner savoureux et sain.

Recommended wine

KAMPTAL, AUSTRIA

RABL ZWEIGELT ROSÉ

430,-
GLASS 75,-

NO: Klar og pen kobberrosa farge. Frisk og fruktig med aromaer av jordbær og kirsebær. Tørr, frisk og fruktig i stilten.

UK: Clear, nice copper/rose colour. Fresh and fruity with aromas of strawberries and cherries. Dry, fresh and fruity style.

DE: Klare kupferrote Farbe. Frisch und fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Trockener, erfrischender und fruchtiger Geschmack.

FR: Robe cuivre/rosé. Vin sec frais et fruité avec des arômes de fraises et cerises.

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Marinert ørret

med agurk, spro rug og eplemajones



Salta lammelår fra Hellesylt

med rotfrukter, dill- og ramsløkpoteter
og sennepssaus



Tilslørte bondepiker

servert med kjeks og karamellsaus



Visste du?

Ramslok er en vill hvitlök som vokser langs store deler av norskekysten

UK:

Marinated trout
with cucumber, crispy rye
and apple mayonnaise

Salted leg of lamb
from Geiranger
with seasonal vegetables, new
potatoes with dill- and wild
garlic oil, and mustard sauce

«Veiled Farm Girls»
baked apples served with
biscuits and caramel sauce

Did you know: Ramsons or wild garlic grows all along the coast of Norway up to Trondheim.

DE:

Marinierte Forelle
mit Gurken, krossem Roggen-
brot und Apfelmayonnaise

Gepökelte Lammkeule
aus der Geiranger-Region
mit Wurzelgemüse, gekochten
Kartoffeln und Senfsauce

«Verhüllte Bauerntöchter»
Backäpfel, serviert mit Keksen
und Karamellsauce

Wussten Sie, dass wilder Knoblauch entlang der norwegischen Küste bis in die Trondheim-Region wächst?

FR:

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

Gigot d'agneau de Geiranger
accompagné de légumes de
saison, de pommes de terre
nouvelles avec de l'huile à
l'ail et à l'aneth et de sauce
moutarde

«Paysannes voilées»
pommes au four servies avec
un biscuit et une sauce caramel

Le saviez-vous? Le Ramsons ou ail sauvage pousse tout le long de la côte norvégienne jusqu'à Trondheim



DAY 2: ÅLESUND - MOLDE

Fjordens vidundre Dagens meny er en feiring av de dype norske fjordene. Fra gårdene som formelig klorer seg fast i fjordsiden kommer noe av det beste lammekjøttet som tenkes kan. Og fjordene har en annen gave: Det spesielle klimaet i vestlandsfjordene gir noen av verdens beste epler – ”Eplenes Champagne” har det blitt kalt.

UK:

The wonders of the Fjords
The drama of the Norwegian fjords is only enhanced when we are reminded that people live here, on small farms clinging to the hillside. Today's menu is a celebration of the edible wonders of the fjords, the fish, the lamb, and the apples from the northernmost commercial apple production in the world, also described as the “Champagne of Apples”.

DE:

Die Wunder der Fjorde
Die kleinen Gehöfte, die sich an die steilen Hänge zu klammern scheinen, steigern die Dramaturgie der norwegischen Fjorde nur noch. Das heutige Menü feiert die hiesige Fjordregion und beinhaltet somit Fisch, Lamm und Äpfel des nördlichsten Obstbaugebiets der Welt, dessen Äpfel als besonders delikat gelten.

FR:

Les merveilles des fjords
Le côté spectaculaire des fjords norvégiens est accentué lorsqu'on imagine que des gens vivent ici, dans de petites exploitations accrochées à la colline. Le menu d'aujourd'hui est une célébration des merveilles comestibles des fjords : le poisson, l'agneau et les pommes de la plus septentrionale production commerciale de pommes dans le monde, décrite également comme le “Champagne des pommes”.





© Ole Ringdal

SALTA LAMMELÅR FRA HELLESYLT

Salting er en tradisjonell måte å ta vare på kjøtt, særlig på Vestlandet. Kjøttforedlingsbedriften Ole Ringdal AS ligger i Hellesylt ved Geirangerfjorden og har vunnet en rekke utmerkelser for produktene sine.

UK:

Salted leg of lamb from Geiranger Salting is a traditional way to make meat last longer, and this tradition lives on in Western Norway. The meat for today's main course is produced by Ole Ringdal AS, a family business in Hellesylt in Geiranger. The company has won numerous awards for their meat products.

DE:

Gepökelte Lammkeule aus der Geiranger Region Das Pökeln als Haltbarkeitsmethode blickt auf eine lange Tradition in Westnorwegen zurück und wird auch heute noch angewandt. Der Familienbetrieb Ole Ringdal AS aus Hellesylt am Geirangerfjord liefert am heutigen Tag das Fleisch für den Hauptgang. Die Fleischverarbeitung des Betriebes wurde bereits preisgekrönt.

FR:

Gigot d'agneau de Geiranger Le salage est une manière traditionnelle de conserver la viande plus longtemps, et cette tradition se perpétue dans la Norvège de l'Ouest. La viande du plat principal aujourd'hui provient de la société Ole Ringdal AS, une entreprise familiale de Geiranger. La société a reçu de nombreux prix pour ses produits à base de viande.

Recommended wines

ENTREE:

GEORG BREUER RÜDESHEIM ESTATE RIESLING

460,-
GLASS 92,-

NO: Klar gul farge med grønne toner. Vinen har en rik, saftig og delikat aroma av aprikos, hvit fersken og mineraler. Den er frisk, tørr, kraftig og fruktig i smaken med noen undertoner av petroleum og sitrus. Lang, fast ettersmak.

UK: Clear pale yellow with green traces. A rich, juicy and delicate bouquet of apricots, white peaches and minerals. Fresh, dry and powerful with lots of fruit and a touch of petroleum and citrus. Long, firm aftertaste.

DE: Klar gelb mit grünen Tönen. Dieser Wein hat ein reiches, saftiges und delikates Aroma von Aprikosen, weißen Pfirsichen und Mineralen. Ein kräftiger, frischer, trockener und fruchtiger Wein mit Noten von Petroleum und Citrus. Lange im Mund.

FR: Robe jaune claire aux reflets verts. Arôme riche, juteux et délicat d'abricots, de pêches et de notes minérales. Ce vin sec, corsé et fruité, aux notes d'agrumes, offre une longue persistance aromatique.

MAIN COURSE:

PERIQUITA RESERVA

420,-
GLASS 87,-

NO: Mørk rubinrød farge. Aroma av sote frukter, blåbær og solbær med noe vanilje og fioler. Smaken er fruktig og meget velbalansert med bløte tanniner og lang ettersmak.

UK: Dark ruby red. Aromas of sweet fruit, blueberry and blackcurrant with hints of vanilla and violets. A fruity and very well balanced taste with mellow tannins and a long finish.

DE: Dunkle rubinrote Farbe. Bouquet von süßen Früchten, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Vanille und Veilchen. Der Geschmack ist fruchtig und sehr ausgewogen mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.

FR: Robe rubis foncé. Arôme de fruits doux, de myrtille et de cassis avec un ton de vanille et de violette. Le goût est fruité et très bien équilibré avec des tanins doux et un arrière-gout long.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

224,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert
| Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Hitra krabbe cocktail

salat, toast og vår egen norske cocktailsaus

o

Kveite

dampa kål, sylta seiersløk, ovnsbakte poteter, gulrøtter og smørsaus

o

Tjukkmjølkspudding fra Rørosmeieriet

med tindved og akevitt-is fra Gangstad Gårdssysteri

/

Visste du?

Tinved vokser vilt langs norskekysten og inneholder 15 ganger så mye C-vitamin som appelsiner

UK:

Hitra crab cocktail
salad, toast and our
homemade Norwegian-style
cocktail sauce

Halibut

steamed cabbage, pickled
«Victory Onion», baked potato-
toes, carrots and butter sauce

«*Tjukkmjølkspudding*»
from Røros with sea buck-
thorn and aquavit ice cream
from Gangstad Gårdssysteri

Did you know? The wild Sea Buck-thorn contains more than 15 times as much Vitamin C as oranges.

DE:

Hitra Krabbcocktail
mit Salat, Toast und haus-
gemachter Cocktailsauce nach
norwegischem Rezept

Heilbutt

gedünsterter Kohl, eingelegte
Zwiebeln, gebackene Kartof-
feln, Karotten und Buttersauce

«*Tjukkmjølkspudding*»
Dickmilch aus Røros mit
Kreuzdorn und Aquavit-
Eiscreme aus Gangstad
Gårdssysteri

*Wussten Sie, dass wilder Kreuzdorn
über 15 Mal mehr Vitamin C beinhaltet
als Orangen?*

FR:

Cocktail de crabe de Hitra
salade, toast et sauce tartare

Flétan

accompagné de chou vapeur,
d'oignon mariné, de pommes
de terre au four, de carottes et
de sauce au beurre

Flan de Røros

avec une glace, à
l'argousier et à l'aquavit, de
la ferme fromagère Gangstad
Gårdssysteri

*Le saviez-vous? L'argousier sauvage
contient plus de 15 fois plus de vitamine
C que les oranges.*



DAY 3: TRONDHEIM - RØRVIK

De tusen øyers rike De forblåste øyene utenfor Trøndelagskysten er vakre, men karrige. Under vann, derimot, er det en storslått rikdom, et undervannslandskap som byr på ideelle forhold for skalldyr og flyndrefisk.

UK:

Seven Thousand Islands
The coastal communities of Hitra and Frøya just outside of Trondheim consist of more than Seven Thousand islands, islets and skreries. They are windblown and bare, but underneath the sea surface there is an unseen richness, an underwater landscape that is the perfect breeding ground for shellfish and flatfish, such as the King of the Sea, the halibut.

DE:

Das Reich der Tausend Inseln Die Küstenregionen Hitra und Frøya liegen außerhalb von Trondheim und bestehen aus über 7.000 Inseln, die von größeren Eilanden bis hin zu winzigen Schären reichen. Oberhalb des Wasserspiegels eher windzerzaust und karg bietet die Inselwelt unter Wasser ideale Laichbedingungen für den Schellfisch, die Flunder und dem König der norwegischen See, dem Heilbutt.

FR:

Les sept-mille îles
Les communautés côtières de Hitra et Frøya, situées au large de Trondheim se composent de plus de sept-mille îles, îlots et récifs. Ils sont balayés par les vents et dénudés, mais en dessous de la surface de la mer, il existe une richesse invisible, un paysage sous-marin qui est le terrain idéal pour les coquillages et les poissons plats, comme le roi de la mer, le flétan.



HURTIGRUTEN



© Shutterstock

TJUKKMJØLK FRA RØROSMEIERIET

Tjukkmjølk er en tradisjonell melkerett som trolig har røtter tilbake til vikingtida. Den har lang holdbarhet og var en viktig del av kosten, særleg om sommeren. Da kona tok med seg dyr og unger til setra, sørget hun for at det var mye tjukkmjølk på gården, slik at mannen hadde nok til hun vendte tilbake. Vi bruker den til å lage en deilig frisk dessertpudding.

UK:

«Tjukkmjølk» from Rørosmeieriet Tjukkmjølk is a cultured milk that was traditionally produced in summer. The slightly sour milk keeps well. When the wife left the farm with the herd to go to the summer pastures, she made sure there was enough tjukkmjølk for the husband to last until she returned.

DE:

«Tjukkmjølk» aus der Røros-Meierei wird traditionell in den Sommermonaten produziert. Die leicht säuerliche Dickmilch ist lange haltbar, so dass die Bäuerin einst vor dem Almabtrieb im Frühjahr sicherstellte, dass ihr Mann genug Dickmilch in der heimischen Küche bis zu ihrer Rückkehr im Spätsommer vorfand.

FR:

«Tjukkmjølk» de la laiterie de Røros Tjukkmjølk est un lait fermenté, traditionnellement produit en été. Le lait légèrement aigre se conserve bien. Lorsque la femme quittait la ferme avec le troupeau pour l'emmener vers les pâturages d'été, elle faisait en sorte qu'il y ait suffisamment de tjukkmjølk pour son mari jusqu'à son retour.

Recommended wines

ENTREE:

SANCERRE FRANCK MILLET

525,-

GLASS 105,-

NO: Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk og stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. Vinen har god balanse og lang ettersmak.

UK: Fresh aromas of citrus, lime and gooseberries. Fruity and full bodied, with touch of tropical fruits and citrus. Well balanced with long aftertaste.

DE: Frische Aromen von Citrus, Limette und Stachelbeeren. Ein frischer, voller Geschmack von tropischen Früchten und Citrus. Der Wein hat eine gute Balance und einen langen Abschluss.

FR: Arômes frais d'agrumes, de citrons et de groseilles à maquereau. Fruité et corsé avec une touche de fruits tropicaux et agrumes, ce vin est bien équilibré et long en bouche.

MAIN COURSE:

DOMDECHANT WERNER HOCHHEIMER RIESLING CLASSIC

430,-

GLASS 86,-

NO: Tiltalende bouquet, svakt sur-søt aroma av epler, sitrus og blomst, hint av honning. Ren og frisk smak. Ettersmak med innslag av mineraler.

UK: Pleasant bouquet of green apples and citrus with a hint of honey. Pure and fresh taste with a touch of minerals in the finish.

DE: Klare gelbe Farbe mit grünen Tönen. Dieser Wein hat ein reiches, saftiges und delikates Aroma von Äpfeln, Citrus und Blumen, mit einem kleinen Hauch von Honig. Reiner und frischer Geschmack mit ein wenig mineralischem Abschluss.

FR: Nez très agréable de pommes vertes et d'agrumes avec un soupçon de miel. Goût pur et frais, avec une touche finale de minéraux.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-

GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

235,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Ost fra Åland Gård i Lofoten

servert med salat og multesirup

Øl-bresert oksebryst

servert med byggryn, rotgrønnsakér og poteter

Nyr fra Grøndalen gård

med bærkompott

Visste du? Bygg var lenge den viktigste kornsorten i Norge, og ble brukt til alt fra olbrygging og brod til dyrefor

UK:

Åland Gård
Cheese From Lofoten
served with salad and
cloudberry syrup

Beer Braised Beef
served with pearl barley, root
vegetables and potatoes

«Nyr» From Grøndalen Gård
with berry compote

Did you know? Historically barley
was the most important cereal, used for
everything from brewing and baking to
animal feed.

DE:

Åland Gård
Käse von den Lofoten
serviert mit Salat und
Moltebeeren-Sirup

Rinderbraten in Bier geschmort
Serviert mit Perlgerste,
Wurzelgemüse und Kartoffeln

«Nyr» vom
Hof Grøndalen Gård
mit Beerenkompott

Wussten Sie, dass Gerste einst zu den
wichtigsten Grundnahrungsmitteln
gehörte? Sie diente gleichermaßen zum
Brauen, Backen und als Tiernahrung.

FR:

Fromage de la ferme
Aaland des 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

Le saviez-vous? Historiquement, l'orge
était la céréale la plus importante, majoritairement utilisée dans la brasserie
et la cuisson de l'alimentation animale.



DAY 4: BODØ - SVOLVÆR

Arven fra vikingene Lofoten var vikingkulturens nordligste sete. Og selv om vikingene tjente seg rike på handel med fisk og skinn fra ville dyr, og fikk sitt rykte gjennom å plyndre og krige, så de på seg selv som bønder. Øl, korn, kjøtt og melkeprodukter var viktig. Dagens meny er inspirert av arven fra vikingene.

UK:

A Viking Heritage Lofoten was the northernmost seat of Viking Culture. And although they mostly made their fortune selling fish and furs from wild animals, and their infamouslyness by looting and robbing, the Vikings themselves were farmers. Beer, grains, meat and dairy products were important. Today's meal is flavoured by the Viking heritage.

DE:

Das Erbe der Wikinger Die Lofoten bildeten einst den nördlichsten Standort der Wikingerkultur. Trotzdem die Wikinger Fisch und Fell verkauften sowie auf Robbenjagd gingen, waren sie in erster Linie Bauern. Auf der heutigen Speisekarte dominieren somit Gerichte aus dem Erbe der Wikinger.

FR:

Héritage Viking Les Lofoten représentaient le siège le plus septentrional de la culture viking. Et bien qu'ils aient surtout fait fortune en vendant du poisson et des fourrures d'animaux sauvages mais aussi en pillant et en volant, les Vikings étaient également des agriculteurs. Bière, céréales, viande et produits laitiers étaient importants. Le repas d'aujourd'hui aura un parfum d'héritage viking.



 HURTIGRUTEN



© Grøndalen Gård

FRISK OG SYRLIG NYR

Basert på gamle meieritradisjoner, blant annet vikingenes skyr har Grøndalen Gård utviklet sin egen friske ferskost på økologisk melk fra sine egne 19 melkekyr. Vi bruker Nyr i desserten vår – sammen med friske bær.

UK:

Fresh-tasting Nyr Grøndalen Gård is a small organic farm with 19 happy cows. Based on old dairy traditions they have developed a fresh cheese that is similar to the Skyr that the Vikings loved. We serve it with fresh berries.

DE:

Kostprobe des «Nyr» Grøndalen Gård ist ein kleiner biologischer Bauernhof mit 19 glücklichen Kühen. Auf alten Käserei-Traditionen basierend wurde hier ein Frischkäse („Nyr“) entwickelt, der dem „Skyr“ sehr ähnlich ist, einem Käse der oft und gerne von den Wikinger gegessen wurde.

FR:

Le goût frais du «Nyr» Grøndalen Gård est une petite exploitation biologique de 19 vaches "heureuses". Selon de vieilles traditions laitières, ils ont élaboré un fromage frais qui est similaire au Skyr tant aimé des Vikings. Il est servi avec des baies fraîches.

Recommended wines

ENTREE:

TRIMBACH RIESLING

475,-

1/2 FL 295,-
GLASS 95,-

NO: Den legendariske produsenten Trimbachs varemerke er tørre, stramme viner med mineralitet. Denne er gyllen med en herlig aromatisk, blomsterpreget duft. En typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

UK: A delicate bouquet and a fine balance between its dry personality, its distinguished fruitiness, and its natural vitality, contribute to its exceptional richness. As the house style dictates, it is vinified dry.

FR: Son bouquet délicat, le bel équilibre entre son caractère sec, son fruité distingué et sa vivacité naturelle participent à son exceptionnelle richesse. Comme l'exige le style de la maison, il est vinifié sec.

MAIN COURSE:

VESPA BARBERA D'ASTI - CASCINA CASTLÈT

445,-

GLASS 89,-

NO: Fersk og frisk duft av moreller, blomster og urter. Fruktig og saftig i munnen, med balanserende syre og moderate tanniner.

UK: Fresh bouquet of cherries, flowers and herbs. Fruity and juicy with well balanced acidity and moderate tannins.

DE: Frisches und fruchtiges Aroma von süßen Kirschen, Blumen und Kräutern. Fruchtig und reich im Mund, mit wohl balancierter Säure und moderaten Tanninen.

FR: Arômes frais de cerises, de fleurs et d'herbes. Fruité et juteux avec un bel équilibre d'acidité et de tanins modérés.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-

GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

229,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Gulrotsuppe

med sprø spekeskinke



Bakt ishavsröye fra Sigerfjord

servert med syltet fennikel,
rødbeter og Gulløyepoteter fra Troms



Multer fra Nord-Norge

servert med rømme



Visste du? Multer gror over hele landet, men det er bare i høyden
eller langt nord de bærer frukt regelmessig

UK:

Creamed carrot soup
with crispy cured ham

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

Cloudberries from North Norway
served with sour cream

Did you know? Cloudberries grow all over Norway but it is only at high altitudes or far north that the plants yield fruit regularly.

DE:

Karottensuppe
mit knusprigem Pökelschinken

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

Moltebeeren aus Nord-Norwegen
mit Sauerrahm

Wussten Sie, dass Moltebeeren zwar in ganz Norwegen wachsen, aber dass nur Pflanzen in hohen Breitengraden regelmäßig Früchte tragen?

FR:

Soupe de carottes
et croustillant de jambon fumé

Omble chevalier de l'Arctique (Sigerfjord) cuit au four
accompagné de fenouil,
betteraves et petites pommes de terre «Gulløy» du Troms

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

Le saviez-vous? Les baies arctiques poussent dans toute la Norvège mais c'est seulement à haute altitude ou très au nord que les plantes produisent des fruits régulièrement.

© Claus Gründel - Guest image



DAY 5: TROMSØ - SKJERVØY

Nord for Eden Tidligere var forestillingen om Arktis at det var et område uegnet for mennesker, langt mindre for meningsfull matproduksjon. Men vi nordmenn visste bedre.

Dagens meny er en hyllest til det høye nord, med verdens kanskje beste gulrøtter, opprinnelsesbeskyttede Gulløyepoteter, ishavsrøye og multer, de skjøre bærerne som simpelthen elsker kulde og midnattssol.

UK:

Entering the High North
It was long thought that the Arctic was unsuitable for man, let alone for food production. But while early historians portrayed the High North as a barren land, Norwegians proved them wrong. Today's menu is a celebration of Northern produce, from the world's sweetest carrots, to arctic char, "Gulløy" potatoes and aromatic cloudberry.

DE:

Willkommen im Hohen Norden Über eine lange Zeit herrschte die Meinung vor, dass der Mensch in der Arktis aufgrund mangelnder Nahrung nicht überleben kann. Während der Hohe Norden immer wieder als karges, lebensunfreundliches Land dargestellt wurde, widerlegten die Norweger genau dieses Bild. Das heutige Menü feiert nordische Produkte, angefangen von Seesaibling und süßen Karotten bis hin zu "Gulløy" Kartoffeln und aromatischen Moltebeeren.

FR:

Entrée dans le Grand Nord On a longtemps pensé que l'Arctique ne convenait pas à l'homme, et encore moins à la production alimentaire. Mais alors que les tous premiers historiens dépeignaient le Grand Nord comme une terre aride, les norvégiens prouvaient qu'ils avaient tort. Le menu du jour est une célébration aux produits du Nord, des plus douces carottes du monde à l'omble chevalier en passant par les pommes de terre "Gulløy" et les baies aromatiques.



 **HURTIGRUTEN**



ISHAVSRØYE FRA SIGERFJORD

Mens du sov i natt lastet vi fersk ishavsrøye i Sortland. Dagens fiskemiddag kommer fra Vassdragene i Vesterålen, et område med dype kalde vann og korte elveløp til sjøen, perfekte forhold for ishavsrøye.

UK:

Arctic Char from

Sigerfjord While you were sleeping last night, we docked at Sortland and picked up fresh Arctic Char from Sigerfjord. The watersystems of Vesterålen, with deep cold waters and rivers, are perfect for these diadromous fish, which migrate between fresh and salt water.

DE:

Seesaibling aus dem

Sigerfjord Während unsere Gäste an Bord in den wohlverdienten Schlaf gefunden haben, wurde das Schiff in Sortland mit frisch gefangenem Seesaibling beliefert. Die tiefen, kalten Gewässer um die Vesterålen herum bieten ideale Lebensbedingungen für diesen Fisch, der sowohl in Binnengewässern als auch im nördlichen Eismeer lebt.

FR:

L'omble chevalier du

Sigerfjord Pendant que vous dormiez la nuit dernière, nous avons accosté à Sortland et embarqué l'omble chevalier fraîchement pêché du Sigerfjord. Les réseaux marins des Vesterålen, avec des eaux et des rivières froides et profondes, sont idéals pour les poissons migrateurs qui migrent entre l'eau douce et salée.

Recommended wines

ENTREE:

BANFI FUMAO

405,-

GLASS 83,-

NO: Aromatisk duft av tropiske frukter, sitrus og tørkede aprikoser. På smak finner vi eple, ananas og litt honning.

UK: Nice, aromatic bouquet of tropical fruits, citrus and dried apricots. In the mouth it also shows a hint of apple, pineapple and honey.

DE: Aromatischer Duft von tropischen Früchten, Citrus und getrockneter Aprikose, mit einem Hauch von Äpfeln, Ananas und Honig im Mund.

FR: Bouquet aromatique de fruits tropicaux, d'agrumes et d'abricots secs. Goût frais de pomme, d'ananas et de miel.

MAIN COURSE:

RABL GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS

440,-

GLASS 88,-

NO: Strågul farge. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

UK: Straw coloured. Fresh and fruity with a mineral character and elements of yellow apples and spices. Delicate and well balanced with great structure and long finish.

DE: Strohgelbe Farbe. Frisches und fruchtiges Aroma mit einem mineralischen Charakter und Elementen von Äpfeln und Gewürzen. Delikater und gut balancierter Wein mit einer feinen Struktur und guter Länge.

FR: Robe couleur paille. Bouquet frais et fruité à caractère minéral avec des notes de pommes jaunes et d'épices. Vin délicat et bien équilibré avec une grande structure persistante en bouche.

DESSERT:

MULTEVIN

GLASS 70,-

Wine package, all three glasses of wine

205,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert

| Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



71°N

DAY 6
PRESENTS

The end
of the world

Buffet – Havets festbord

Med et bredt utvalg av varme og kalde retter

Kongekrabbe fra Finnmark

Barentstorsk med urtecrust

Røykt blåkveite

Blåbærpai med kreklingsorbé

/

Visste du? At kongekrabben ble satt ut i Murmanskfjorden av sovjetiske forskere på 1960-tallet. Derfra har de vandret vestover, og de regnes både som et miljøproblem og en ressurs.

o

UK:

Seafood buffet
A wide selection of hot and cold dishes

King Crab from Finnmark
Cod from the Barents Sea
Greenland Halibut

Blueberry Pie
with Black Crowberry sorbet

Did you know? The king crab can have a leg span of nearly 2 metres (more than 6 feet)? It was introduced to the Murmansk Fjord by Soviet scientists in the 1960's, and has since migrated westwards.

DE:

Meeresfrüchte Buffet
Eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen vom Buffet

Königskrabbe aus der Finnmark
Dorsch aus der Barentssee
Grönland Heilbutt

Blaubeerkuchen
mit Sorbet von schwarzen Krähenbeeren

Wussten Sie, dass die Königskrabbe eine Spannweite von bis zu 2 Metern misst? Ursprünglich von russischen Forschern in den 1960ern im Murmansk Fjord ausgesetzt, hat sie sich seitdem bis in die nordnorwegischen Gewässer ausgebreitet.

FR:

Buffet de fruits de mer
Une large sélection de plats chauds et froids au buffet

Crabe royal du Finnmark
Cabillaud de la mer de Barents
Fletan du Groenland

Tarte aux airelles
et sorbet à la camarine noire

Le saviez-vous? Le crabe royal peut avoir des pattes de près de 2 mètres. Il a été introduit dans le fjord de Mourmansk par des scientifiques soviétiques dans les années 1960 et a depuis migré vers l'ouest.



DAY 6: NORDKAPP

Verdens ende Hvordan smaker maten ved verdens ende? Nordkapp markerer det nordligste punktet på det europeiske kontinent, og lenge var det grensen for den kjente verden. I dag vet vi at Barentshavet huser noen av verdens største fiskebestander, og i kveld vil dere få smake noen av disse delikatessene, blant annet kongekrabbe.

UK:

The end of the world
What does the end of the world taste like? The North Cape marks the end of the European continent, and – for a long time – of the known world. Today we know that the Barents Sea host one of the world's richest fisheries – and tonight you will taste some of the delicacies, among them king crab.

DE:

Das Ende der Welt Wie schmeckt das Ende der Welt? Das Nordkap kennzeichnet das Ende Europas und hat für lange Zeit auch das Ende der damals bekannten Welt markiert. Heutzutage wissen wir, dass in der Barentssee eines der größten Fischvorkommen der Welt besteht. Am heutigen Abend kosten Sie einige der Delikatessen aus diesem arktischen Gewässer, unter ihnen auch die Königskrabbe.

FR:

Le bout du monde A quoi ressemble le goût du bout du monde? Le Cap Nord marque la limite du continent européen, et, depuis longtemps, du monde connu. Aujourd'hui, nous savons que la mer de Barents abrite l'une des plus riches industries de la pêche et ce soir vous pourrez déguster quelques-unes de ses spécialités, comme le crabe royal.





© Shutterstock

KREKLING ER ET BESYNDERLIG BÆR

Hvis du spiser selve bærene, blir munnen din full av små steiner. Men skallet og det tynne fruktlaget under har masse god smak, og når man siler vekk steinene, blir det en nydelig fruktmos. Det er dette enmannsbedriften Reisa AS gjør med kreplingene fra Lakselv, som vi bruker til å lage en frisk sorbé.

UK:

The black crowberry is a strange berry that can be found all along the Arctic. If you eat it, your mouth will be filled with small seeds. But if you remove the seeds, the skin and the thin fruity layer underneath is wonderfully sweet and complex. This is what Reisa AS does with the black crowberries from Lakselv in Finmark.

DE:

Die schwarze Krähenbeere ist eine kuriose Beere, die entlang der arktischen Küste wächst. Beim Essen der Beere füllt sich der Mund normalerweise mit Samen. Wenn Samen und Schale entfernt werden, was die Aufgabe des lokalen Unternehmens Reisa AS aus Storslett ist, bleibt ein köstlich süßes Fruchtfleisch.

FR:

La camarine noire est une baie étrange que l'on retrouve partout en Arctique. Si vous en mangez, votre bouche sera remplie de petites graines. Mais si vous retirez les graines, la peau et la couche mince du dessous sont merveilleusement douces et complexes. C'est ce qu'extrait Reisa AS des camarines noires de Lakselv dans le Finnmark.

Recommended wines

J. MOREAU PETIT CHABLIS

480,-
GLASS 96,-

NO: Blek gylden med grønne toner. Fruktig med åpne, gode aromaer av grapefrukt og hvite blomster. Rik, frisk og fruktig med lime, epler og mineraler i munnen.

UK: Pale gold with green tinge. Fruity with open, good aromas of grapefruit and white flowers. Rich, fresh and fruity with lime, apple and minerals in your mouth.

DE: Hellgoldene Farbe mit leicht grünem Schimmer. Fruchtig mit offenen, angenehmen Aromen von Grapefruit und weißen Blüten. Reich, frisch und fruchtig mit Limette, Apfel und Mineralien im Mund.

FR: Robe or clair aux reflets verts. Vin fruité et exaltant aux arômes de pamplemousse et de fleurs blanches. Riche, frais et fruité avec un goût de pomme et de minéraux en bouche.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, two glasses of wine

154,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



70°N

DAY 7

PRESENTS

*A Near
Russia Experience*

Kongekrabbe & laksekaviar

med nystekte blini og rømme



Vodkamarinert reinkjøtt fra Finnmark

med pelmeni og sellerirotpure



Pavlova

servert med skogsbær



Visste du?

At pelmeni er fyldt pasta – en slags ravioli fra Sibir

UK:

King Crab & Salmon Roe
with blini and sour cream

*Vodka-marinated
Reindeer from Finnmark*
with pelmeni and celery purée

Pavlova
served with forest berries

*Did you know? Pelmeni is a form of
Russian filled pasta – think of it as
ravioli, Siberian style.*

DE:

*Königskrabbe
mit Kaviar und Blinis*

*Rentierbraten aus
der Finnmark*
mit Pelmeni und Selleriepüree

Pavlova-Torte
mit Waldbeeren

*Wussten Sie, dass Pelmeni eine
Art „russische Pasta“ ist, die als
„sibirische Ravioli“ beschrieben
werden kann?*

FR:

*Crabe royal du Kamtchatka
servi avec des œufs de
poisson et des blinis*

Pavé de renne du Finnmark
avec pelmeni et purée
de céleri

Pavlova
servie avec des fruits
des bois

*Le saviez-vous? Les pelmenis sont
des pâtes farcies russes, une sorte de
raviolis, de style sibérien.*



DAY 7: KIRKENES - BERLEVÅG

En nær Russland-opplevelse Grenseområdene i Øst-Finnmark har med unntak av Den kalde krigen (1945-1989) vært et sted for samhandel og kulturtveksling mellom Norge, Russland og den samiske befolkningen. I dagens meny nyter vi den russiske innflytelsen med råvarer vi har felles.

UK:

A Near Russia Experience
The border area of eastern Finnmark has, with the exception of the Cold War (1945-1989) been a place where Norwegians, Russians and the indigenous Sami population have traded and interacted. In today's menu we enjoy the Russian influences, with ingredients that are common to both countries.

DE:

Russische Nachbarschaft
Die Grenze der östlichen Finnmark war, mit Ausnahme des "Kalten Krieges" (1945-1989), schon immer eine Region, in der Handel und Interaktion zwischen Norwegern, Russen und dem Sami-Volk existierte. Mit dem heutigen Menü lernen Sie Gerichte kennen, die sowohl in Russland als auch in Norwegen sehr beliebt sind.

FR:

Une expérience proche de la Russie La zone frontalière de l'est du Finnmark a été, à l'exception de la guerre froide (1945-1989) un endroit où les Norvégiens, les Russes et la population indigène Sami ont échangé et ont interagi. Au menu d'aujourd'hui, nous apprécierons les influences russes, avec des ingrédients communs aux deux pays.



 HURTIGRUTEN



© Simeon G. Fangel

REINSDYR FRA FINNMARK

Reinsdyr kjenner ingen grenser, og tradisjonelt har både reinsdyr og samiske reindriftsfolk krysset over landområdene i det som i dag er Norge, Russland og Finland. Reinkjøttet i dag er fra de tradisjonelle samiske reindriftsområdene i Finnmark.

UK:

Reindeer meat from Finnmark Reindeer know no boundaries, and traditionally both reindeer and indigenous Sami herders have crossed the borders between what is today Norway, Russia and Finland. The reindeer meat we are serving today is from the traditional Sami territories in Finnmark.

DE:

Rentierfleisch aus der Finnmark Da Rentiere keine Grenzen kennen, bewegte sich das Volk der Sami schon seit Jahrtausenden in jener Region, die heute entweder zu Norwegen, Finnland oder Russland gehört. Das Rentierfleisch auf unserer heutigen Speisekarte stammt aus den traditionellen Sami-Territorien der Finnmark.

FR:

La viande de renne du Finnmark Les rennes ont traditionnellement, grâce aux éleveurs Samis, traversé les frontières entre ce qui est aujourd'hui la Norvège, la Russie et la Finlande. La viande de renne que nous vous servirons aujourd'hui provient des territoires traditionnels des Samis du Finnmark.

Recommended wines

ENTREE:

TRIMBACH RIESLING

475,-

1/2 FL 295,-
GLASS 95,-

NO: Den legendariske produsenten Trimbachs varemerke er tørre, stramme viner med mineralitet. Denne er gyllen med en herlig aromatisk, blomsterpreget duft. En typeriktig, citruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

UK: A delicate bouquet and a fine balance between its dry personality, its distinguished fruitiness, and its natural vitality, contribute to its exceptional richness. As the house style dictates, it is vinified dry.

DE: Das delikate Bouquet und die feine Balance aus einem trockenen Charakter, einer fruchtigen Note und einer natürlichen Spritzigkeit tragen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis bei.

FR: Un bouquet délicat, un bel équilibre entre son caractère sec, son fruité distingué et sa vivacité naturelle participent à son exceptionnelle richesse. Comme l'exige le style de la maison, il est vinifié sec.

MAIN COURSE:

LAMBERTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

535,-

GLASS 107,-

NO: Dyp rubinrød farge. Kraftig, rik bouquet med hint av vanilje, krydder, torkede plommer, rosiner, fersken og mandler. Tørr, varm, fyldig og robust med balansert og fin, lang fruktig ettersmak.

UK: Deep ruby colour. Rich, pronounced bouquet with hint of vanilla, spices, dried plums, raisins, peaches and almonds. Dry, warm, rich and sturdy with a nice balance and a fine, long and fruity aftertaste.

DE: Tief Rubin-rote Farbe. Kräftiges, reiches Bouquet mit Noten von Vanille, Gewürze, trockenen Pflaumen, Rosinen und Mandeln. Trocken, warm, voll und kräftig mit einem balancierten, langen und feinen Abgang.

FR: Robe rubis foncé. Bouquet riche et prononcé avec un soupçon de vanille, d'épices, de prunes, de raisins, de pêches et d'amandes. Vin sec, riche et robuste, avec un bel équilibre et un arrière-goût long et fruité.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-

GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

218,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



© Altafoto

Paté av reinsdyr

servert med akevittmarinert tyttebær



Posjert laks fra Skjervøy

med rabarbrakompott og gulløyepoteter fra Troms



Marthe Knipe

en klassisk norsk bondededessert med rød saus



Visste du?

At når frukt og grønnsaker får mye lys og lave temperaturer gir det mer utvikling av komplekse aromaer – det smaker mer spennende

UK:

Reindeer Pâté
served with aquavitmarinated lingonberries

Poached Salmon from Skjervøy
served with rhubarb compote and «Gulløy» potatoes from Troms

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

Did you know? That plenty of light and relatively low temperatures lead to a slower ripening of fruits and vegetables, and consequently more complex aromas.

DE:

Rentier Pastete
serviert mit Aquavit-marinierten Preiselbeeren

Pochierter Lachs aus der Skjervøy-Region
serviert mit einem Rhabarber-Kompott und «Gulløy» Kartoffeln

«Marthe knipe»
ein klassisches norwegisches Dessert mit roter Sauce

Wussten Sie schon, dass eine lange Lichtzeit bei relativ niedrigeren Temperaturen nicht nur zu einem langsameren Reifeprozess, sondern auch zu einem gehaltvollerem Aroma von Obst und Gemüse führt?

FR:

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

Saumon poché de Skjervøy
accompagné de compote de rhubarbe et de pommes de terre «Gulløy»

Dessert «Marthe knipe»
typiquement norvégien, accompagné d'un coulis aux fruits rouges

Le saviez-vous? L'abondance de lumière et des températures relativement basses conduisent à une maturation lente des fruits et légumes, et à des arômes par conséquent plus complexes.



DAY 8: HAMMERFEST - SKJERVØY

Friskere finnes ikke Det nordnorske sommerklimaet er unikt – ikke noe sted har du blandingen av kjølig luft og lys hele døgnet. Det er et lys og en friskhet som også setter smak på maten, en letthet, samtidig en smaksintensitet. Dagens meny byr på tradisjonelle kombinasjoner av kjøtt og fisk med syrlig nordnorsk tilbehør.

UK:

The freshest there is

The summer climate in Northern Norway is unique. The high north is the only place you find the combination of cool air and endless days. There is a light and a freshness that also affects the food, a lightness combined with an intensity of flavour. Today's menu offers traditional combinations of meat and fish with tart Northern Norwegian flavours.

DE:

Grenzenlose Frische

Der Sommer in Nordnorwegen ist großartig. Erleben Sie die seltene Kombination aus kalter Luft und endlosen Tagen. Das fortwährende Tageslicht wirkt sich auf die Speisen aus, die oftmals noch intensiver schmecken. Der heutige Speiseplan sieht traditionelle Kombinationen aus Fleisch und Fisch vor, die mit nordnorwegischem Gebäck abgerundet werden.

FR:

La fraîcheur est là

Le climat estival dans le nord de la Norvège est unique. Le Grand Nord est le seul endroit où vous profiterez de la combinaison de l'air frais et des jours sans fin. Il y a une lumière et une fraîcheur qui affectent aussi la nourriture, une légèreté combinée à une intensité de saveur. Le menu du jour propose des alliances traditionnelles de viande et de poisson aux saveurs acidulées du nord de la Norvège.





RABARBRA FRA TROMS

Rabarbra er mer enn bare dessert. Denne syrlige stengelen er også mye brukt som tilbehør til feit fisk, i dette tilfellet laks fra Skjervøy. Rabarbraen fra Troms Produsentlag er den nordligste i verden i kommersiell produksjon, med en ekstra snert.

UK:

Rhubarb from Troms In the Norwegian kitchen Rhubarb is more than just dessert. The tart leaf stalk is often used as a contrast to fatty fish, in this case salmon from Skjervøy. The rhubarb from Troms Produsentlag is the northernmost in the world in commercial production.

DE:

Rhabarber aus der Troms-Region In der norwegischen Küche ist Rhabarber mehr als nur ein Nachtisch. Rhabarber-Gebäck bildet oft einen schmackhaften Kontrast zu Fisch, in diesem Fall Lachs aus der Skjervøy-Region. Tromsøysund Produsentlag ist das nördlichste Unternehmen der Welt, das Rhabarber anbaut und weiterverarbeitet.

FR:

Rhubarbe de la région du Troms Dans la cuisine norvégienne, la rhubarbe est plus qu'un simple dessert. Les tiges de feuilles sont souvent utilisées pour contraster avec les poissons gras et dans ce cas, avec le saumon de Skjervøy. La rhubarbe de Troms Produsentlag est la production la plus septentrionale au monde.

Recommended wines

ENTREE:

RABL GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS

440,-
GLASS 88,-

NO: Strågul farge. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

UK: Straw coloured. Fresh and fruity with a mineral character and elements of yellow apples and spices. Delicate and well balanced with great structure and long finish.

DE: Strohgelbe Farbe. Frisches und fruchtiges Aroma mit Elementen von Äpfeln und Gewürzen und einem mineralischen Charakter. Delikater und gut balancierter Wein mit einer feinen Struktur und guter Länge.

FR: Robe couleur paille. Bouquet frais et fruité à caractère minéral avec des notes de pommes jaunes et d'épices. Vin délicat et bien équilibré avec une grande structure persistant en bouche.

MAIN COURSE:

DOMDECHANT WERNER HOCHHEIMER RIESLING CLASSIC

430,-
GLASS 86,-

NO: Tiltalende bouquet, svakt sursøt aroma av epler, sitrus og blomst, hint av honning. Ren og frisk smak. Ettersmak med innslag av mineraler.

UK: Pleasant bouquet of green apples and citrus with a hint of honey. Pure and fresh taste with a touch of minerals in the finish.

DE: Klare gelbe Farbe mit grünen Tönen. Dieser Wein hat ein reiches, saftiges und delikates Aroma von Äpfeln, Citrus und Blumen, mit einem kleinen Hauch von Honig. Reiner und frischer Geschmack mit ein wenig mineralischem Abschluss.

FR: Nez très agréable de pommes vertes et d'agrumes avec un soupçon de miel. Goût pur et frais, avec une touche finale de minéraux.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

220,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Hønsesuppe

servert med rotgrønnsaker

o

Boknafisk og fersk torsk fra Lofothavet

servert med mandelpotet, bakte grønnsaker og bronka smør

o

Kvæfjordkake

/

Visste du?

I 2002 ble Kvæfjordkake utpekt til "Norges nasjonalkake"

UK:
Chicken Soup
served with root vegetables

Boknafisk and Fresh Cod from Lofoten
served with almond potatoes, baked vegetables and browned butter

«Kvæfjordkake»
with meringue, vanilla custard and almonds

Did you know? In 2002 Kvæfjordkake was named Norway's national cake.

DE:
Hühnersuppe
serviert mit Wurzelgemüse

«Boknafisk» und frischer Dorsch von den Lofoten
serviert mit Mandel-Kartoffeln, gebackenem Gemüse und „Beurre Noisette“

«Kvæfjordkake»
mit Baiser, Vanillesauce und Mandeln

Wussten Sie, dass im Jahr 2002 «Kvæfjordkake» zum Nationalgebäck Norwegens ernannt wurde?

FR:
Bouillon de poule
servi avec des légumes racines

Morue et Cabillaud des Lofoten
accompagné de pommes de terre aux amandes, de légumes cuits et d'une noisette de beurre

«Kvæfjordkake»
accompagné de meringue, de crème et d'amandes

Le saviez-vous? En 2002, Kvæfjordkake a été élu gâteau national de la Norvège.



DAY 9: LOFOTEN

Torskekongen Det rike lofotfisket har vært grunnlaget for livet i denne delen av landet.

Fisket har også hatt globale konsekvenser: Lofottorsk har stått på bordet over store deler av verden, i Sør-Europa, Latin Amerika, Karibia og Afrika.

Også i dagens meny er torsken konge.

UK:

Cod is king For centuries the rich Lofoten cod fisheries have been the foundation of life for most people who live in the area. Not only that, the fish from Lofoten has been exported to much of the world, to Southern Europe, Latin America, the Caribbean and Africa. And in today's menu too, cod is king.

DE:

König Dorsch Seit Jahrhunderten bilden die reichen Dorschvorkommen auf den Lofoten die Lebensgrundlage der Bevölkerung. Und nicht nur das, der Fisch wird als Trockenfisch nach Südeuropa und Lateinamerika, in die Karibik sowie nach Afrika exportiert. Auch unser heutiger Speiseplan wird von «König Dorsch» dominiert.

FR:

Le cabillaud est roi Pendant des siècles, les riches pêcheries de cabillaud des Lofoten constituaient le fondement de la vie pour la plupart des gens de la région. En outre, le poisson des îles Lofoten a beaucoup été exporté dans le monde, vers l'Europe du Sud, en Amérique latine, dans les Caraïbes et en Afrique. Et au menu d'aujourd'hui aussi, le cabillaud sera roi.



 HURTIGRUTEN



© Werner Anderson

BOKNAFISK FRA LOFOTEN

Nesten all torsken som ble eksportert var tørket. Dette er en prosess som gjør at den kan holde seg i årevis og fraktes over lange strekninger – også i en tid uten kjølerom. Smaken modnes også, som man merker i dagens hovedrett, med lett tørket boknafisk fra Halvors i Tromsø, servert sammen med fersk torsk fra Myremar AS i Vesterålen.

UK:

Boknafisk from Lofoten
Almost all the cod that was exported from Norway in ancient times was dried. This is a process that makes it possible to store the fish for years, even without refrigeration. It also develops the flavour, matures it, as you can experience in today's main course, where we combine semi-dried boknafisk from Halvors in Tromsø with fresh cod from Myremar AS in Vesterålen.

DE:

Boknafisk von den Lofoten
Der größte Teil des exportierten Dorsches wird bereits in Norwegen zu Trockenfisch verarbeitet. Trockenfisch kann jahrelang, sogar ohne Kühlung, gelagert werden. Außerdem entwickelt diese Verarbeitungsmethode den außergewöhnlichen Geschmack des Trockenfisches. Zum heutigen Hauptgang können sie sowohl halbgetrockneten Boknafisk aus Halvors, Tromsø als auch frischen Dorsch aus Myremar AS, Vesterålen kosten.

FR:

Morue des îles Lofoten
Presque toute la morue qui était jadis exportée de Norvège était du cabillaud qui avait été séché. Il s'agit d'un procédé qui permet de stocker le poisson pendant des années, même sans réfrigération. Il développe également la saveur et la maturité, comme vous pourrez l'apprécier dans le plat principal d'aujourd'hui, où la morue semi-sèche et le cabillaud frais seront associés.

Recommended wines

ENTREE:

SANTEPIETRE PINOT GRIGIO – LAMBERTI

385,-
GLASS 85,-

NO: Blek gul med askegrå toner. Utpreget duft av eksotisk frukt, ville blomster og et snev av honning. Tørr og balansert fruktig smak med behagelig ettersmak av epler og bananer.

UK: Pale yellow with ash grey shades. A distinct aroma of exotic fruit, wild flowers and a touch of honey. Dry, balanced and fruity flavour with a pleasant finish of apple and banana.

DE: Zarte gelbe Farbe mit aschgrauen Tönen. Ausgeprägter Duft nach exotischen Früchten, wilden Blumen und einem Hauch von Honig. Trockener und ausgewogener, fruchtiger Geschmack mit einem angenehmen Aroma von Äpfeln und Bananen im Abgang.

FR: Robe jaune pâle avec nuances gris cendre. Arôme marqué de fruits exotiques, et de fleurs sauvages avec une touche de miel. Sec et raisonnablement fruité avec un agréable arrière-goût de pommes et de bananes.

MAIN COURSE:

BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE

495,-
GLASS 99,-

NO: Dyp rød farge. Duft og smak av moden frukt samt noe krydder. Preg av modne tanniner gir en god balanse til vinien.

UK: Deep red, with aroma and flavour of ripe fruit and a slight spiciness. Mature tannins give a good balance to the wine.

DE: Tiefrote Farbe, leicht würzige, fruchtige Note und Geschmack. Ein Hauch von reifem Tannin sorgt für einen ausgewogenen Wein.

FR: Robe rouge foncé, arôme et goût de fruits murs avec des notes épicées. Les tanins à maturité apportent un bon équilibre à ce vin.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

229,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



66°N

DAY 10
PRESENTS

The Bard
of Nordland

Rekesuppe

med seterømme og brødkrutonger

Dillbakt kyllinglår

med purre, poteter og grov sennepssaus

Karamellpudding

med krokan og karamellsaus

UK:

Prawn soup
with sour cream and croutons

Dill-baked Chicken leg
with leek, potatoes and grainy mustard

Caramel Pudding
with almond brittle and caramel sauce

DE:

Garnelensuppe
mit Sour Cream und Croutons

Rosthähnchen in Dill
mit Porree, Kartoffeln und körnigem Senf

Karamell-Pudding
mit Mandelsplittern und Karamellsauce

FR:

Soupe de crevettes
à la crème aigre et croûtons

Poulet rôti parfumé à l'aneth
accompagné de poireaux,
pommes de terre et moutarde
à l'ancienne

Pudding au caramel
accompagné de nougatine
et de sauce caramel



DAY 10: HELGELAND

Til bords med Petter Dass Fordommene om fortidens mat er mange, men hvis man leser Nord-Norges viktigste skald, presten Peter Dass, skjønner man at det i hvert fall i Nordland var rike og spennende mattradisjoner. Middagen i dag er inspirert av det rause kjøkkenet som kombinerer lokale og kontinentale innflytelser.

UK:

The Bard of Nordland
Anyone who thinks that the Norwegian cuisine of earlier times was monotonous and poor will be surprised to read Peter Dass. The 17th century priest and poet described a rich kitchen with clever combinations of local ingredients and continental influences. Today's menu is a homage to The Bard of Nordland.

DE:

Der nordländische Barde
Der Glaube, norwegische Küche wäre in früheren Zeiten einfältig gewesen, wird durch Peter Dass widerlegt. Der Priester und Poet aus dem 17. Jahrhundert beschrieb schon damals die Vielfalt norwegischer Gerichte mit einfallreichen Kombinationen und Einflüssen aus ganz Europa. Das heutige Menü ist eine Hommage an den «nordländischen Barden».

FR:

Le poète du Nordland
Quiconque pense que la cuisine norvégienne d'autrefois était monotone et pauvre sera surpris de lire Peter Dass. Le prêtre et poète du 17ème siècle décrit une cuisine riche en combinaisons intelligentes d'ingrédients locaux et d'influences continentales. Le menu du jour rendra hommage au poète du Nordland.



 HURTIGRUTEN



© Nord-Reker

NORDLANDSREKER

Rekene får vi fra Nord-Reker i Lurøy. De leverer nykokte reker med en fast og fin konsistens, synlige røde stripel, en frisk sjøduft og en lett syrlig og sotlig smak med fin struktur.

UK:

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:

Nordland Garnelen des Traditionssunternehmens
Nord-Reker. Der Betrieb hat sich seit 1972 der Garnelen-Verarbeitung verschrieben und liefert frisch gekochte Garnelen mit feiner Maserung, frischem Aroma und einem delikaten, leicht süß-sauren, Geschmack.

FR:

Les crevettes du Nordland
Les crevettes proviennent de la société Nord-Reker créée en 1972. Depuis cette époque, elle fournit des crevettes fraîches, à la chair ferme et consistante, aux fines rayures rouges, à la délicate saveur aigre-douce et à la structure fine.

Recommended wines

ENTREE:

DES VIGNES CHABLIS - MAISON JEAN-CLAUDE FROMONT

495,-
GLASS 99,-

NO: Lys gul farge med frisk og aromatisk duft. Hint av epler og sitrus på smak. Lang og elegant ettersmak.

UK: Pale yellow colour with a fresh, aromatic bouquet. Touch of apples and citrus in the mouth. Long, elegant aftertaste.

DE: Hellgelbe Farbe mit einem frischen, aromatischen Bouquet. Ein Hauch von Äpfeln und Citrus im Mund und einem langen, eleganten Abschluss.

FR: Robe jaune pâle avec un bouquet frais aromatique. En bouche, on retrouve un soupçon de pommes et d'agrumes. Le vin vous laisse une impression longue et élégante.

MAIN COURSE:

FONTANAFREDDA EREMO LANGHE ROSSO

460,-
GLASS 92,-

NO: Aromaer av rips, blåbær og bjørnebær og toner av lakris, sjokolade og kaffe. I munnen gir Nebbiolo-druene myke tanniner og rundhet og Barbera-druene gir friskhet og en saftig ettersmak.

UK: Aroma of red currants, blueberries and blackberries with hints of liquorice, chocolate and coffee. In the mouth the Nebbiolo grapes offer round, soft tannins and the Barbera grapes secure a fresh and juicy aftertaste.

DE: Ein Aroma von Johannisbeeren, Blaubeeren und Brombeeren mit einem Hauch von Lakritze, Schokolade und Kaffee. Die Nebbiolo Weintrauben haben weiche Tannine und die Barbera Weintrauben erzeugen eine gute Frische und einen saftigen Abschluss.

DESSERT:

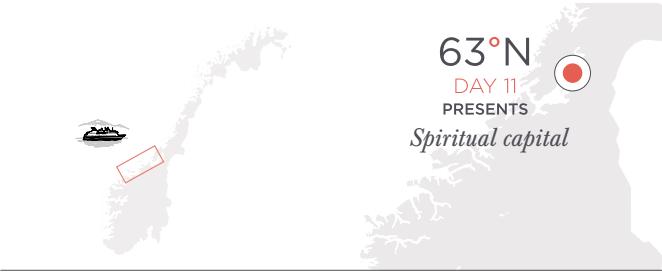
MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

235,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix



Inderøysodd med skjennung

Akevittmarinert svinenakke
servert med frisk kålsalat, rotgrønnsaker og poteter

Byggrynskrem servert med bærsaus

Visste du?

At sodd har eldgamle rotter i Trøndelag. Den første skriftlige kilden er Haakon den Godes Saga fra 1200-tallet

UK:

Inderøy meat soup
with skjennung

Aquavit Marinated Pork
with spiced Norwegian cole-slaw and potatoes

Traditional Barley Cream Dessert
served with red berry sauce

Did you know? Sodd is an ancient dish. The first written mention of the dish is in The Saga of Haakon The Good from the 13th century.

DE:
«Inderøy»-Suppe mit „Skjenning“

Schweinefleisch in Aquavit-Marinade mit würzigem Krautsalat und Kartoffeln

Traditionelles «Barley Cream»-Dessert serviert mit Sauce aus roten Beeren

Wussten Sie, dass „Sodd“ auf eine lange Geschichte zurückblickt? Erstmals erwähnt wurde es im 13. Jahrhundert in der Saga von Hakon dem Guten.

FR:
Soupe Inderøy servie avec du pain Skjenning

Porc mariné à l'aquavit accompagné de salade de chou épicee et de pommes de terre norvégienne

Crème dessert traditionnelle à l'orge servie avec un coulis de fruits rouges

Le saviez-vous? Le bouillon est un plat ancien. La première mention dactylographiée du plat figure dans la saga de Haakon le Bon du 13ème siècle.



DAY 11: TRONDHEIM - MOLDE

Åndelig hovedstad Trondheim ligger midt i Norge og var i hele middelalderen hovedsete for erkebiskopen i Nidarosdomen, en slags åndelig hovedstad, og en viktig europeisk by. Det var her man fant noen av landets største gårder, og det var hit akevitten kom første gang. Dagens meny er en hyllest av trønderske tradisjoner innen mat og drikke. Skål!

UK:

Spiritual capital Trondheim is in the middle of Norway, and during the Middle Ages it was the seat of the archbishop, a spiritual capital and an important European city. Some of the largest estates in the country were found here, and it was in Trondheim the first glass of aquavit – the spiced Norwegian liquor – was first poured. Skål!

DE:

Spirituelle Hauptstadt Während des Mittelalters war die mittelnorwegische Stadt Trondheim Sitz des Erzbischofs und somit von großer Wichtigkeit für das Christentum in ganz Europa. Viele wichtige historische Pfunde stammen aus der Region um Trondheim. Zudem wurde in Trondheim das erste Glas Aquavit eingeschenkt. Skål!

FR:

Capitale spirituelle Trondheim est située dans le centre de la Norvège et fut, au Moyen Age, le siège de l'archevêque, une capitale spirituelle et une importante ville européenne. Certains des plus grands domaines du pays se trouvent ici, et c'est à Trondheim que le premier verre d'aquavit, la liqueur norvégienne épicee, a d'abord été levé. Skål!



 HURTIGRUTEN



© Erik Thøllaug - Fotofolk

SKJENNING FRA INDERØY

Sodd er den viktigste nasjonale retten i Inntrøndelag. Og det skal serveres med skjennning, et trekantet flatbrød penslet med sukker og nysilt melk på den ene siden. Selve flatbrødet er laget av potet, havre, byggmel og rugmel, og det produseres av Røra bakeri på Inderøy.

UK:

Skjennning from Røra Bakeri
The most important dish in Trøndelag is Sodd, a soup made with a combination of lamb and beef. It must be served with Skjennning, a flatbread that has been brushed with sugar and fresh milk on one side.

DE:

Skjennung aus der Røra «Bäckerei» Zu den beliebtesten und traditionellsten Gerichten in der Region Trøndelag zählt «Iderøysodd», eine Suppe mit Lamm- und Rindfleisch. Ein „Muss“ zur Suppe ist das „Skjennung“, ein spezielles Flachbrot, das einseitig mit Zucker und frischer Milch bestrichen wird.

FR:

Skjennning de la boulangerie Røra Le plat le plus important du Trøndelag, Sodd, est une soupe à base d'agneau et de bœuf. Il doit être servi avec du Skjennning, un pain plat dont une face a été brossée avec du sucre et du lait frais.

Recommended wines

ENTREE:

SANTEPIETRE PINOT GRIGIO – LAMBERTI

385,-
GLASS 85,-

NO: Blek gul med askegrå toner. Utpreget duft av eksotisk frukt, ville blomster og et snev av honning. Tørr og balansert fruktig smak med behagelig ettersmak av epler og bananer.

FR: Robe jaune pâle avec nuances gris cendre. Arôme marqué de fruits exotiques, et de fleurs sauvages avec un soupçon de miel. Vin sec et raisonnablement fruité avec un agréable arrière-goût de pommes et de bananes.

UK: Pale yellow with ash grey shades. A distinct aroma of exotic fruit, wild flowers and a touch of honey. Dry, balanced and fruity flavour with a pleasant finish of apple and banana.

DE: Zarte gelbe Farbe mit aschgrauen Tönen. Ausgeprägter Duft nach exotischen Früchten, wilden Blumen und einem Hauch von Honig. Trockener und ausgewogener, fruchtiger Geschmack mit einem angenehmen Aroma von Äpfeln und Bananen im Abgang.

MAIN COURSE:

CONO SUR BICICLETA SYRAH

395,-
GLASS 85,-

NO: Dyp rød. Tiltalende preg av mørke bær og krydder. Sval, fruktig og lett krydret. Rund og god ettersmak.

UK: Deep red. Attractive touch of dark berries and spice. Cool, fruity and slightly spicy. Round taste.

DE: Tiefrot. Angenehmer Hauch von dunklen Beeren und Gewürzen. Kühl, fruchtig und leicht würzig. Runder Abschluss.

FR: Robe rouge foncé. Note exaltante de baies noires et d'épices, ce vin est frais, fruité et délicatement épicé. Rond en bouche.

DESSERT:

MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

515,-
GLASS 85,-

Wine package, all three glasses of wine

217,-

Ved kjøp av en flaske vin, er vann inkl. i vinprisen | When buying a bottle of wine, a bottle of water is included in the price | Beim Kauf einer Flasche Wein, ist eine Flasche Wasser im Preis inkludiert | Lors de l'achat d'une bouteille de vin, une bouteille d'eau est comprise dans le prix