



M E N U

*hunting
the
light*

HUNTING THE LIGHT >

N: Om vinteren er lyset langs norskekysten på sitt vakreste. Solen står lavt i horisonten, og nord for Polarsirkelen er den faktisk borte i noen uker. Dette skaper et fascinerende lys med nordlyset som det mest magiske.

UK: In winter the light along the Norwegian coast is at its most beautiful. The sun lies low on the horizon and for weeks, north of the Arctic Circle, it disappears completely. This creates a fascinating luminescence, with the northern lights – Aurora Borealis – at their most magical.

DE: Die Wintermonate in Norwegen beeindruckten mit ganz besonderen Lichtspielen. Die Sonne steht tief am Horizont und taucht nördlich des Polarkreises für einige Wochen vollkommen ab. Umso faszinierender sind die mystischen Nordlichter am dunklen Polarhimmel!

F: Durant l'hiver, la lumière le long de la côte norvégienne est envoûtante. Le soleil caresse l'horizon et, pour quelques semaines, il disparaît complètement au nord du cercle Polaire. Cela crée un phénomène lumineux fascinant : les aurores boréales ou Aurora Borealis.



© Stephanie Spiecker - Guest Image

BERGEN

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 schmackhaften Abendmenü ein, das aus den besten Zutaten zubereitet wurde.

In entspannter 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 vous invitons à déguster agréable repas.

ÅLESUND – MOLDE

POTET OG PURRELØKSUPPE
med jordskokkskum

STEKT KALKUNBRYST
bakte rotgrønnsaker, syltet kålrot
potet og urtesmør

BAKT EPLE
servert med rosin, nøtter, kanel og
pæresorbet

UK:

POTATO & LEEK SOUP
with artichoke foam

ROASTED TURKEY BREAST
baked root vegetables,
pickled turnips, potato & herb butter

BAKED APPLE
with raisins, nuts,
cinnamon & pear sorbet

DE:

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE
mit Artischockenschaumhäubchen

GEBRATENE PUTENBRUST
gebackenes Wurzelgemüse, eingelegte
Steckrüben, Kartoffeln & Kräuterbutter

BRATAPFEL
mit Rosinen, Nüssen,
Zimt & Birnensorbet

FR:

**SOUPE DE POMMES
DE TERRE & POIREAUX**
avec une émulsion d'artichaux

FILET DE DINDE RÔTIE
légumes racines cuits au four, navets
marinés, pommes de terre & beurre
aux herbes

POMME AU FOUR
avec des raisins secs, noix,
cannelle et sorbet poire

TRONDHEIM – RØRVIK

”SELBU BLÅ” FRA SØR-TRØNDELAG
servert med salat, druer, mandler,
valnøtter og multesirup

SVINENAKKE AV NORSK GRIS
med marinert rødkål, ovnsbakte poteter
og kryddersjy

”TJUKKMELKSPUDDING”
servert med skogsbærkompott

UK:

**”SELBU BLÅ” FROM
SOUTH-TRØNDELAG**
with salad, grapes, almonds,
walnuts and cloudberry syrup

**ROASTED NORWEGIAN
PORK NECK**
marinated red cabbage, roast potatoes
and spiced broth

”TJUKKMELK” PUDDING
Tjukkmelk is a traditional milk-dish
from the Røros district, with forest
berry compot

DE:

**”SELBU BLÅ”
AUS SØR-TRØNDELAG**
mit Salat, Trauben, Mandeln,
Walnüssen und Moltebeersirup

**GEBRATENER NORWEGISCHER
SCHWEINENACKEN**
marinierter Rotkohl, Bratkartoffeln
und Gewürzbrühe

”TJUKKMELK”-PUDDING
Traditionelle Milchspeise aus dem
Røros-Gebiet mit Waldbeerenkompott

FR:

**”SELBU BLÅ”
DU SUD DU TRØNDELAG**
avec de la salade, du raisin, des amandes,
des noix et un sirop de baies

PORC NORVÉGIEN RÔTI
chou rouge mariné, pommes de
terres et bouillon épicé

PUDDING ”TJUKKMELK”
Tjukkmelk est un plat traditionnel,
provenant de la région de Røros, à base
de lait et d'une compote de baies de la
forêt

BODØ – SVOLVÆR

TANTE ASLAUGS PURKENAKKE

servert med marinert sopp,
erterbrød fra Toten og multesirup

DAMPET KVEITE
med syltet rødløk, bresert purreløk
og ovnsbakte poteter

SJOKOLADE BROWNIES
med vaniljeis

UK:

”AUNTIE ASLAUG’S” PORK NECK
with marinated mushrooms, pea-bread*
& cloudberry syrup

STEAMED HALIBUT
with pickled red onions, braised leeks
and oven-baked potatoes

CHOCOLATE BROWNIES
with vanilla ice cream

* In villages along Mjøsa and especially Toten
peas are grown, and the peas are ground into
the flour, hence pea-bread!

DE:

”TANTE ASLAUGS”
SCHWEINENACKEN
mit marinierten Pilzen, Erbsenbrot*
& Moltebeersirup

GEDÜNSTETER HEILBUTT
mit eingelegten roten Zwiebeln,
geschmortem Lauch und im Ofen
gebackenen Kartoffeln

SCHOKOLADENBROWNIES
mit Vanilleeis

* In den Dörfern entlang des Mjøsa-Sees und
besonders im Ort Toten Erbsenbrot werden
Erbsen angebaut. Diese werden zusammen
mit dem Mehl gemahlen, daher Erbsbrot.

FR:

COU DE PORC DE
”TANTE ASLAUG”
champignons marinés, pain de pois*
& sirop de baies

FLÉTAN À LA VAPEUR
oignons rouges marinés, poireaux braisés
et pommes de terre cuites au four

BROWNIE AU CHOCOLAT
et glace à la vanille

* Dans les villages le long de Mjøsa, des pois
sont spécialement cultivés pour être broyés
en farine qui sert, par conséquent, à faire du
pain de pois!

TROMSØ – SKJERVØY

BLOMKÅLSUPPE
med sprø spekeskinke og norsk landbrød

BAKT ISHAVSRØYE FRA SIGERFJORD
grønnsaker, tomater, gulløypoteter
og hvitvinssaus

MARTHA’S KNIPE
en klassisk norsk bondedessert
med blåbærcoulis

UK:

CAULIFLOWER SOUP
with crispy dried ham and
Norwegian countryside bread

BAKED ARCTIC CHAR
FROM SIGERFJORD
vegetables, tomatoes, gold-eye
potatoes and white wine sauce

”MATHA’S KNIPE”
– a classic Norwegian farm dessert,
with blueberry coulis

DE:

BLUMENKOHLSUPPE
mit knusprigem Schinken und
norwegischem Landbrot

GEBACKENER ARKTISCHER
SAIBLING AUS DEM SIGERFJORD
Gemüse, Tomaten, Gulløye-Kartoffeln
und Weißweinsauce

”MARTHAS KNIPE”
– ein klassisches norwegisches Bauern-
dessert, mit Blaubeer-Coulis

FR:

SOUPE DE CHOU-FLEUR
jambon sec croustillant et pain
de campagne norvégien

OMBLE CHEVALIER DU
SIGERFJORD
au four légumes, tomates, pommes
de terre et sauce au vin blanc

”MARTHA’S KNIPE”
– dessert traditionnel norvégien,
nappé d’un coulis de myrtilles

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 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.

KIRKENES – BERLEVÅG

KREMET FISKESUPPE

servert med skutebrød

BAKT OKSEBRYST

servert med pastinakk, gulrot, poteter gremolata og rødvinssaus

MULTEPARFAIT

servert med rømmebrød fra Holmen Crisp og multesaus

UK:

CREAMY FISH SOUP

served with ships bread

BAKED BREAST OF OX

with parsnips, carrots, potatoes, gremolata & red wine sauce

CLOUDBERRY PARFAIT

with sourcream bread from "Holmen Crisp" and cloudberry sauce

DE:

CREMIGE FISCHSUPPE

serviert mit an Bord frisch gebackenem Brot

GEBACKENE OCHSENBRUST

mit Pastinaken, Möhren, Kartoffeln, Gremolata & Rotweinsauce

MOLTEBEER-PARFAIT

mit Sauerrahmbrot von "Holmen Crisp" und Moltebeersauce

FR:

SOUPE DE POISSONS CRÉMEUSE

servie avec le pain spécial du navire

BOEUF AU FOUR

sauce au vin rouge et ses panais, carottes, pommes de terre et persillade

MOUSSE DE BAIES

avec un pain à la crème aigre de "Holmen Crisp" et un coulis de baies

HAMMERFEST – SKJERVØY

PATE AV REINSDYR

Akevittmarinerte tyttebær
og norsk grovbrød

VILL TORSK FRA FINNMARK

servert med røykt ertestuing, confitert fennikel
potetkake og urtesmør

”KVÆFJORDKAKE”

Verdens beste servert med bringebærsaus
og mandelflan

UK:

PATE OF REINDEER
Aquavit-marinated cranberries
and Norwegian wheat bread

WILD COD FROM FINNMARK
with smoked mushy peas, confit fennel,
potato cake and herb sauce

”KVÆFJORDKAKE”
the ”world’s best cake” served with
raspberry sauce and almond flan

DE:

RENTIERPASTETE
in Aquavit marinierte Preiselbeeren
und norwegisches Vollkornbrot

WILD-KABELJAU AUS FINNMARK
mit geräuchertem Erbsenpüree, Fenchel-
Confit, Kartoffelplätzchen und Kräuter-
butter

”KVÆFJORDKAKE”
”Der beste Kuchen der Welt” serviert mit
Himbeersoße und Mandelflan

FR:

TERRINE DE RENNE
airelles marinées à l’aquavit et pain
de blé norvégien

**CABILLAUD SAUVAGE
DU
FINNMARK**
purée de pois fumés, confit de fenouil,
gâteau de pommes de terre et sauce aux
herbes

”KVÆFJORDKAKE”
”L’un des meilleurs gâteaux du monde”
servi avec un coulis de framboise et un
flan aux amandes

LOFOTEN

GULROTSUPPE

servert med landbrød

BAKT ØRRET

med rømmesalat og dilldampet høstpotet

OSTEKAKE

sjokolade chips og jordbærsaus

UK:

NORWEGIAN CARROT SOUP
with country bread

BAKED TROUT
with sour cream salad and dill-steamed
potatoes

CHEESE CAKE
with chocolate chips and strawberry
sauce

DE:

NORWEGISCHE MÖHRENSUPPE
mit Landbrot

GEBACKENE FORELLE
gedünstete Dillkartoffeln mit Salat
und Sauerrahm

KÄSEKUCHEN
mit Schokoladenstückchen
und Erdbeersoße

FR:

**POTAGE AUX CAROTTES
DE NORVÈGE**
et pain de campagne

TRUITE AU FOUR
salade de pommes de terre vapeur
à la crème et à l’aneth

CHEESE CAKE
copeaux de chocolat et coulis de fraises

HELGELAND

MARINERT ØRRET
med urtemajones og sprø rug

SVINECONFIT AV GLAD GRIS
servert med braisert kål, rødløk, pommes Anna
og portvinsaus

RÅMELKSPUDDING
med karamell lokk

UK:

MARINATED TROUT
with herb mayonnaise and crispy rye

PORK CONFIT OF "HAPPY PIG"
with braised cabbage, red onion,
"pomme Anna" and port wine sauce

RAW-MILK PUDDING
with a caramel topping

DE:

MARINIERTE FORELLE
mit Gewürzmayonnaise und
knusprigem Weizen

SCHWEINECONFIT
mit Schmorkohl, roten Zwiebeln,
Annakartoffeln und Portweinsoße

ROHMILCH-PUDDING
mit einem Karamell-Häubchen

FR:

TRUITE MARINÉE
mayonnaise aux herbes et seigle
croustillant

PARC CONFIT
chou braisé, oignon rouge,
"pomme Anna" et sauce au porto

PUDDING AU LAIT CRU
nappé de caramel

TRONDHEIM – MOLDE

GRESSKARSUPPE
med urtebrød

KLIPPFISK AV SEI
gulrotstuing, flesk, frisesalat, nøttesmør
og potetmos

VARM SJOKOLADEKAKE
med vaniljeis

UK:

PUMPKIN SOUP
served with pea-bread

"KLIPPFISK" OF POLLOCK
with stewed carrots, bacon, salad,
nut-butter and mashed potatoes

WARM CHOCOLATE CAKE
with vanilla ice cream

DE:

KÜRBISSUPPE
serviert mit Kräuterbrot

"KLIPPFISK" VOM POLLACK
mit gedünsteten Möhren, Speck,
Salat, Nussbutter und Kartoffelpüree

WARMER
SCHOKOLADENKUCHEN
mit Vanilleeis

FR:

SOUPE DE POTIRON
servie avec du pain de pois

"KLIPPFISK" OF POLLOCK,
poisson séché, carottes, bacon, salade,
noix de beurre et purée de pommes
de terre

GÂTEAU AU CHOCOLAT CHAUD
et glace à la vanille



*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: Traditioneller Geschmack. Pökeln ist eine über 1000 Jahre alte Konservierungsmethode, bei der rohem Fleisch und Fisch Wasser entzogen wird. Man kann sowohl Fleisch als auch Fisch pökeln und Gepökelt ist mehrere Jahre haltbar. Früher waren Pökeln und andere natürliche Konservierungsmethoden notwendig, um das ganze Jahr über eine ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Heute gelten viele dieser Speisen als Delikatessen.

F: Le goût 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