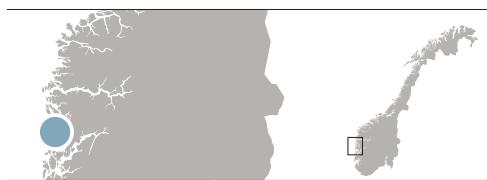


DAY 1

Bergen

Norges nest største by

EN REGION MED EN EGEN STOLTHET, EGEN DIALEKT, EGET KLIMA – OG ET EGET KJØKKEN. DAGENS MENY INKLUDERER NOEN AV BERGENS KULINARISKE STOLTHETER, BLAND ANNEN TRADISJONELL BERGENSK SURSTEIK, LAGET ETTER EN OPPSKRIFT FRA 1774.



60°N — DAY 1

EN: Bergen menu.

Bergen is Norway's second largest city and the capital of a region with a distinct pride, dialect, climate and its own cuisine. Today's menu includes some of Bergen's culinary specialities, including the traditional Bergen 'sour beef roast', prepared according to a recipe from 1774.

DE: Speisen in Bergen.

Bergen ist die zweitgrößte Stadt Norwegens und die Hauptstadt einer stolzen Region mit eigenem Dialekt, Klima und ausgezeichneter Küche. Freuen Sie sich heute auf einige der kulinarischen Spezialitäten Bergens, darunter der traditionelle Sauerbraten, zubereitet nach einem Rezept aus dem Jahre 1774. gehört zu Ihrem Menü.

FR: Menu Bergen.

Bergen est la deuxième plus grande ville de Norvège et la capitale d'une région fière de son identité, de son dialecte, de son climat et de sa cuisine. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de Bergen, notamment le « rôti de bœuf aigre » traditionnel de Bergen, préparé selon une recette de 1774.

Bergensbuffet

BREDT UTVALG VARME
OG KALDE RETTER.

Røykelaks

FRA BERGEN RØYKERI.

Bergensk fiskesuppe

BERGENS KULINARISKE STOLTHET.

Hønsefrikassé

MED FRISKE GRØNNNSAKER.

Vestlandsk sursteik

INSPIRERT AV EN OPPSKRIFT FRA 1774.

Visste du? Mathistorikeren Alan Davidson kaller Bergensk fiskesuppe for «en av verdens beste supper»

EN: Bergen buffet.

A wide range of hot and cold dishes.

Bergen fish soup

Bergen's culinary pride.

Smoked salmon

From the Bergen Røkeri.

Chicken fricassee

With fresh vegetables

West Norway's sour beef roast

Inspired by a recipe from 1774.

DE: Bergen-Büfett

Große Auswahl an warmen und kalten Speisen.

Fischsuppe Bergener Art

Der kulinarische Stolz der Stadt.

Geräucherter Lachs

aus dem Bergen Røkeri.

Hühnerfrikassee

mit frischem Gemüse.

Westnorwegischer**Sauerbraten**

Nach einem Rezept von 1774.

FR: Buffet de Bergen

Avec un vaste choix de plats chauds et froids.

Soupe de poisson de Bergen

La fierté culinaire de Bergen.

Saumon fumé

Du Bergen Røkeri.

Fricassée de poulet

Avec légumes frais.

Rôti de bœuf aigre de l'Ouest de la Norvège

Inspiré d'une recette de 1774.

Did you know?

Food historian Alan Davidson calls the Bergen fish

Wusstest du schon?

Für den Lebensmittelhistoriker Alan Davidson zählt

Le saviez-vous?

L'historien culinaire Alan Davidson décrit la soupe de poisson de Bergen comme «



BERGEN BUFFET

Periquita Rosé, Terras Do Sado (Portugal)

GLASS 89,- | BOTTLE 435,-

NO: **Aroma** av jordbær, bringebær og blåbær. Fruktig og bløt med god syre og lang ettersmak.

EN: **Aroma** of strawberries, raspberries and blueberries. Fruity and soft with a good balance of acidity and a lingering touch of minerals in the finish.

DE: **Aroma** nach Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Fruchtig und sanft, angenehme Säure. Langer Abgang.

FR: **Arôme** de fraise, framboise et myrtille. Fruité et doux, avec une acidité bien équilibrée et une bonne longueur en bouche.

Røykelaks fra Bergen Røykeri KLIMAET RUNDT

BERGEN ER DET VÅTESTE I LANDET OG DET ER VANSKELIG
Å LAGRE MAT I FUKTIG KLIMA. LØSNINGEN I GAMLE TIDER
VAR DERFOR AT MAN RØYKTE MATEN. VI FÅR RØYKELAKSEN
VÅR FRA BERGEN RØYKERI I MANGER, DER RØYKINGEN SKJER
I TEGLSTEINSOVNER FRA 1940-TALLET.

FOTO: JIMMY LINUS



EN: Smoked Salmon from Bergen Røykeri.

Bergen's climate is one of the wettest in the country and it is difficult to store food in such damp conditions. In the olden days, the solution was to smoke the food. We get the smoked salmon from the Bergen Røkeri in Manger, where the smoking takes places in stone ovens from the 1940s.

DE: Räucherlachs aus dem Bergen Røykeri

In Bergen herrscht ein sehr feuchtes Klima, wodurch es sehr schwierig ist, Lebensmittel zu lagern. Traditionell kommt deshalb viel Geräuchertes auf den Tisch. Unseren Räucherlachs beziehen wir vom Bergen Røkeri in Manger, wo noch in Steinöfen aus den 1940er Jahren geräuchert wird.

FR: Saumon fumé de Bergen Røykeri.

Le climat de Bergen est l'un des plus humides du pays, et il est difficile d'y conserver les denrées alimentaires. Dans le passé, la meilleure solution pour cela était de fumer les aliments. Nous nous procurons le saumon fumé auprès du Bergen Røkeri à Manger. Le saumon y est fumé dans des fours en pierre datant des années 1940.

DAY 2

Ålesund – Molde

Fjordens vidundre

DAGENS MENY ER EN FEIRING AV DE DYPE NORSKE FJORDENE.
 FRA GÅRDENE VED FJORDSIDEN KOMMER NOE AV DET BESTE
 LAMMEKJØTTET SOM TENKES KAN, OG DET SPESIELLE KLIMAET
 I VESTLANDSFJORDENE GIR NOEN AV VERDENS BESTE EPLER –
 OMRÅDET HAR BLITT KALT «EPLENES CHAMPAGNE».



62°N — DAY 2
 The wonders of the Fjords

EN: 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: Köstlichkeiten der Fjorde. Heute werden Sie mit dem Besten der norwegischen Fjorde verwöhnt. Freuen Sie sich auf zartes Lamm von den Bauernhöfen der Region und auf aromatische Äpfel, die im besonderen Klima der westlichen Fjorde – einer Region, die auch als die „Apfel-Champagne“ bezeichnet wird – besonders gut gedeihen.

FR: Les délices des fjords. Le menu du jour fait honneur aux fjords norvégiens. Les fermes qui bordent les fjords fournissent les agneaux les plus savoureux. Le climat particulier des fjords de l'Ouest produit également des pommes de qualité exceptionnelle. La région est d'ailleurs surnommée la « Champagne des pommes ».

TODAYS THREE COURSE MENU
SERVED AT YOUR TABLE

Klippfisk av torsk

MED BAKT HVITLØK, EPLE- OG PERSILLESaus.

Lammelår fra Hellesylt

MED BAKTE GRØNNNSAKER OG PASTINAKKPURÉ.

Tislørte bondepiker

MED EPLER OG IS.

Visste du at Navnet «Bacalao» i betydningen
saltet tørket fisk kom på 1900-tallet med fraktebåtene?

Allergener: Klippfisk: Fisk, selleri, melk og gluten.

Lammelår: Selleri, sennep og selleri. Bondepiker: Gluten, egg og melk

EN: Bacalao
with baked garlic, apple
and parsley sauce.

Leg of lamb
from Hellesylt
with baked vegetables
and parsnip puré.

«Veiled Farm Girls»
baked apples served
with ice cream.

Did you know?
The name ‘Bacalhau’,
meaning salted and dried
fish, came with the cargo
boats in the 1900s.

**DE: Getrockneter und
gesalzener Kabeljau**
mit geröstetem
Knoblauch, Apfel und
Petersiliensoße.

Hellesylter Lammkeule
mit gebratenem Gemüse
und Pastinakenpurée.

Tislørte bondepiker
„Verhüllte Bauerntöchter“
mit Äpfeln und Eis.

Wusstest du schon?
Der Name „Bacalhau“
für gesalzenen und
getrockneten Fisch wurde
um 1900 über die
Frachtschiffe eingeführt.

FR: Morue séchée et salée
Avec ail au four, pommes
et sauce persillée.

Gigot d’agneau
d’Hellesylt
Avec légumes rôtis et
purée de panais.

Tislørte bondepiker
Avec pommes et crème
glacée.

Le saviez-vous?
Le nom « Bacalhau »,
qui signifie poisson salé
et séché, est arrivé au XXe
siècle avec les cargos.

ENTREE

Georg Breuer Rüdesheim Estate Riesling

GLASS 109,- | BOTTLE 495,-

NO: **Frisk**, tørr, kraftig og fruktig i smaken med noen undertoner av sitrus. Lang ettersmak.

DE: **Spritzig**, trocken und fruchtig mit feinen Zitrusnoten. Langanhaltend im Abgang.

EN: **Clear pale yellow** with green traces. A rich, juicy and delicate bouquet of apricots, white peaches and minerals. Long, firm aftertaste.

FR: **Gout frais**, sec et très fruité, avec des notes d'agrumes. Long en bouche.

MAIN COURSE

Ramón Bilbao

GLASS 109,- | BOTTLE 495,-

NO: **Aroma av søte frukter**, blåbær og solbær. Fruktig og velbalansert med lang ettersmak.

DE: **Aroma nach süßen Früchten**, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren. Ausgeglichen und langanhaltend im Abgang.

EN: **Dark ruby red**. Aromas of sweet fruit, blueberry and blackcurrant with hints of vanilla and violets. A fruity and long aftertaste.

FR: **Arôme de fruits sucrés**, myrtilles et cassis. Fruité et équilibré, long en bouche.

DESSERT

Cono Sur Cosecha Noble Late Harvest

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 266,-

Klippfisk fra Fiskarstrand KLIPPFISK HAR BLITT
PRODUSERT LANGS MØREKYSTEN SIDEN TIDLIG PÅ 1600-TALLET.
FØRST PÅ BEGYNNELSEN AV 1900-TALLET BLE DET VANLIG Å
TILBEREDE OG SPISE KLIPPFISKEN OGSÅ HER I NORGE.
JOHAN DYBVIK DRIVER TRADISJONELLFOREDLING AV
FISK I SULA, LIKE VED ÅLESUND.



EN: Bacalao from Fiskarstrand. Bacalao is the Spanish term for codfish but has come to mean the salted and dried cod that is wildly popular on the Iberian Peninsula. The area around Ålesund has been a major exporter since the early 17th century but it is only the last century the fish has been prepared and eaten in Norwegian homes. Johan Dybvik runs a traditional Klippfisk-business in Sula in Ålesund.

DE: Klippfisk: getrockneter Salzfisch aus Fiskarstrand. Getrockneter und gesalzener Fisch wird an der Küste von Møre schon seit Anfang des 17. Jahrhunderts hergestellt, doch erst im 20. Jahrhundert entwickelte er sich landesweit zu einer beliebten Speise. Johan Dybvik verarbeitet Fisch in Sula bei Ålesund ganz traditionell.

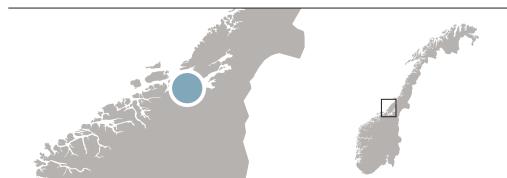
FR: Klippfisk, le poisson séché et salé du Fiskarstrand. Le poisson séché et salé est produit le long de la côte de Møre depuis le début du XVIIe siècle. Ce n'est pourtant qu'au début du XXe siècle qu'il est également devenu courant de manger ce poisson séché et salé en Norvège. Johan Dybvik utilise la méthode traditionnelle pour traiter le poisson à Sula, non loin d'Ålesund.

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.



62°N — DAY 3 Seven Thousand Islands

EN: Seven Thousand Islands. The windswept islands off the coast of Trøndelag are stark, but beautiful. Under the waves, however, is a flourishing underwater landscape that provides ideal conditions for shellfish and flatfish.

DE: Das Königreich der Tausend Inseln. Die windgepeitschten Inseln vor Trøndelag bestechen durch ihre raue Schönheit. Die vielfältige Unterwasserwelt bietet Meeresfrüchten und Plattfischen einen idealen Zustand.

FR: Le royaume aux mille îles. Les îles balayées par le vent au large de Trøndelag sont nues mais belles. Sous les vagues se cache un paysage sous-marin florissant, offrant des conditions idéales pour les crustacés et les poissons plats.

HIGHLIGHTS FROM TODAY'S BUFFET

«Paella» av spelt

MED KRAFT PÅ SJØKREPS OG KVEITE.

Eblesylta andelår

MED SEIERSLØK OG OVNSBAKT POTET.

Tjukkmjølkspudding

TINDVED OG GANGSTADS AKEVITT-IS.

Visste du? Tindved vokser langs norskekysten og inneholder 15 ganger så mye C-vitamin som appelsiner.

EN: Norwegian «Paella» of Spelt with Langoustine Stock and Halibut.

Apple-Braised Duck Leg
Pickled «Victory Onion», roasted potatoes.

«Tjukkmjølkspudding» from Røros with sea buckthorn and aquavit ice cream from Gangstad Gårdssysteri.

Did you know?
Sea buckthorn grows along the Norwegian coast and contains 15 times the amount of vitamin C found in oranges.

DE: Dinkel-Paella mit Kaisergranat- und Heilbuttsoße.

Mit Äpfeln gefüllte Entenkeule
mit Bergknoblauch und Röstkartoffeln.

Dickmilchpudding
mit Sanddorn-Aquavit-Eis von der Molkerei Gangstad.

Wusstest du schon?
Sanddorn wächst an der norwegischen Küste und besitzt einen 15-mal höheren Vitamin-C-Gehalt als Orangen.

FR: « Paella » d'épeautre
Avec une sauce à base de homard et flétan norvégiens.

Cuisse de canard mijotée aux pommes
Avec ail de la Sainte-Victoire et pommes de terre rôties.

Dessert au lait fermenté
Aux baies d'argousier et à la crème glacée à l'aquavit de Gangstad.

Le saviez-vous?
L'argousier pousse sur les côtes norvégiennes et contient 15 fois plus de vitamine C qu'une orange.

Santepietre Pinot Grigio – Lamberti

GLASS 99,- | BOTTLE 445,-

NO: **Duft av mblomster og honning.**

Tørr, balansert fruktig smak med behagelig ettersmak av eple.

EN: **Aroma of flowers and honey.** Dry, balanced fruity taste with a wonderful aftertaste of apples

DE:

Blumen- und Honigaroma. Trocken, ausgeglichen fruchtig. Apfelaroma im Abgang.

FR: **Arôme de fleurs et de miel.** Goût sec et fruité équilibré, long en bouche avec un délicieux arrière-goût de pomme.

Lamberti Amarone Della Valpolicella

GLASS 129,- | BOTTLE 625,-

NO: **Kraftig bouquet** med hint av vanilje. Tørr, fyldig og robust med fruktig ettersmak.

EN: **Strong bouquet** with a hint of vanilla. Dry, full and robust with a fruity aftertaste.

DE: **Starkes Bouquet** mit einem Hauch Vanille. Trocken, vollmundig und kräftig. Fruchtig im Abgang.

FR: **Bouquet puissant** avec une touche de vanille. Sec, rond et robuste, long en bouche avec un arrière-goût fruité.

Royal Tokaji Aszú Puttonyos Blue Label

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 275,-

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, SÆRLIG OM SOMMEREN. VI BRUKER DEN TIL Å LAGE EN DEILIG FRISK DESSERTPUDDING.



RØROS 1904. PHOTO: IVER OLSEN

EN: «Tjukkmjølk» from Rørosmeieriet. Soured milk is a traditional milk drink that probably has its roots with the Vikings. It has a long shelf life and was an important part of the Norwegian diet, especially in the summer. We use it to make a delicious refreshing dessert pudding.

DE: Dickmilch aus der Molkerei Røros. Die traditionelle Dickmilch wurde vermutlich schon in der Wikingerzeit gern getrunken. Sie ist lange haltbar und war vor allem im Sommer ein wichtiges norwegisches Lebensmittel. Wir verwenden sie für einen köstlichen Pudding.

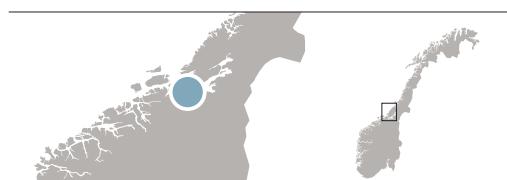
FR: Le royaume aux mille îles. Les îles balayées par le vent au large de Trøndelag sont nues mais belles. Sous les vagues se cache un paysage sous-marin florissant, offrant des conditions idéales pour les crustacés et les poissons plats.

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. DAGENS MENY ER INSPIRERT AV ARVEN FRA VIKINGENE.



68°N — DAY 4
A Viking Heritage

EN: A Viking Heritage.

Lofoten was the northern most seat of Viking Culture. And although they mostly made their fortune selling fish and furs from wild animals, and their infamousness by looting and robbing, the Vikings themselves were farmers. Today's meal is flavoured by the Viking heritage.

DE: Das Erbe der Wikinger.

Der Archipel der Lofoten war der nördlichste Sitz der Wikinger. Obwohl der Reichtum der Wikinger auf dem Handel mit Fisch und dem Leder wilder Tiere gründete und sie berüchtigte Räuber und Kämpfer waren, sahen sie sich selbst als Bauern. Das heutige Menü orientiert sich am Erbe der Wikinger.

FR: L'héritage des Vikings.

L'archipel des Lofoten était le territoire le plus septentrional des Vikings. Bien qu'ils aient prospéré grâce au commerce du poisson et des peaux d'animaux sauvages, et qu'ils aient eu la réputation de pillards et de guerriers, ils se considéraient en fait comme des fermiers. Le menu du jour est inspiré de l'héritage des Vikings.

HIGHLIGHTS FROM TODAY'S BUFFET

Rødbetbyggotto

OST FRA AALAND GÅRD I LOFOTEN.

Torsk

NORSK CHORIZO FRA TIND SPEKEMAT PÅ STRANDA.

Nyr fra Grøndalen gård

SJOKOLADEKAKE OG BÆR.

Visste du? Bygg var lenge den viktigste kornsorten i Norge og bruktes til alt fra ølbrygging til brød.

EN: Beet and Barley
“Risotto” with
Cheese from Aaland
Gård in Lofoten.

Cod feting saknes,
“Norwegian chorizo”
from “Tind Spekemat” in Stranda.

«Nyr» from
Grøndalen Gård
with chocolate cake
and berry compote.

Did you know?
Earlier, barley was the most
important grain variety
in Norway and is used for
everything from brewing
beer to making bread

DE: Rote-Bete-
Gerstenrisotto
mit Käse von Aaland Gård
auf den Lofoten.

Kabeljau
mit norwegischer Chorizo
vom Pökelfleischhersteller
Tind
in Stranda.

Nyr von Grøndalen Gård
mit Schokoladenkuchen
und Beeren.

Wusstest du schon?
Die Gerste ist seit langem die
wichtigste Getreidesorte in
Norwegen und wird für die
unterschiedlichsten Zwecke
verwendet – vom Bierbrauen bis
zum Brotbacken

FR: Risotto d'orge et
betterave
Avec fromage de la
ferme d'Aaland dans
les Lofoten.

Morue
Avec chorizo norvégien
du charcutier Tind
à Stranda.

Nyr. Fromage frais de la
ferme de Grøndalen
Avec gâteau au chocolat
et baies.

Le saviez-vous? L'orge a
longtemps été la céréale la
plus présente en Norvège.
Elle est utilisée pour tout,
du brassage de la bière à la
confection du pain.

Rabl Grüner Veltliner Langenlois

GLASS 99,- | BOTTLE 465,-

NO: Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder.

DE: Frisches, fruchtiges Aroma mit mineralischem Charakter und einer Andeutung von gelben Äpfeln und Gewürzen.

EN: Fresh and fruity aromas with mineral characteristics as well as scents of yellow apples and spices.

FR: Arômes frais et fruités avec des caractéristiques minérales et des notes de pommes jaunes et d'épices.

Bouchard Bourgogne Pinot Noir La Vignée

GLASS 119,- | BOTTLE 545,-

NO: Dyp rød farge. Duft og smak av moden frukt samt noe krydder.

DE: Tiefrote Farbe mit dem Duft und Aroma reifer Früchte und Gewürze.

EN: Deep red in colour, with the scent and taste of ripe fruit and spices.

FR: Robe d'un rouge profond, odeur et goût de fruits mûrs et d'épices.

Domingus Soares Franco Collecção Privada Mosca

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 266,-

PHOTO: RITA MARGUÉ



Frisk og syrlig nyr BASET PÅ GAMLE MEIERI-TRADISJONER, BLANT ANNEN 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.

EN: 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: . Nyr (leichter Frischkäse) Der Frischkäse von Grøndalen Gård wird aus der Bio-Milch der 19 hofeigenen Milchkühe hergestellt und basiert auf überlieferten Molkereitraditionen wie dem von den Wikingern geschätzten Milchprodukt „Skyr“. Für unser heutiges Dessert haben wir Nyr mit frischen Beeren kombiniert.

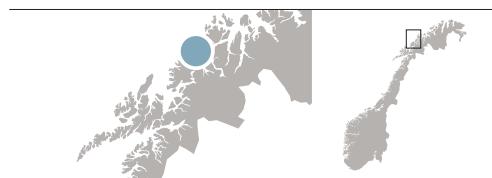
FR: Crème Nyr légère et fraîche. En reprenant les anciennes traditions fermières, notamment les produits laitiers « skyr » appréciés par les Vikings, la ferme de Grøndalen a développé son propre fromage frais à partir du lait biologique de son troupeau de 19 vaches laitières. Dans le dessert du jour, nous proposons la crème Nyr, associée à des baies fraîches. le dessert du jour, nous proposons la crème Nyr, associée à des baies fraîches.

DAY 5

Tromsø – Skjervøy

Nord for Eden

TIDLIGERE VAR FORESTILLINGEN OM ARKTIS AT DET VAR ET OMRÅDE UEGNET FOR MENNESKER, OG LANGT MINDRE EGNET FOR MATPRODUKSJON. MEN NORDMENNENE VISSTE BEDRE. DAGENS MENY ER EN HYLLEST TIL DET HØYE NORD MED GULLØYPEOTETER, ISHAVSRØYE OG MULTER, DE SKJØRE BÆRENES SOM ELSKER MIDNATTSSOL.



68°N — DAY 5 Entering the High North

EN: North of Eden

Previously, the Arctic was perceived to be an area unsuitable for human habitation, far less for food production. But the Norwegians knew better. Today's menu is a tribute to the high north with Gulløye potatoes, Arctic char and cloudbERRIES, the fragile berries that love the midnight sun.

DE: Nördlich von Eden

Die Arktis galt für den Mensch einst als unbewohnbar, vor allem aufgrund fehlender Lebensmittel. Die Norweger bewiesen jedoch das Gegenteil. Heute gibt es Spezialitäten aus dem hohen Norden: Gulløye-Kartoffeln, Saibling und Moltebeeren, die unter der Mitternachtssonne gedeihen.

FR: Au Nord d'Eden

Auparavant, l'Arctique était considéré comme une région inadaptée à la vie humaine, et encore plus à la production alimentaire. Mais les Norvégiens ne se sont pas laissé impressionner. Le menu du jour est un hommage au grand Nord, avec pommes de terre Gulløye, omble chevalier et mûres, ces baies fragiles qui aiment le soleil de minuit.

HIGHLIGHTS FROM TODAY'S BUFFET

Gulrotsuppe

MED SPRØSTEKT FENALÅR.

Ishavsrøye fra Sigerfjord

MED GULLØYEPOSET 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.

EN: Carrot soup

With crispy fried, salted and cured mutton.

Arctic char from Sigerfjord

With Gulløye potatoes from Troms.

Cloudberryies from the north of Norway
Served with cream.

Did you know?

Cloudberry plants grow across the entire country, but it is only at high altitudes or in the far north that they bear fruit.

DE: Karottensuppe

mit knusprigem, gesalzenem Räucherlamm.

Saibling vom Sigerfjord

mit Gulløye-Kartoffeln aus Troms.

Moltebeeren

aus Nordnorwegen mit Eis.

FR: Soupe de carotte

Avec mouton frit croustillant et salé.

Omble chevalier de Sigerfjord

Avec pommes de terre Gulløye de Troms.

Mûres

du Nord de la Norvège Servies avec de la crème.

Le saviez-vous?

Les mûrieries poussent dans tout le pays, mais ils ne portent des fruits qu'en altitude ou tout au Nord.

Tio Pepe Dry Sherry

GLASS 85,-

Allegrini Soave

GLASS 99,- | BOTTLE 425,-

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

DE: Aroma nach tropischen Früchten und getrockneten Aprikosen mit leichter Apfel- und Honignote.

EN: Aromatic scent of tropical fruits and dried apricots. A taste of apples and honey

FR: Parfum aromatique de fruits tropicaux et d'abricots secs. Goût de pomme et de miel.

GRYTHYTTAN'S CLOUDBERRY WINE

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 266,-



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.

PHOTO: THOMAS FRANK



EN: Arctic char from Sigerfjord.
 Whilst you were sleeping last night, we picked up Arctic char from Sortland. Today's fish dinner comes from the watercourses of Vesterålen, an area with deep cold water and short river cycles down to the sea, perfect conditions for Arctic char.

DE: Saibling vom Sigerfjord.
 Während Sie letzte Nacht tief und fest schlummerten, brachten wir frischen Saibling aus Sortland an Bord. Der Fisch stammt aus den tiefen, eisigen Gewässern rund um die Inselgruppe der Vesterålen, wo sich Saiblinge besonders wohl fühlen.

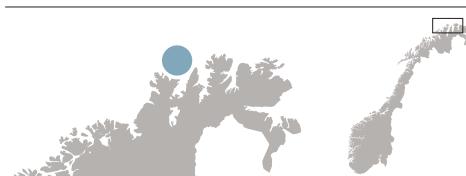
FR: Omble chevalier de Sigerfjord
 Pendant que vous dormiez la nuit dernière, nous sommes allés chercher l'omble chevalier à Sortland. Le poisson du menu du jour provient des cours d'eau de Vesterålen, une région où les eaux sont froides et profondes et où les rivières parcourent de faibles distances avant de se jeter dans la mer, l'habitat idéal des ombles chevaliers.

DAY 6

Nordkapp

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 DU FÅ SMAKE NOEN AV DISSE
DELIKATESSENNE, BLANT ANNEN KONGEKRABBE.



71°N — DAY 6

The North Cape Buffet

EN: The World's End
Nordkapp marks the most northerly point on the European continent, and for a long time it was the edge of the known world. The Barents Sea beyond Nordkapp is home to some of the world's largest fish stocks, and this evening you will be able to taste some of these delicacies, including the red king crab.

DE: Das Ende der Welt
Das Nordkap ist der nördlichste Punkt Europas und galt lange als das Ende der Welt. Die nördlich gelegene Barentssee verfügt über einige der größten Fischvorkommen der Welt. Heute Abend kommen Sie in den Genuss dieser besonderen Meeresspezialitäten, wozu unter anderem die roten Königskräbchen zählen.

FR: Le bout du monde
Nordkapp est le point le plus septentrional du continent européen, et a été pendant longtemps la frontière du monde connu. La mer de Barents, au-delà de Nordkapp, est l'une des plus riches du monde en poissons. Ce soir, vous aurez la chance de déguster certains de ses mets les plus délicats, notamment Le Crabe Royal.

Nordkapp buffet

BREDT UTVALG AV VARME OG KALDE RETTER.

Ferske reker fra Varangerfjorden

Finnbiff fra Finnmark

Sjokoladeterrine

MED COGNAC OG BLÅBÆRSORBÉ.

Visste du? Kongekrabben er den største krabben i verden og kan bli 1,8 m i spenn mellom beina.

EN: Nordkapp buffet
A wide selection of hot and cold dishes.

DE: Nordkap-Büfett
Große Auswahl an warmen und kalten Speisen.

FR: Buffet de Nordkapp
Vaste choix de plats chauds et froids.

Fresh shrimp
from the Varangerfjord

Frische garnelen aus dem Varangerfjord.

Crevettes fraîches de Varangerfjord.

Reindeer stew
from Finnmark

Rentierragout aus der Finnmark.

Ragoût de renne du comté de Finnmark.

Chocolate terrine
With cognac and blueberry sorbet.

Schokoladenterrine
mit Cognac und Blaubeersorbet.

Terrine au chocolat
Avec cognac et sorbet à la myrtille.

Did you know?

The red king crab is the largest crab in the world and can have a leg span of up to 6 ft (1.8 m).

Wusstest du schon?

Die rote Königskrabbe ist die größte Krabbenart der Welt. Die Beinspannweite beträgt bis zu 1,8 Meter.

Le saviez-vous?

Le crabe royal est le plus grand crabe du monde. Ses pattes peuvent mesurer jusqu'à 1,8 mètre de long.

Sancerre Franck Millet

GLASS 125,- | BOTTLE 565,-

NO: **Frisk og stor**, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

DE: **Spritzig, vollmundiges** Aroma nach tropischen Früchten und Zitrus. Ausgewogen und langer Abgang.

EN: **Fresh and big**, with a rich taste of tropical fruits and citrus; a good balance and lingering taste.

FR: **Frais et intense**, avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes, bien équilibré et long en bouche.

Domingus Soares Franco Colleccão Privada Moscatel

GLASS 95,-

Foto: Martin Isæle



Laks fra Skjervøy. I DAGENS BUFFET FINNER

DU LAKS PRODUSERT OG LEVERT I SKJERVØY. LAKSEN FRA NETTOPP SKJERVØY ER ETTERTRAKTET I JAPAN. DIREKTEFLYVNINGER FRA TROMS SØRGER FOR AT FISKEN NÅR FISKE-MARKEDENE I TOKYO PÅ UNDER 24 TIMER FRA FANGST.

PHOTO: EMMA TAYLOR



EN: Salmon from Skjervøy

Today's buffet includes salmon from Skjervøy, which is highly prized in Japan. Direct flights from Troms ensure that salmon from the region reaches the fish markets in Tokyo in under 24 hours from being caught.

DE: Lachs aus Skjervøy

Heute verkosten Sie den in Japan sehr beliebten Lachs aus Skjervøy. Von Troms gibt es Direktflüge nach Tokio, um sicherzustellen, dass der Lachs den Fischmarkt in weniger als 24 Stunden nach dem Fang erreicht.

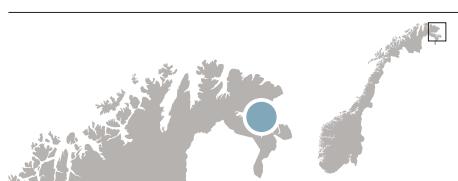
FR: Saumon de Skjervøy

Le buffet du jour propose du saumon de Skjervøy, très prisé au Japon. Des vols directs depuis Troms assurent l'approvisionnement régulier des marchés au poisson de Tokyo en saumons pêchés dans la journée.

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 KULTURUTVEKSLING MELLOM NORGE, RUSSLAND OG DEN SAMISKE BEFOLKNINGEN. I DAGENS MENY NYTER VI DEN RUSSISKE INNFLYTELSEN MED RÅVARER VI HAR FELLES.



70°N — DAY 7
A near Russia Experience

EN: An Almost-Russian Experience

With the exception of the Cold War years (1945-1989), the border areas in eastern Finnmark have been a place of trade and cultural exchange between Norway, Russia and the Sami population. Today's menu has a Russian influence, featuring ingredients that our countries have in common.

DE: Ein Hauch von Russland

Mit Ausnahme des Kalten Kriegs (1945–1989) fand in den Grenzgebieten der Finnmark immer ein reger Handel und kultureller Austausch zwischen Norwegen, Russland und den Sami statt. Beim heutigen Menü werden Zutaten verwendet, die in beiden Ländern beliebt sind.

FR: Une expérience presque russe

Hormis la période de la Guerre froide (1945–1989), les régions frontalières de l'Est du comté de Finnmark ont toujours été un lieu de commerce et d'échange culturel entre la Norvège, la Russie et la population Sami. Le menu du jour est d'influence russe, et est préparé avec des ingrédients communs à nos deux pays.

TODAYS THREE COURSE MENU
SERVED AT YOUR TABLE

Rødbetesuppe

Bakt reindsyrlomme

MED PELMENI OG KÅLROTPURÉ.

Pavlova

MED ARKTISKE BÆR.

Allergener: Rødbetsuppe: Selleri og sulfitter. Bakt reindsyrlomme: Gluten, egg, melk, selleri, peanøtter og nøtter. Pavlova: Egg, melk, sulfitt.

Visste du? Pelmeni er fyldt pasta – en slags ravioli fra Sibir.

EN: Beetroot soup

Roasted leg of reindeer
With pelmeni and
swede purée.

Pavlova
With berries.

DE: Rote-Bete-Suppe

Gebratene Rentierkeule
mit Pelmeni und
Steckrübenpurée.

Pavlova
mit Beeren.

FR: Soupe de betterave

Gigot de renne rôti
Avec pierogi et purée
de rutabagas.

Pavlova
Avec baies.

Did you know that pelmeni is a type of filled pasta, like ravioli, from Siberia?

Wusstest du schon?
dass Pelmeni eine Art sibirische Ravioli sind?

Le saviez-vous?
Saviez-vous que le pierogi est une sorte de ravioli originaire de Sibérie

ENTREE

Domdechant Werner Hochheimer Riesling

GLASS 109,- | BOTTLE 475,-

NO: Svakt sur-søt aroma av epler, sitrus og blomst, hint av honning. Ren og frisk smak.

DE: Featuring a faint, sweet-and-sour aroma of apples, citrus and flowers and a hint of honey; a clean and refreshing taste.

EN: Featuring a faint, sweet-and-sour aroma of apples, citrus and flowers and a hint of honey; a clean and refreshing taste.

FR: Léger arôme douxamer de pomme, d'agrumes et de fleur, avec une touche de miel. Goût franc et rafraîchissant.

MAIN COURSE

Periquita Reserva

GLASS 119,- | BOTTLE 475,-

NO: Mørk rubinrød farge. Aroma av søte frukter, blåbær, solbær og vanilje. Lang ettersmak.

DE: A dark ruby colour with an aroma of sweet fruits, blueberries, blackcurrants and vanilla; a lingering aftertaste.

EN: A dark ruby colour with an aroma of sweet fruits, blueberries, blackcurrants and vanilla; a lingering aftertaste.

FR: Robe rubis sombre, avec arôme de fruits sucrés, myrtilles, cassis et vanille, long en bouche.

DESSERT

Rabl Riesling Trockenbeerenauslese

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 275,-

Reinsdyr fra Finnmark. REINSDYR KJENNER

INGEN GRENSER, OG TRADISJONELT HAR BÅDE REINSDYR
OG SAMISKE REINDRIFTSFOLK KRYSET OVER LANDOMRÅDENE
I DET SOM I DAG ER NORGE, RUSSLAND OG FINLAND.
REINKJØTTET I DAG ER FRA DE TRADISJONELLE SAMISKE
REINDRIFTSOMRÅDENE I FINNMARK.

PHOTO: JIMMY LINUS



EN: Reindeer from Finnmark

Reindeer don't recognise international borders, and traditionally both reindeer and Sami reindeer herders have travelled freely over the lands that we recognise today as Norway, Russia and Finland. The reindeer meat on today's menu is from the traditional Sami reindeer herding areas in Finnmark.

DE: Rentierfleisch aus der Finnmark

Rentiere kennen keine Grenzen. Früher bewegten sich Rentiere und die Sami frei in der Gegend, die wir heute als Norwegen, Russland und Finnland kennen. Das Fleisch für das heutige Hauptgericht kommt aus der Finnmark, wo Rentiere traditionell von den Sami gehalten werden.

FR: Une expérience presque russe

Hormis la période de la Guerre froide (1945-1989), les régions frontalières de l'Est du comté de Finnmark ont toujours été un lieu de commerce et d'échange culturel entre la Norvège, la Russie et la population Sami. Le menu du jour est d'influence russe, et est préparé avec des ingrédients communs à nos deux pays.

DAY 9

Lofoten

Skreikongen. DET RIKE LOFOTFISKET HAR VÆRT GRUNNLAGET FOR LIVET I DENNE DELEN AV LANDET. FISKET HAR OGSÅ HATT GLOBALE KONSEKVENSER: LOFOT-TORSK – SKREI – HAR STÅTT PÅ BORDET OVER STORE DELER AV VERDEN, I SØR-EUROPA, LATIN AMERIKA, KARIBIA OG AFRIKA. OGSÅ I DAGENS MENY ER TORSKEN KONGE.



68°N — DAY 9

Skrei is king

EN: Skrei: The King of Cod. The rich fishing in Lofoten has been one of the foundations of life in this part of the country for many years. The fishing here has also had a global impact: The cod from Lofoten – ‘Skrei’ – has appeared on tables in many parts of the world, including southern Europe, Latin America, the Caribbean and Africa. The King of Cod is also included on today’s menu.

DE: Skrei: Der Kabeljau-König Der Fischfang war auf den Lofoten viele Jahre eine der Lebensgrundlagen. In aller Welt wurde der Kabeljau aus dieser Region geschätzt, unter anderem in Südeuropa, Lateinamerika, der Karibik und in Afrika. König Kabeljau kommt bei uns heute auch auf den Teller.

FR: Morue de l'Atlantique : La Reine des Morues Depuis très longtemps, la richesse de la pêche dans les îles Lofoten conditionne la vie dans cette partie du pays. La pêche ici a également un impact à l'échelle mondiale : la morue des Lofoten est servie sur les tables du monde entier, notamment dans le sud de l'Europe, en Amérique latine, aux Antilles et en Afrique. La reine des morues figure également dans notre

HIGHLIGHTS FROM TODAY'S BUFFET

Hønsesuppe

MED ROTGRØNNNSAKER OG URTER FRA JUDITH.

Fersk torsk fra Lofothavet

MED ERTEPURÉ OG BRONKASMØR.

Kvæfjordkake

Visste du? I 2002 ble Kvæfjordkake utpekt til «Norges nasjonalkake».

EN: Hen soup

With root vegetables and herbs from Judith.

DE: Hühnersuppe

mit Wurzelgemüse und Kräutern von Judith.

FR: Bouillon de poule

Avec légumes-racines et aromates de Judith.

Fresh cod from the Lofoten Sea

With pea purée and lightly browned butter.

Frischer Kabeljau von den Lofoten

mit Erbsenpurée und gebräunter Butter.

Morue fraîche de la mer des Lofoten

Avec purée de pois et beurre noisette.

Kvæfjord cake

„Kvæfjordkake“

Gâteau de Kvæfjord

Did you know?

In 2002, the Kvæfjord cake was named 'Norway's national cake'

Wusstest du schon?

Seit 2002 ist der Kvæfjordkake Norwegens „Nationalkuchen“.

Le saviez-vous?

En 2002, le gâteau de Kvæfjord a été nommé « gâteau national de Norvège ».

Trimbach Gewürztraminer

GLASS 119,- | BOTTLE 535,-

NO: Drue med stor fylde. En tørr vin med gyllen farge, kraftig aroma og flott krydderpreg.

DE: Trockener, vollmundiger Wein mit einer goldenen Farbe, kräftigem Aroma und würzigem Geschmack.

EN: Made with full-bodied grapes, this dry wine has a golden colour, powerful aroma and a great spicy flavour

FR: Issu d'un cépage caractéristique, ce vin sec à la robe dorée possède un arôme puissant et un goût épicé.

Ronan By Clinet

GLASS 119,- | BOTTLE 545,-

NO: Kompleks nese med hint av kirsebær, solbær, ferske plommer, lakris og en aning pepper.

DE: Komplexes Bouquet, das an Kirschen, schwarze Johannisbeeren, frische Pflaumen, Lakritz und Pfeffer erinnert.

EN: A complex bouquet with hints of cherry, blackcurrant, fresh plums, liquorice and a hint of pepper.

FR: Un bouquet complexe avec des notes de cerise, cassis, prunes fraîches, réglisse et une touche de poivre.

Grythyttans Multevin

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 283,-



Urter fra Judiths urtehage i Kabelvåg.

SIDEN JEGER- OG SANKERSAMFUNNENE I STEINALDEREN HAR MENNESKENE BRUKT NATURENS VILLE URTER. I LOFOTEN ER JUDITH VAN KOESVELD EN MODERNE SANKER SOM PLUKKER DET HUN FINNER UTE I NATUREN. VI BRUKER HENNES URTER BÅDE I HØNSESUPPEN OG SAMMEN MED TORSKEN.

EN: Herbs from Judith's herb garden in Kabelvåg
People have been using wild herbs since we were hunter-gatherers in the Stone Age. Judith van Koesveld from Lofoten is a modern gatherer who picks what she finds out in the wild. We use her herbs in both the hen soup and in our cod dishes.

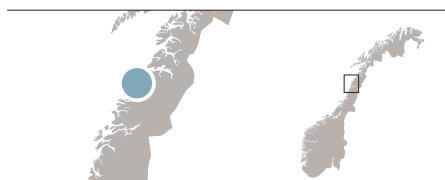
DE: W Kräuter aus Judiths Kräutergarten in Kabelvåg Schon seit der Steinzeit, als der Mensch noch Jäger und Sammler war, werden Wildkräuter verwendet. Judith van Koesveld von den Lofoten führt diese Tradition fort. Die Kräuter verwenden wir in unserer Hühnersuppe und in den Kabeljaugerichten.

FR: Herbes du jardin aromatique de Judith à Kabelvåg Les herbes sauvages sont utilisées depuis l'époque où nous étions des chasseurs-cueilleurs à l'Âge de Pierre. Judith van Koesveld des Lofoten est une cueilleuse des temps modernes, qui trouve ses trésors dans la nature. Nous utilisons ses arômes dans le bouillon de poule et dans nos plats à base de morue.

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 KOMBINERT AV
LOKALE OG KONTINENTALE INNFLYTELSER.



66°N — DAY 10
The Bard of Nordland

**EN: The Bard of
Nordland**

There are many prejudices about the food eaten in the past, but reading the work of one of North Norway's most important poets, the priest Petter Dass, it is clear that Nordland had some rich and exciting culinary traditions. Today's dinner features a combination of local and continental influences.

**DE: Zu Tisch mit Petter
Dass**

Es gibt es viele Vorurteile gegenüber der Ernährung unserer Vorfahren. Liest man jedoch eines der Werke des Priesters Petter Dass, einem der wichtigsten Poeten Nordnorwegens, wird deutlich, dass Nordland vielfältige und interessante kulinarische Traditionen hat. Heute ist Fusionsküche angesagt.

**FR: À table avec Petter
Dass**

Les idées préconçues sur la nourriture du passé sont nombreuses. Mais à la lecture de l'œuvre de l'un des plus grands poètes du Nord de la Norvège, le prêtre Petter Dass, il apparaît clairement que le Nordland possédait des traditions culinaires riches et passionnantes. Le menu du jour propose un mélange d'influences locales et continentales.

TODAYS THREE COURSE MENU
SERVED AT YOUR TABLE

Marinert laks

MED NORDLANDSREKER OG DILLKRUTONGER.

Andebryst

MED SOLBÆRSAUS OG BAKT PURRE.

Karamellpudding

MED KROKAN OG KARAMELLSAUS.

Allergener: Laks: Fisk, skaldyr, bløtdyr, gluten, melk og soya.

Andebryst: Melk, selleri og sulfitt.

Karamellpudding: Peanøtter, nøtter, melk og egg.

*Visste du at Petter Dass var kjent som en svarteboksprest og
det ble sagt at han ikke hadde noen skygge?*

EN: Marinated Salmon
With Nordland shrimp
and dill croutons.

DE: Marinierter Lachs
mit Nordland-Krabben
und Dill-Croutons.

FR: Saumon mariné
Avec crevettes du
Nordland et croûtons
à l'aneth.

Duck Breast
With blackcurrant sauce
and roasted leek.

Entenbrust
mit schwarzer Johannis-
beersoße und gebratene
nem Lauch.

Magret de canard
Avec sauce au cassis et
poireau rôti.

**Norwegian Crème
Caramel**
With brittle and
caramel sauce.

**Norwegische
Crème Caramel**
mit Krokant und Kara-
mellsoße.

**Crème caramel
Norvégienne**
Avec brisures et
sauce caramel.

Did you know?
*Petter Dass was known as
a Cyprianus or 'black book'
priest and it was said that
he had no shadow*

Wusstest du schon?
*Petter Dass galt als „Cy-
prianus“, als Besitzer des
„Schwarzen Buchs“. Der
Legende nach hatte er
keinen Schatten.*

Le saviez-vous?
*Petter Dass était un prêtre
du « livre noir de Car-
marthen », et la légende
raconte qu'il n'avait pas
d'ombre.*

ENTREE

Yealands Land Made Sauvignon Blanc

GLASS 109,- | BOTTLE 525,-

NO: En svært typeriktig og velbalansert vin med mineralsk karakter og tørr finish.

DE: Exzellenter ausgeglichener Wein mit mineralischem Charakter und trockenem Abgang.

EN: An excellent example of a wellbalanced wine with a mineral character and dry finish.

FR: Un excellent exemple de vin blanc équilibré, avec un caractère minéral et un fini sec.

MAIN COURSE

Fontanafredda Briccotondo Barbera

GLASS 119,- | BOTTLE 485,-

NO: Kompleks nese med hint av kirsebær, solbær, ferske plommer, lakris og en aning pepper.

DE: Weiche Tannine, spritzig und fruchtig mit einer ausgewogenen Balance aus Frucht und Säure.

EN: Soft tannins and a fresh and fruity style with a good balance between fruit and acid.

FR: Des tannins doux et un style frais et fruité, offrant un bon équilibre entre saveurs fruitées et acidité.

DESSERT

Domingus Soares Franco Collecção Privada Moscatel

GLASS 95,-

Wine package:

ALL THREE GLASSES OF WINE 275,-

Nordlandsreker. REKENE FÅR VI FRA
NORD-REKER I LURØY, ETABLERT 1972. DE LEVERER
NYKOKTE REKER MED EN FAST OG FIN KONSISTENS,
SYNLIGE RØDE STRIPER, EN FRISK SJØDUFT OG EN
LETT SYRLIG OG SØTLIG SMAK MED FIN STRUKTUR.



EN: Nordland Shrimp

The shrimp we will be serving today are from Nord-Reker in Lurøy, established in 1972. Nord-Reker supply freshly boiled shrimp with a firm consistency, visible red stripes, the fresh scent of the sea and a light, sweet taste.

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 süßsauren, Geschmack

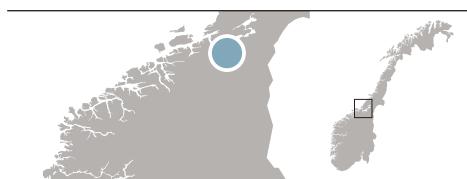
FR: Crevettes du Nordland

Les crevettes servies aujourd'hui proviennent de Nord-Reker, une société créée à Lurøy en 1972. Nord-Reker fournit des crevettes fraîchement bouillies à la chair ferme, aux stries rouges visibles, avec un frais parfum iodé et un goût léger et délicat.

DAY 11

Trondheim – Molde

Åndelig hovedstad. TRONDHEIM LIGGER MIDT I NORGE OG VAR I HELE MIDDLEALDEREN 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 AKEVITTEKOM FØRSTE GANG. SKÅL!



63°N — DAY 11
Spiritual capital

EN: Spiritual Capital
Trondheim, a spiritual capital and a major European city, is situated in the middle of Norway and throughout the Middle Ages, the Nidaros Cathedral was the main seat of the Archbishop. Some of Norway's largest farms were found here, and according to written records, it was here that aquavit first made an appearance in Norway. Cheers!

DE: Spirituelles Zentrum
Die europäische Metropole Trondheim gilt als spirituelles Zentrum und liegt in der Mitte Norwegens. Im Mittelalter diente der Nidaros-Dom als Bischofssitz und auch die größten Bauernhöfe des Landes befanden sich in der Gegend. Laut Aufzeichnungen hielt der Aquavit hier Einzug in Norwegen. Zum Wohl!

FR: Capitale spirituelle
Trondheim, capitale spirituelle et métropole européenne, est située au cœur de la Norvège. Au Moyen-âge, la cathédrale de Nidaros était le siège de l'archevêché. Cette région compte certaines des plus grandes fermes de Norvège, et des sources écrites indiquent que c'est ici que serait né l'aquavit en Norvège. À la vôtre !

HIGHLIGHTS FROM
TODAY'S BUFFET

Inderøysodd

MED SKJENNING.

Akevittmarinert svinenakke

MED FRISK KÅLSALAT.

Byggrynskrem

MED ROMMARINERTE ROSINER.

Vissste du at den første skriftlige kilden som nevner sodd er Haakon den Godes Saga fra 1200-tallet.e?

EN: KInderøy sodd
With sweet flat bread.

DE: Inderøysodd
mit süßem Flachbrot.

FR: Sodd d'Inderøy
Avec galette sucrée.

Aquavit-marinated pork neck
With fresh coleslaw.

Mit Aquavit marinierte Schweinenacken
mit frischem Krautsalat.

Échine de porc marinée à l'aquavit
Avec salade de chou frais.

Barley cream pudding
With rum-marinated raisins.

Gerstenpudding
mit Rumrosinen.

Dessert à la crème d'orge
Avec raisins secs marinés au rhum

Did you know?
The first written source to mention 'sodd' was Haakon the Good's Saga from the 1200s.

Wusstest du schon?
„Sodd“ wurde erstmals um 1200 in der Sage von Haakon dem Guten erwähnt.

Le saviez-vous?
La première source écrite mentionnant le « sodd » est la saga d'Haakon le Bon, au XIII^e siècle

Mack Ipa India Pale Ale

6,5 % — BOTTLE 105,-

NO: Kvalitetsbrygget øl med mye humle i smak og aroma. Gylden farge og et godt, tykt skum.

DE: Goldgelbes Qualitätsbier mit starkem Hopfengeschmack und -aroma und samtigem Schaum.

EN: A quality golden beer with a strong hoppy flavour and aroma and a thick frothy head.

FR: Bière blonde de qualité, à l'arôme et au goût de houblon prononcés, avec une mousse épaisse.

Peter Yealands Pinot Noir

GLASS 109,- | BOTTLE 525,-

NO: Fruktig aroma med fremtredende elementer av mørke kirsebær og krydder. Fruktig og saftig vin med moden fruktpreg, bløte tanniner og flott balanse..

DE: Ein fruchtiger Bouquet mit auffälligen Elementen von dunklen Kirschen und Gewürze. Ein fruchtiger und derber Wein mit einem reifen Gepräge von Früchten, weichen Tannine und einer hervorragenden Balance.

EN: Fruity bouquet with distinct elements of black cherries and spices. Succulent with a touch of ripe fruits. Soft tannins and a great balance.

FR: Bouquet fruité aux arômes distincts de cerise noire et d'épice. Parfum de fruit mûr. Tanins doux et bien équilibrés.

Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos Blue Label

GLASS 95,-

Drink package:

ALL THREE SORTS 263,-

Skjenning fra Inderøy. SODD ER DEN VIKTIGSTE NASJONALE RETTEN I INNTRØNDDELAG OG DEN SKAL SERVERES MED SKJENNING, ET TREKANTET FLATBRØD PENSLET MED SUKKER OG NYSILT MELK. SELVE FLATBRØDET ER LAGET AV POTET, HAVRE, BYGGMEL OG RUGMEL, OG ET PRODUSERES AV RØRA BAKERI PÅ INDERØY.



EN: Flatbread from Inderøy Traditional Norwegian stew (sodd) is the most important national dish in Trøndelag, and it should be served with skjenning, a triangular flat bread brushed with sugar and raw milk. The flat bread on today's menu is made from potato, oats, barley and rye flour by the Røra bakery in Inderøy.

DE: Flachbrot aus Inderøy Der traditionelle Fleischeintopf „Sodd“ ist das Nationalgericht von Trøndelag. Er wird mit „Skjenning“ serviert, einem dreieckigen, mit Zucker und Milch bestrichenen Flachbrot. Unser Brot wird von der Bäckerei Røra in Inderøy aus Kartoffeln, Haferflocken, Gersten- und Roggenmehl hergestellt.

FR: Galette d'Inderøy Le ragoût traditionnel norvégien (« sodd ») est le plat national le plus important de Trøndelag. Il se mange avec le « skjenning », une galette triangulaire dorée au lait cru et au sucre. La galette proposée dans le menu du jour est à base de pommes de terre et de farine d'avoine, d'épeautre et de seigle. Elle est préparée par la boulangerie Røra à Inderøy.