

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Wodka

Von China bis nach Italien wird immer wieder bestritten, dass die Ursprünge des Wodkas tatsächlich in Russland liegen. Doch wie bei so vielen anderen Produkten ist es auch in diesem Fall schwierig, die erste schriftliche Dokumentation zu finden. 1894 patentierte Russland seinen nationalen Wodka als kohlegefiltertes alkoholisches Getränk mit einem Ethanolgehalt von 40 Prozent. Viele der heutigen Trinktraditionen lassen sich bis in die Zeit der russischen Zaren zurückverfolgen. Peter der Große, ein Reformator, erfand die „Strafnaja“ (Strafrinken) – jeder, der zu spät zu einer Versammlung kam, musste einen Pokal mit Wodka leeren. Zu der Zeit, als er seine Versammlungen organisierte, wurde die „Strafnaja“ in Form eines 1,5 Liter fassenden Pokals namens „Großer Adler“ eingeführt.

Vodka

De la Chine à l'Italie, certains nient parfois que le berceau de la vodka est la Russie. Comme pour beaucoup d'autres choses, il est parfois difficile de trouver la première trace écrite concernant un produit spécifique. En 1894, la Russie a breveté sa vodka nationale, une boisson alcoolisée filtrée au charbon de bois et contenant 40% d'éthanol. Nombre des traditions actuelles liées à la boisson remontent au passé tsariste de la Russie. Pierre Ier le Grand, un réformiste, inventa le shot de pénalité, un shot de vodka qu'étaient contraints de boire les retardataires à un banquet. En réalité, lorsqu'il organisait des banquets, le shot de pénalité n'était autre qu'un gobelet de 1,5 litre appelé le Grand Aigle.

Schafskopf und Rauchfleisch von Løne in Voss

Viele Regionen Norwegens haben ihre ganz eigenen und bisweilen eigentümlichen kulinarischen Traditionen. Voss bildet da keine Ausnahme. Seit Generationen ist Schafskopf dort ein klassisches Gericht. Für viele ist Schafskopf das mit Abstand Eigenartigste, was sie sich in Norwegen auf der Speisekarte vorstellen können. Seit Menschengedenken ist dieses Gericht in Westnorwegen eine Delikatesse, aber als Symbol für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion sollte man ihm noch einmal neue Beachtung schenken. Vor dem Kochen wird der Schafskopf zunächst gegrillt, gesalzen, geräuchert und getrocknet.

Der Schafskopf, den wir an Bord servieren, stammt von Ivar L. Løne, dem führenden Anbieter von Schafsköpfen in Voss.

Tête de mouton et viande fumée de Løne à Voss

Dans toute la Norvège, de nombreuses régions possèdent leurs propres traditions culinaires, uniques et parfois étranges. La ville de Voss ne fait pas exception. Pour les habitants de Voss, la tête de mouton est un repas classique depuis des générations. Et pour de nombreuses personnes, c'est la chose la plus singulière que l'on puisse trouver sur une table norvégienne. Digne représentant de la production alimentaire durable, ce plat qui a toujours été considéré comme un mets fin à l'ouest de la Norvège mérite d'être mis à l'honneur aujourd'hui. À Voss, on appelait autrefois le Dimanche précédant Noël : «Skoltesøndag» ou «dimanche du crâne», «skolt» étant un mot local désignant un crâne. Traditionnellement, c'était ce dimanche-là que l'on dégustait la dernière tête de mouton de l'année. De nos jours et pour de nombreux Norvégiens, y compris ceux qui ne sont pas originaires de Voss, manger de la tête de mouton en automne est devenu une coutume qui s'accompagne souvent d'un bon repas entre proches.

Rørvik-Fischbällchen

Die Fischbällchen in dieser Suppe stamen von Rørvik Fisk, einem Unternehmen, das 1927 von Marie und Øivind Pettersen in einem kleinen Keller in Rørvik gegründet wurde. Øivinds Karriere begann damals damit, dass er einem Stewart von Hurtigruten Fisch verkaufte. Pettersens Sohn Ragnvald stieg schon sehr früh ebenfalls in das Familiengeschäft mit ein. In den Sommermonaten, wenn alle anderen Kinder im Aunavatnet-See schwimmen gingen und draußen spielten, blieb der kleine Ragnvald zuhause und half seinen Eltern. Er rannte durch die ganze Stadt, holte Waren ab und lieferte sie aus, um seine Eltern zu unterstützen und stellte dabei großes Verantwortungsbewusstsein unter Beweis. Heute ist Ragnvald die „lebende Seele“ von Rørvik Fisk. Er kümmert sich vorbildlich um die Mitarbeiter und die Produkte des Unternehmens und sorgt dafür, dass Hurtigruten das ganze Jahr über zuverlässig beliefert wird.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Boulettes de poisson de Rørvik

Les boulettes de poisson qui agrémentent cette soupe proviennent de Rørvik Fisk, une entreprise fondée en 1927 par Marie et Øivind Pettersen dans une petite cave de Rørvik. Øivind débuta sa carrière en vendant du poisson à un membre d'équipage de l'Express Côtier de Norvège. Et peu de temps après son fils, Ragnvald, commença lui aussi à s'impliquer dans l'entreprise familiale. Pendant les mois d'été, alors que tous les autres enfants se baignaient dans le lac Aunavatnet et jouaient dehors, le petit Ragnvald restait auprès de ses parents pour les aider. Il courait dans toute la ville, récupérant et livrant des provisions pour aider ses parents à répondre à la demande, prouvant ainsi qu'il pouvait assumer de grandes responsabilités. Aujourd'hui, Ragnvald « vit et respire » Rørvik Fisk.

Karamellpudding mit Eiern aus Rørvik zubereitet

Um einen guten Pudding herzustellen, sind nicht viele Schritte erforderlich. Aber jeder einzelne Schritt muss perfekt ausgeführt werden. Karamellpudding ist ein traditionelles norwegisches Dessert, das häufig bei Feiern zu besonderen Anlässen wie Taufen, Konfirmationen und Hochzeiten serviert wird. Die Eier, die wir für unseren Karamellpudding verwenden, stammen von der Andvik-Hühnerfarm in Rørvik. Die familiengeführte Farm ist seit 1986 in Betrieb und es leben dort knapp 7.500 Hennen, die Eier für zahllose Menschen und Unternehmen – wie Hurtigruten – produzieren.

Pudding au caramel préparé avec des oeufs de Rørvik

Préparer un bon pudding ne nécessite que très peu d'étapes, mais chacune d'entre elles doit être réalisée à la perfection. Le pudding au caramel est un dessert norvégien traditionnel souvent servi lors de fêtes célébrant de grandes occasions, comme les baptêmes, les confirmations et les mariages. Les oeufs que nous utilisons dans notre pudding au caramel proviennent de l'élevage de poules Andvik à Rørvik. Fondée en 1986, cette exploitation familiale compte près de 7 500 poules qui produisent des oeufs pour de nombreuses personnes et entreprises, dont Hurtigruten.

Bergen 60° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICH / FRANCE

Les Grès Chardonnay & Viognier

DE: Frische und aromatische Nase nach grünen Äpfeln und Mineralien. Knackig, fruchtig, trocken und elegant. Mittlerer Körper mit einem langen, frischen Nachgeschmack.

FR: Nez frais et aromatique de pommes vertes et de minéraux. Croustillant, fruité, sec et élégant. Moyennement corsé avec une finale longue et fraîche.

BOTTLE 645,-

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel Gnarly Head

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Fass, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Schokolade und Vanille. Vollmundig und reich mit guter Säure und einem warmen, trockenen Abgang.

FR: Vin fruité avec une pointe de barrique, de mûre, de myrtille, de menthe, de chocola et de vanille. Corsé et riche avec une bonne acidité et une finale chaude et sèche.

BOTTLE 695,-

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

La Vignée Bourgogne Pinot NoirBouchard Père & Fils

DE: Aroma und Geschmack von reifen Früchten und einigen Gewürzen. Die Charakterisierung reifer Tannine ergibt eine gute Balance. Vollmundig und reich mit einem langen Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits mûrs et quelques épices. La caractérisation des tanins mûrs donne un bon équilibre. Corsé et riche avec une longue finale.

BOTTLE 775,-

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE 695,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Bergen

A WORLD
HERITAGE CITY

60° Nord

DE/FR Day 1

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Gravlax (Räucherlachs) mit Kaffee und Wodka

Kalte Hollandaise und Fenchel

Café et Vodka Gravlax (saumon fumé)

Sauce hollandaise froide et fenouil

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, SU

Schafskopf und Rauch- fleisch von Løne in Voss

Fladenbrot mit norwegischem
Kartoffelsalat

Tête de mouton et viande fumée de Løne à Voss

Pain plat accompagné de salade de
pommes de terre norvégiennes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G
(HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÉ,
KHORASAN/KHORASAN)

Traditionelle norwegische Fischsuppe aus Bergen

Wurzelgemüse, Sauerrahm und
Fischknödel aus Rørvik

Soupe de poisson norvégienne traditionnelle de Bergen

Légumes racines, crème aigre et
boulettes de poisson de Rørvik

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, S, SU

Norwegens zweitgrößte Stadt

Bergen ist die zweitgrößte Stadt Norwegens, aber für manche ist sie auch wie ein komplett anderes Land, denn sie liegt in einer Region mit einem speziellen Dialekt, einem besonderen Klima, stolzen Einwohnern und eigener Küche. In der Zeit der Wikinger war Bergen ein Machtzentrum und später eine bedeutende Hansestadt. Das heutige Menü wartet mit einigen kulinarischen Spezialitäten der Region auf, darunter auch „smalahove“ (geräucherter Schafskopf)

La deuxième plus grande ville de Norvège

Bergen est la deuxième plus grande ville de Norvège, et certains la considèrent même comme un pays à part entière. Elle se trouve dans une région possédant un dialecte et un climat propres, des habitants fiers et sa propre cuisine. Bergen a été un centre de décision au cours de l'époque Viking, et plus tard une importante ville hanséatique. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de la région de Bergen, notamment le « smalahove » (tête de mouton rôtie)

Geschmortes Trøndelag-Rindfleisch

Angebratene Karotten, Zwiebeln und
dicke Bohnen mit Demiglace

Bœuf de Trøndelag braisé

Accompagné de carottes, oignons et
fèves sautés et d'une demi-glace

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU

Prinsefisk (Kabeljau in Sahnesauce)

Lauch, Karotten und Kartoffeln in
Buttersauce mit Garnelen

Prinsefisk (morue dans une sauce crémeuse)

Asperges, carottes et pommes de terre
dans une sauce crémeuse, accompagnées
de crevettes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, S, M, SU,
SK, G (WEIZEN/BLÉ)

Grünes Risotto Estragonschaum, Spargel und Erbsen

Risotto vert

Mousse d'estragon, asperges
et petits pois

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, S

Karamellpudding mit Eiern aus Rørvik zubereitet

Pudding au caramel aux œufs de Rørvik

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Veganer Apfelkuchen mit Vanillecreme

Gâteau végétalien aux pommes avec crème à la vanilla

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G
(WEIZEN/BLÉ, HEFER, AVOINE)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Räucherschinken des Meeres

Der lang gereifte Klippfisch, unsere Gran Reserva, ist der Räucherschinken des Meeres. Man kann es nicht anders sagen – er ist Norwegens Antwort auf den Serranoschinken der Spanier oder den Parmaschinken der Italiener. Es gibt nur einen einzigen Hersteller, der Klippfisch unter der Bezeichnung Gran Reserva vertreibt. Wir freuen uns, Ihnen heute die preisgekrönte Spezialität der Brüder Jan Petter, Sindre und Jakob Dybvik aus Fiskarstrand anbieten zu dürfen.

Jambon de la mer

Notre cabillaud séché Gran Reserva est notre jambon de la mer. Il est tout simplement l'équivalent norvégien du jambon serrano pour les Espagnols ou du jambon de Parme pour les Italiens. Un seul producteur fournit le « klippfisk » avec le label Gran Reserva. Aujourd'hui, nous avons le plaisir de proposer cette spécialité primée, produit des frères Jan Petter, Sindre et Jakob Dybvik de la ville de Fiskarstrand.

Lofoten Seaweed

Der Zuckertang wird in Lofoten gesammelt. Lofoten Seaweed wurde von Angelita und Tamara gegründet, zwei Inselbewohnerinnen mit komplett unterschiedlichem Hintergrund. Angelita wurde in Lofoten geboren und ist in der Fischfabrik ihres Vaters großgeworden, mit dem sie später zusammenarbeitete. Das Meer sicherte der Familie das Überleben. Tamara wuchs auf der anderen Seite der Welt in Neuseeland auf und dort war Seetang schon immer ein großer Bestandteil ihres Lebens. Ihre japanische Großmutter brachte Seetang in fast jede Mahlzeit ein. Aber auch für Norwegen ist Seetang schon seit geraumer Zeit von wichtiger Bedeutung. Die Wikinger wussten über den Nährwert und die medizinischen Eigenschaften von Seegras bestens Bescheid. Neben getrocknetem Kabeljau nahmen sie auch dieses nährstoffreiche Lebensmittel als Proviant mit auf ihre Reisen.

Lofoten seaweed

Le kombu royal est récolté dans les îles Lofoten. Lofoten Seaweed a été fondé par Angelita et Tamara, deux femmes insulaires aux parcours très différents. Née à Lofoten, Angelita a grandi dans l'usine à poisson où elle travaillait avec son père. Sa famille a survécu et prospéré grâce à la mer. À l'autre bout du monde, le kombu royal faisait déjà partie intégrante de la vie de Tamara, qui a grandi en Nouvelle-Zélande. Sa mère japonaise l'incorporait dans presque tous les repas. Mais la Norvège entretient également des liens historiques forts avec les algues. Les Vikings connaissaient bien les propriétés nutritives et médicinales des algues. En plus de la morue séchée, ils emportaient cet aliment riche en nutriments lors de leurs voyages.

In Salz gebackene Hellesylt-Lammkeule

Der zum UNESCO-Welterbe gehörende Geirangerfjord gilt als schönster Fjord der Welt. Aber hier gibt es weitaus mehr zu entdecken als nur die Schönheit der Natur. In der Steinzeit war diese ressourcenreiche Region der ideale Lebensraum für die Menschen, deren Überleben vom Jagen, Sammeln, Fallstellen und Angeln abhing. Wenn Sie einen näheren Blick auf die Landschaft werfen, werden Ihnen in den Gebirgen zahlreiche Schafe auffallen. Das heute auf der Speisekarte stehende Lamm stammt aus dem Ort Hellesylt in der Region des Geirangerfjords.

Gigot d'agneau de Hellesylt en croûte de sel

Inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, Geiranger est considéré comme le plus magnifique fjord du monde. Mais la sublime beauté des lieux n'est pas son seul attrait. L'abondance des ressources offertes par les fjords et les montagnes a fait de cette région le cadre idéal pour les sociétés de l'âge de pierre dépendantes de la chasse, de la cueillette et de la pêche. Si vous observez attentivement son paysage, vous verrez des moutons pâturant sur les flancs des montagnes de Geiranger. L'agneau servi aujourd'hui provient de Hellesylt, un village de la région de Geiranger.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Skjenning-Eis

Skjenning ist ein Fladenbrot, das normalerweise zu festlichen Anlässen und zusammen mit Sodd (einer traditionellen Fleischbällchensuppe) serviert wird. Die Skjenning-Eiscreme wird aus frischer Milch, vom gleichen Bauernhof, der letztlich auch das Eis produziert, und Skjenning-Karamell aus der nahe gelegenen Bäckerei in Røra hergestellt. Während der Brotherstellung bestreicht der Bäcker den dünn ausgerollten Skjenning-Teig mit Zucker und Milch. Während das Brot später auf dem Backblech backt, wird es karamellisiert. Anschließend wird der Überschuss an Karamell, der sich auf dem Backblech gebildet hat, abgeschabt und als Zutat für die Eiscreme verwendet. Die Skjenning-Eiscreme ist ein sehr gutes Beispiel für nachhaltige hyperlokale Lebensmittelherstellung, bei der eine unnötige Verschwendung von Lebensmitteln auf ein Minimum reduziert wird.

Glace de skjenning

Skjenning est un pain plat habituellement servi à l'occasion de fêtes avec la « sodd » (soupe de boulettes de viande traditionnelle). La crème glacée de Skjenning est faite de lait frais venant de la même ferme qui produit la crème glacée, et le caramel skjenning est confectionné à la pâtisserie Røra juste à côté. Au cours de sa confection, le boulanger badigeonne la fine pâte à skjenning roulée de sucre et de lait. Ainsi, lors de la cuisson du pain sur la grille, le pain se caramélise. À la fin de la journée, le surplus de caramel restant sur la grille est recueilli et utilisé comme ingrédient dans la crème glacée. La crème glacée de Skjenning est un bon exemple de production alimentaire locale durable, où les déchets alimentaires superflus sont réduits à un minimum.

Ålesund

62° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

MARLBOROUGH,
NEUSEELAND / NOUVELLE-ZÉLANDE

Land Made Sauvignon Blanc Yealands Estate Wines

DE: Wunderschöne Bouquet mit einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren, Sachelbeeren und säuerlichen Äpfeln. Ein typenrichtiger Wein mit mineralischem Charakter und einem trockenern Abschluss.

FR: Bouquet de groseille noire, groseille verte et pomme acidulée. Un vin sec, bien équilibré au.

BOTTLE 685,-

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel Gnarly Head

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Fass, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Schokolade und Vanille. Vollmundig und reich mit guter Säure und einem warmen, trockenen Abgang.

FR: Vin fruité avec une pointe de barrique, de mûre, de myrtille, de menthe, de chocolat et de vanille. Corsé et riche avec une bonne acidité et une finale chaude et sèche.

BOTTLE 695,-

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIEN / AUSTRALIE

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

DE: Aroma und Geschmack von Steinobst und Nektarinen mit einem Hauch von Eiche. Komplex und ausgewogen mit guter Frische. Etwas Vanille. Langer und guter Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits à noyau et de nectarines avec une pointe de chêne. Complexe et bien équilibré avec une belle fraîcheur. Un peu de vanille. Longue et bonne finale.

BOTTLE 635,-

LOIRE,
FRANKREICH / FRANCE

Sancerre Dom. Franck Millet

DE: Frische Aromen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Limetten und Stachelbeeren. Frisch mit einem großen, vollmundigen Geschmack von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Gute Balance und langer Nachgeschmack.

FR: Arômes frais avec des notes d'agrumes, de citron vert et de groseilles. Frais avec un goût ample et corsé de fruits tropicaux et d'agrumes. Bon équilibre et longue finale.

BOTTLE 785,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST

62° Nord

DE/FR Day 2

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

**Carpaccio von
getrocknetem und gesal-
zenem Dybvik-Kabeljau**
Eingelegte Karotten, halb getrocknete
Kirschtomaten, Knäckebrot, Sago-
Grütze mit Petersilienöl und Zuckertang

**Carpaccio de morue
séchée et salée de Dybvik**
Carotte marinée, tomates cerises semi-
séchées, pain croustillant, sagou dans
une huile persillée et varech sucré

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SU, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Gebratener Blumenkohl 
Apfel, Trauben, Pinienkerne
und Hack von Flowfood, Schnittlauch

Chou-fleur frit
Pommes, raisins, pignons et haché
de boeuf végétal

ALLERGENE/ALLERGÈNES:

**Kartoffel- und Frühlings-
zwiebelsuppe**
Mydland-Pökelschweinefleisch

**Soupe de pommes de terre
et oignons nouveaux**
Porc salé de Mydland

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (HAFER/
AVOINE)

Ålesund erstreckt sich über mehrere Inseln. Nach dem großen Feuer von 1904 wurde die Stadt im Jugendstil neu aufgebaut – mit farbenfrohen Ornamenten und Gebäuden in wunderschönen Pastelltönen. Der majestätische Geirangerfjord ist von umwerfender Schönheit. Steile Felswände mit einer Höhe von bis zu 1.600 Metern über dem Meeresspiegel umgeben den Fjord. Entlang dieser Felswände sind zahlreiche Wasserfälle und verlassene Bergbauernhöfe zu sehen. Mit ihrer beeindruckenden Fallhöhe von 250 Metern sind die als Sieben Schwestern bekannten Wasserfälle ein unvergesslicher Anblick. Die Wasserfälle gehören ebenso zum UNESCO-Weltkulturerbe wie eine Reihe von 200 Jahre alten Bauernhöfen – unter anderem Knivsflå und Skageflå.

Ålesund se trouve au cœur d'un ensemble d'îles. Suite à un incendie survenu en 1904, la ville a été reconstruite dans un style Art Nouveau, caractérisé par des ornements colorés et de jolies tours aux nuances pastel. La beauté majestueuse du fjord de Geiranger vous laissera sans voix. Des parois rocheuses abruptes culminent à 1 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Des fermes isolées abandonnées s'agrippent à ces parois montagneuses, dévalées par de nombreuses cascades. Les impressionnantes cascades des Sept Sœurs, qui chutent sur 250 mètres sont absolument inoubliable. Ces chutes d'eau sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO avec quelques fermes qui remontent à deux siècles, dont Knivsflå et Skageflå.

Hauptkurs/ Plat principal

**In Salz gebackene
Hellesylt-Lammkeule**
Gemüse-Eintopf mit Mini-Senf,
Ofenkartoffeln und Rotweinsauce

**Jarret d'agneau de
Hellesylt cuit au sel**
Mijoté de légumes à la moutarde de Mini,
pommes de terre cuites au four et
sauce au vin rouge

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M, SU, SE

Sterling-Heilbutt
In Butter gebratener Kohl, eingelegte
rote Zwiebeln und Gurke mit Weißwein-
sauce

Flétan blanc
Chou risolé au beurre, oignons rouges
marinés et concombres accompagnés
d'une sauce au vin blanc

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, SU

Haselnusskürbis mit Spargel 
bunten Karotten, Ofenkartoffel und
Spinatsauce

Potiron au goût de noisette
accompagné d'asperges, de carottes
multicolores, de pommes de terre au four
et d'une sauce aux épinards

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, N
(HASELNÜSSE/ NOIX ET NOISETTES)

Dessert/ Le Dessert

Karamellisierte Äpfel
Nyr-Sahne, Streusel und süßes
Fladenbrot mit Eiscreme von der
Gangstad-Molkerei

Pommes caramélisées
Crème de Nyr avec de la chapelure et
pain plat sucré à la glace de la
laiterie de Gangstad

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, SU, M, G
(HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/
SEIGLE, GERSTE/ORGE)

Karamellisierte Äpfel 
mit Crumble-Topping und veganer
Eiscreme

**Crumble aux pommes
caramélisées**
et glace vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G (HAFER/
AVOINE, WEIZEN/BLÉ), N (MANDEL/
AMANDE)

**Eiscreme des Tages /
Käse des Tages**

**Glace du jour /
Fromage du jour**

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Gerstensuppe

Gerstensuppe ist ein beliebtes Traditionsgeschicht. Es gibt so viele Versionen dieser Suppe wie es Familien in Norwegen gibt. Was in der Suppe verwendet wurde, war oft das, was man gerade zur Hand hatte. Mit Blick auf die Zukunft ist Nachhaltigkeit ein Punkt, der bei allen Entscheidungen eine zentrale Rolle spielt. Aus diesem Grund ist unsere Gerstensuppe grundsätzlich vegetarisch.

Soupe d'orge

La soupe d'orge est une tradition bien ancrée. Il en existe autant de versions qu'il y a de familles en Norvège. Les gens préparaient souvent cette soupe avec ce qu'ils avaient. Il est aujourd'hui essentiel de faire des choix écologiques pour nous assurer un avenir durable, c'est pourquoi notre soupe d'orge perlée est toujours végétarienne.

Mit Rhabarber glasierte Hähnchenbrust

Livèche-Hühner wachsen langsam heran und werden mit fettarmem Futter gefüttert, das besonders viel Liebstöckel enthält. Durch dieses Kraut erhält Livèche-Hühnchen seinen unverwechselbaren, köstlichen Geschmack. Interessant zu wissen: Dieses Liebeskraut gilt als Aphrodisiakum für sowohl Menschen als auch Tiere! Das bei uns an Bord servierte Hühnerfleisch stammt von freilaufenden Hühnern, die ihr Leben in einer ruhigen Umgebung verbracht haben. Die Tiere sind ihrem eigenen Biorhythmus folgend im natürlichen Tageslicht aufgewachsen. Aufgrund, ist ihr Fleisch fein und fest. Der Geschmack ist ein Erlebnis für den Gaumen.

Blanc de poulet glacé à la rhubarbe

Les poulets de livèche sont des poulets à croissance lente qui sont nourris de fourrage maigre enrichi de livèche. La livèche donne à la chair sa saveur si particulière et délicieuse.

Il est amusant de noter que cette herbe aromatique est considérée comme un aphrodisiaque pour les humains comme pour les animaux! Les poulets que nous servons à bord ont été élevés dans un environnement calme où ils ont pu courir en toute liberté. Ils ont vécu selon leurs propres rythmes circadiens en bénéficiant de la lumière naturelle. Et grâce à la généreuse quantité de livèche intégrée à leur régime alimentaire, leur viande est devenue ferme et savoureuse : un véritable régal pour le palais!

Lachs

Der Lachs ist anadrom, was bedeutet, dass er im Salzwasser lebt, aber zum Laichen zurück in den Fluss schwimmt, wo er selbst geboren wurde. Die Jungtiere können nur im Süßwasser aus ihren Eiern schlüpfen und sich entwickeln. Das Lachsfischen ist bei Anglern beliebt und für die Tourismusbranche von großer Bedeutung. Im 19. Jahrhundert entstand der Begriff „Lachslords“ für wohlhabende, oft adlige Engländer, die nach Norwegen kamen, um Lachs zu fischen. Neben Wildlachs werden in Norwegen erhebliche Mengen an Zuchtachs produziert und norwegischer Lachs wird in die ganze Welt exportiert – was wenig verwunderlich ist.

Saumon

Le saumon est anadrome. Cela signifie qu'il vit dans l'eau salée, mais qu'il remonte la rivière où il est né pour frayer. Ses œufs peuvent uniquement éclore et se développer dans l'eau douce. La pêche au saumon est populaire parmi les pêcheurs et importante pour l'industrie du tourisme. Au XIXe siècle, le terme « ordre du saumon » fit son apparition parmi les Anglais riches, souvent issus de l'aristocratie, qui se rendaient en Norvège pour pêcher le saumon. Outre le saumon sauvage, des quantités considérables de saumon d'élevage sont produites en Norvège et le saumon norvégien est bien entendu exporté partout dans le monde.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Tjukkmjøl-Pudding

Tjukkmjøl est un traditionnel Sauermilchgetränk, dessen Ursprung wahrscheinlich bis zu den Wikingern zurückreicht. Tykkmelk ist dank der einzigartigen Lactobacillus-Kultur sehr lange haltbar und war in der Vergangenheit ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in Norwegen, besonders im Sommer. Vor ein paar Jahren kam die Molkerei Røros in eine große Notlage. Plötzlich war ihre Dickmilch Tjukkmjøl nicht mehr dick. Was auch immer die Mitarbeiter versuchten, nichts schien zu helfen. Schließlich waren alle essenziellen Bakterienkulturen aufgebraucht, die man über einen längeren Zeitraum verwendet hatte. Ein Hilferuf ging an die Öffentlichkeit, auf der Suche nach Norwegern, die noch Tjukkmjøl zu Hause hatten. Jeder, der eine positive Rückmeldung gab, wurde gebeten, das Produkt zur Fabrik zurückzuschicken. Es ging eine unglaublich hohe Zahl an Rückmeldungen ein und nach einiger Zeit konnte eine aufgetaute Kultur genutzt werden, um die Produktion wieder in Gang zu setzen.

Pudding Tjukkmjøl

Le Tjukkmjøl est une boisson traditionnelle de lait aigre qui remonte probablement aux Vikings. Grâce à sa culture lactobacillus unique, il a une longue durée de conservation. Dans l'histoire, il tient une grande place dans le régime alimentaire norvégien, particulièrement en été. Il y a quelques années, la laiterie Røros Dairy se retrouva en grande difficulté. Du jour au lendemain, leur Tjukkmjøl n'était plus épais. Peu importe les tentatives, il n'y avait rien à faire. Elle finit à court de la culture bactérienne essentielle utilisée depuis si longtemps. Un appel fut lancé au public demandant si quelqu'un avait encore du Tjukkmjøl chez lui. Si c'était le cas, on leur demandait d'en envoyer à l'usine. La réponse a été incroyable et quelque temps plus tard, une culture décongelée pouvait être utilisée pour reprendre la production.

Trondheim

63° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

REINGAU,
DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE

Sauvage Riesling Georg Breuer

DE: Trocken, jugendlich und frisch mit eleganter Frucht und ausgewogener Säure. Frischer Geschmack mit reinem Apfel, Zitrone und mineralischen Tönen. Langer Nachgeschmack.

FR: Sec, jeune et frais avec un fruit élégant et une acidité équilibrée. Goût frais avec des notes pures de pomme, de citron et de minéraux. Longue finale.

BOTTLE 795,-

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE 695,-

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICH / FRANCE

Les Grès Chardonnay & Viognier

DE: Frische und aromatische Nase nach grünen Äpfeln und Mineralien. Knackig, fruchtig, trocken und elegant. Mittlerer Körper mit einem langen, frischen Nachgeschmack.

FR: Nez frais et aromatique de pommes vertes et de minéraux. Croustillant, fruité, sec et élégant. Moyennement corsé avec une finale longue et fraîche.

BOTTLE 645,-

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIEN / AUSTRALIE

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

DE: Aroma und Geschmack von Steinobst und Nektarinen mit einem Hauch von Eiche. Komplex und ausgewogen mit guter Frische. Etwas Vanille. Langer und guter Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits à noyau et de nectarines avec une pointe de chêne. Complexe et bien équilibré avec une belle fraîcheur. Un peu de vanille. Longue et bonne finale.

BOTTLE 635,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Trondheim

THE COAST OF CONTRASTS

63° Nord

DE/FR Day 3

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Rinderbraten

Meerrettich, grüne Erbsen, Kräuter-mayonnaise, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln

Bœuf rôti

Raifort, petits pois, mayonnaise aux herbes, concombres marinés et oignons rouges

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Gebratener

Halloumi-Käse

Grünkohl, Fenchel und Honig

Halloumi frit

Chou kale, fenouil et miel

ALLERGENE/ALLERGÈNES: P, M, N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Gerstensuppe

Petersilienöl mit süßem Fladenbrot

Soupe d'orge

Huile persillée accompagnée d'un pain plat sucré

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
SUPPE/SOUP: G (GERSTE/ORGE), S
SKJENNING: SU, M, G (HAFER/AVOINE,
WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE,
GERSTE/ORGE)

La côte des contrastes

La côte du Trøndelag. Cette région, déjà peuplée à l'âge de la pierre, est une destination qui présente de nombreux attraits, avec une faune extrêmement variée, des montagnes mythiques, des prairies luxuriantes, des plages de sable blanc et des fjords magiques.

Die Küste der Kontraste

Es gibt zahlreiche Dinge entlang der Trøndelag-Küste zu bestaunen. Artenreiche Tierwelten, ythische Bergspitzen, üppige Weidelandschaften, weiße Sandstrände und magische Fjorde – all dies dient den Menschen schon seit der Steinzeit als Existenzgrundlage.

Hauptkurs/ Plat principal

Mit Rhabarber glasierte
Livèche-Hähnchenbrust
Warmer Kartoffelsalat, Grillgemüse

Poitrine de poulet de
Livèche glacée à
la rhubarbe

Salade de pommes de terre chaude,
légumes grillés

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, S

Aukra -Lachs

Warmer Kartoffelsalat mit aufgeschlagener saurer Sahne, Dill und Zitrone

Saumon de Aukra

Salade de pommes de terre chaude,
crème aigre fouettée, aneth et citron

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M

Geröstete Nüsse

mit warmem Kartoffelsalat, Grillgemüse und Lauchglasur

Noix torréfiées

avec salade de pommes de terre chaude,
légumes grillés et glaçage de poireau

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SU, S, G
(WEIZEN/BLÉ, HA FER/AVOINE) N
(MANDEL/AMANDE, CASHEWNÜSSE/NOIX
DE CAJOU)

Dessert/ Le Dessert

Traditionelle Røros-
Tjukkmjøl (Dickmilch)
Karamellisierte Haselnüsse und
gezuckerte Himbeeren

Crème anglaise Tjukkmjøl
(lait épais)

Noisettes caramélisées et framboises
sucrées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Veganer Vanillepudding 
mit Waldbeeren

Pudding à la vanille vegan
et fruits des bois

Eiscreme des Tages /
Käse des Tages

Glace du jour /
Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Köche - mit lokalen Geschichten

Kulinarische Botschafter

Die Zusammenarbeit mit kulinarischen Botschaftern ist die neueste Initiative von Hurtigruten im Rahmen unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten ein starker Fokus auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese sind längst ein fester Bestandteil unserer Konzepte und liefern uns ebenso gute Produkte wie Hintergrundgeschichten, die alle Menüs bei Hurtigruten inzwischen stark prägen. Es ist nicht nur das Ziel von Hurtigruten, weltweit führend in der Verwendung von Nahrungsmitteln mit kurzen Transportwegen zu sein. Wir möchten auch an erster Stelle stehen, wenn es um die Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste geht, die unsere Visionen und Philosophie in Bezug auf Speisen und Getränke teilen. Unser Bestreben ist es, die Ressourcen und Erfahrungen der lokalen Gemeinden entlang der Küste intensiv zu nutzen und noch stärker in das Hurtigruten-Konzept von Norway's Coastal Kitchen einzubinden.

Das Programm mit unseren kulinarischen Botschaftern ist unglaublich spannend, und das Wissen, die Erfahrung und die Traditionen, die Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander mitbringen, kommen nicht nur unseren Menüs und kulinarischen Konzepten zugute, sondern auch unseren Auszubildenden, die das ganze Jahr über bei Halvar und Astrid eingesetzt werden. Diese erhalten hierdurch nicht nur einzigartige Einblicke, sondern auch eine Vielfalt an Inspirationen und Kenntnissen, die sie in die weitere Arbeit bei Hurtigruten einbringen können.

Ambassadeur culinaire

L'ambassadeur culinaire est le dernier pilier du concept Norway's Coastal Kitchen de Hurtigruten. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi dans la promotion des producteurs locaux. Ancrés dans nos

Cuisiniers locaux - avec des histoires locales

projets, ils nous ont offert les anecdotes et les délicieux produits sur lesquels se fondent tous les menus Hurtigruten. Hurtigruten ne se contentera pas de devenir un leader mondial des aliments en circuit court. Nous serons aussi à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte norvégienne, qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration. Nous devons mettre à profit les ressources et les expériences des communautés locales du littoral, afin d'intégrer au maximum ces dernières à la cuisine côtière de Hurtigruten.

Le programme des Ambassadeurs culinaires est particulièrement enthousiasmant. Le savoir, l'expérience et la tradition de Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander enrichiront non seulement nos menus et nos concepts, mais ils bénéficieront également à nos apprentis qui se formeront avec Halvar et Astrid pendant l'année. Cette expérience leur procurera des connaissances uniques dont découleront une inspiration et des connaissances qu'ils pourront développer avec Hurtigruten.

Halvar Ellingsen

Das heutige Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem lokalen Küchenchef Halvar Ellingsen entwickelt. Die Zutaten und Gerichte, die für das heutige Menü verwendet werden, sind für Halvar von großer Bedeutung, da sie nicht nur traditionelle nordische Kochtechniken, sondern auch die Region, in der er lebt, repräsentieren. Halvar betreibt derzeit das Restaurant auf dem Hof Kvitnes. Das Einzigartige am Restaurant auf Kvitnes ist, dass die meisten der auf der Speisekarte verwendeten Produkte auf dem Bauernhof selbst hergestellt oder in der direkten Umgebung geerntet werden.

Gemüse, das den Sommer über, wenn die Mitternachtssonne am Himmel steht, wächst und gedeiht, wird während des Winters,

wenn die Nordlichter am Himmel tanzen, in Kellern gelagert. Beeren und Früchte werden vor dem ersten Frost gepflückt und eingelegt; Kräuter werden getrocknet, Fleisch gepökelt oder geräuchert. Es ist ein autarkes, gut funktionierendes Konzept, das in vielerlei Hinsicht den Ansätzen ähnelt, auf die sich Norway's Coastal Kitchen konzentriert, wenn es darum geht, alte Konservierungsmethoden wieder in den Mittelpunkt zu rücken und traditionelle Gerichte mit einem neuen und modernen Einschlag zu servieren.

Halvar Ellingsen

Le menu du jour a été créé en collaboration avec le Chef local Halvar Ellingsen. Les ingrédients et les plats au menu du jour revêtent une importance primordiale pour Halvar, car ils incarnent les techniques de cuisine nordiques traditionnelles et la région où il vit. Halvar dirige actuellement le restaurant de la ferme de Kvitnes. Le restaurant de Kvitnes a cela d'unique que la plupart des ingrédients au menu sont produits dans la ferme ou récoltés dans la région.

Les légumes qui poussent en été pendant le règne du Soleil de Minuit, sont ensuite stockés dans des caves, lorsque les Aurores Boréales dansent dans le ciel. Les baies et fruits récoltés avant le gel sont conservés dans le vinaigre ou la saumure, les herbes sont séchées, les viandes sont affinées ou fumées. C'est un principe d'autosuffisance très efficace qui a beaucoup de points communs avec le concept Norway's Coastal Kitchen, qui s'efforce de mettre à l'honneur les anciennes méthodes de conservation et de servir des plats traditionnels revisités.

Bodø

67° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

RHEINGAU,
DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE

Charm Riesling Georg Breuer

DE: Duft nach gelben Blüten und Früchten wie Apfel und Aprikose. Knackig mit säuerlichen Tönen, mittlerem Körper und guter Struktur. Große Balance und hohe Säure. Langer süßer Nachgeschmack.

FR: Parfum de fleurs jaunes et de fruits comme la pomme et l'abricot. Croustillant avec des tons aigres, moyennement corsé et avec une bonne structure. Grand équilibre et acidité élevée.

Long arrière-goût sucré.

BOTTLE 795,-

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE 695,-

ALSACE,
FRANKREICH / FRANCE

Riesling F.E. Trimbach

DE: Ein herrlich aromatischer, blumiger Duft. Ein typischer, zitrisch-frischer Riesling mit großer Fülle und langem Abgang.

FR: Un merveilleux parfum aromatique et floral. Un Riesling typique, citronné et frais avec une grande ampleur et une longue finale.

BOTTLE 725,-

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises, de mûres et de prune. Bien équilibré avec des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE 715,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Bodø

A VIKING HERITAGE

67° Nord

DE/FR Day 4

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Rüben

mit Ziegenkäse, Meerrettichcreme, gepuffte Gerste und Brunnenkresse

Betteraves

accompagnées de capra, crème de raifort, orge soufflée et cresson

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G (GERSTE/
ORGE)

Weißer Zwiebelsuppe

mit eingelegten Zwiebeln, getrocknetem Rentierfleisch und Lauchöl

Soupe d'oignon blanc

accompagnée de pickles d'oignons, viande de renne séchée et huile de poireau

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M

Plukkfisk „Vesterålen“

Fladenbrot, Meerrettich und Pickles

Plukkfisk « Vesterålen »

pain plat, sauce au raifort et cornichons

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, G (HAFER/
AVOINE, WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Plukkfisk Vesterålen

Plukkfisk ist ein klassisches norwegisches Gericht, das aus Fischstücken, Kartoffeln und Zwiebeln besteht, die in einer Béchamelsoße gekocht werden. Das Gericht stammt ursprünglich aus Hordaland. Traditionellerweise wird als Fisch hierfür Kabeljau verwendet, aber Sie können auch jeden anderen Weißfisch verwenden, den Sie mögen. Einige Leute bevorzugen normalen Kabeljau oder Klippfisk (getrockneten Kabeljau) anstelle von leicht gesalzene Kabeljau, während andere wiederum auf Seelachs schwören. Unabhängig davon, wofür Sie sich entscheiden, dieses Gericht ist ganz einfach unglaublich lecker und nahrhaft. Dies ist nicht das typische Rezept für „Plukkfisk“, sondern eine von Halvar inspirierte Variante.

« Plukkfisk Vesterålen »

Le Plukkfisk est un plat norvégien classique composé de morceaux de poissons, de pommes de terre et d'oignons cuits dans une sauce béchamel. Ce plat est originaire du Hordaland. On utilise traditionnellement de la morue, mais vous pouvez utiliser le poisson blanc de votre choix. Certains préfèrent la morue classique ou le klippfisk (morue séchée) à la morue légèrement salée, tandis que d'autres ne jurent que par le lieu. Quel que soit votre choix, le dénominateur commun de ce plat est qu'il est délicieux et consistant. Ce n'est pas la recette traditionnelle du « plukkfisk » mais une variation inspirée de Halvar.

Hauptkurs/ Plat principal

Norwegischer Kabeljau

an Kartoffelkompott mit Kräutern, Grün- und Blumenkohl mit Hollandaise

Morue norvégienne

accompagnée de compote de pommes de terre aux herbes, chou kale, chou-fleur et sauce hollandaise

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, E

Lammkeulen

in Butter gegarte Rüben und Lauch, Kartoffelkompott und Champignons an einer Wacholdersauce

Gigot d'agneau

navets et poireaux cuits au beurre, compote de pommes de terre, champignons et sauce aux baies de genièvre

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S

Gebackene Selleriewurzel

Selleriecreme, Grünkohl, Gerste, frittiertes Sellerieschaum, Sonnenblumenkerne

Céleri-rave rôti au four

crème de céleri, chou kale, orge, émulsion de céleri-rave frit, graines de tournesol

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, G
(GERSTE/ORGE)

Dessert/ Le Dessert

Mousse aus braunem Käse

mit Moltebeeren und Haferflocken-Crunch

Mousse de brunost (fromage brun)

accompagnée de baies et de granola d'avoine

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÉ, HAFER/AVOINE)

Rhabarber-Erdbeer-Suppe mit Vanille, Zimt und veganem Joghurt

Soupe de fraises et rhubarbe

vanille, cannelle accompagnée de yaourt vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO

Eiscreme des Tages / Käse des Tages

Glace du jour / Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D'EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Frische Meeresfrüchte aus Norwegen

In den kalten und sauberen Gewässern Norwegens wachsen Schalentiere bedeutend langsamer als in wärmeren Gewässern. Deshalb und aufgrund der starken Strömungen, die einen kontinuierlichen Frischwasser-austausch gewährleisten, finden viele, dass norwegische Schalentiere besser schmecken als solche aus wärmeren Gewässern. Es ist also nicht verwunderlich, dass Meeresfrüchte aus Norwegen auf der ganzen Welt besonders begehrt sind.

Fruits de mer norvégiens frais

Dans les eaux froides et pures de la Norvège, les crustacés grandissent beaucoup plus lentement que dans les eaux plus chaudes. Ce milieu, associé à de puissants courants qui assurent un renouvellement continu de l'eau, est la raison pour laquelle beaucoup affirment que les crustacés norvégiens ont plus de goût que les crustacés des climats plus doux. La preuve en est que les fruits de mer norvégiens sont prisés dans le monde entier.

Miesmuscheln

Snadder & Snaskum erntet seit 1980 Miesmuscheln und ist damit Norwegens ältester Muschellieferant. Die Miesmuscheln dieses Anbieters werden lokal gezüchtet, bevor sie im Werk in Rissa in der Sør-Trøndelag-Region abgepackt werden. Miesmuscheln sind nahrhaft und können auf nachhaltige Art und Weise gezüchtet werden. Als Magne Hoem Snadder & Snaskum gründete, hielten ihn viele für verrückt. Zur damaligen Zeit kannte man Miesmuscheln hier in Norwegen ausschließlich als Köder.

Moules bleues

La société Snadder & Snaskum récolte des moules depuis 1980 et c'est également la plus ancienne entreprise mytilicole de Norvège. Leurs moules sont cultivées localement avant d'être conditionnées dans leur usine de Rissa, située dans la région de Sør-Trøndelag. Les moules sont nourrissantes et peuvent être cultivées de manière durable. Lorsque Magne Hoem a créé Snadder & Snaskum, beaucoup l'ont cru fou. Il faut dire qu'à l'époque, les Norvégiens ne considéraient les moules que comme de simples appâts.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Garnelen von Lyngen Reker

Wer in den Tromsfjorden fischen geht, hat es mit ziemlich kalten Temperaturen zu tun, da der Nordwind durch die alpine Berglandschaft fegt. Aber genau hier befindet sich das Garnelen-Fischereigebiet von Lyngen Reker. Umgeben von den majestätischen Lyngen-Alpen widmet sich das familiengeführte Unternehmen bereits seit über 60 Jahren der Garnelenfischerei. Lyngen Reker ist einer der ältesten Garnelenanbieter Norwegens. Wussten Sie, dass Garnelen unter den Krebstieren zur Ordnung der Zehnfüßkrebse zählen? Die relativ kleinen Tiere leben oft in großen Gruppen zusammen. Sie leben in Meeren und Seen, wobei sich die verschiedenen Spezies jeweils in unterschiedlichen Tiefen aufhalten.

Crevettes de Lyngen Reker

Entourés de montagnes alpines balayés par les vents frais du nord, les fjords de Troms sont des lieux de pêche plutôt froids. Néanmoins, c'est là que vous trouverez la pêcherie de crevettes Lyngen Reker. Cette exploitation familiale, nichée dans les majestueuses Alpes de Lyngen, pratique la pêche à la crevette depuis plus de 60 ans et c'est l'une des plus anciennes sociétés productrices de crevettes de Norvège. Ces crevettes nous sont livrées directement par des bateaux de pêche locaux (lorsque la météo le permet). Saviez-vous que les crevettes appartiennent à l'ordre des crustacés décapodes? Bien qu'elles soient généralement de petite taille, les crevettes vivent souvent en grands groupes. Différentes espèces de crevettes vivent à différentes profondeurs dans nos océans et nos lacs.

Skavgrytte

Die Rentiere wanderten nach Ende der letzten Eiszeit in den Norden und wurden seither von nordischen Völkern gejagt. In längst vergangenen Zeiten waren Rentiere für das Überleben der Menschen im Norden von essenzieller Bedeutung. Vor der letzten Eiszeit waren Rentiere auch in südlichen Regionen Europas vorzufinden. Archäologische Ausgrabungen haben gezeigt, dass die Nahrung der Menschen in den Siedlungen der Region zum Teil zu 87 Prozent aus Rentierfleisch bestand.

Skavgrytte

Les peuples nordiques chassent le renne depuis leur migration vers le nord, après le dégel de la dernière période glaciaire. Il y a longtemps, les rennes étaient d'ailleurs essentiels à la survie des habitants du nord. Avant la dernière période glaciaire, ils peuplaient également les régions méridionales de l'Europe. Les fouilles archéologiques entreprises dans des colonies de la région le prouvent et montrent en effet qu'à certaines époques, le renne constituait environ 87 % du régime alimentaire des habitants.

Moltebeeren-Schlagsahne

Die seltenen und teuren Moltebeeren sind nicht nur ein Symbol für den Zauber des Nordens – sie gehören auch zu den gesündesten Beeren überhaupt. Sie sind ein solch wichtiger Bestandteil der nordischen Kultur, dass sie oft als „arktisches Gold“ bezeichnet werden. Moltebeeren wachsen in Sümpfen und Fichtenwäldern. In Nordskandinavien, Nordwest-Russland und der gesamten nördlichen Hemisphäre ranken sich viele Legenden um die begehrte Beere. Moltebeeren reifen im kalten arktischen Klima, was ihnen einen kräftigen, unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Crème fouettée aux baies arctiques

Rares et chères, les baies arctiques ne sont pas seulement un symbole de la magie du Nord, elles font aussi partie des baies les plus saines que l'on puisse manger. Ces baies occupent une place si importante dans la culture nordique qu'elles sont souvent appelées « l'Or de l'Arctique ». Naturellement présentes dans les tourbières et les forêts d'épicéas, les baies arctiques sont au cœur de nombreuses légendes racontées tout le long des côtes du nord de la Scandinavie, du nord-ouest de la Russie et de tout l'hémisphère nord. Ces baies mûrissent dans le climat froid de l'Arctique, ce qui leur donne une saveur intense et particulière.

Tromsø

69° N

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de pêche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE 775,-

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICHE / FRANCE

La Tannerie Foncalieu

DE: Aroma von dunklen Beeren, Gewürzen und Pfeffer mit einem Hauch von floralen und tierischen Aromen. Komplexer und reichhaltiger Geschmack, der die Nase begleitet, großartige Struktur und Mundgefühl, das lange anhält.

FR: Arôme de baies noires, d'épices et de poivre avec des notes florales et animales. Goût complexe et riche qui accompagne le nez, grande structure et sensation en bouche qui dure longtemps.

BOTTLE 725,-

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE 695,-

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises, de mûres et de prune. Bien équilibré avec des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE 715,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Tromsø

ENTERING THE HIGH NORTH

69° Nord

DE/FR Day 5

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Lachs- und Heilbutt-Sashimi
Ponzu, Lofoten-Bioseetang

Sashimi de saumon et de flétan

Ponzu, varech bio des îles Lofoten

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SO, SF
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN / PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSON

Norwegische Schalentiere

**Fruits de mer norvégiens
Frais**

ALLERGENE/ALLERGÈNES: B, SK

Broccolisuppe 
Knusprige Süßkartoffeln

Soupe de brocoli
Patate douce croustillante

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (HAFER/
AVOINE)

Nördlich von Eden

Die Arktis galt für den Mensch einst als unbewohnbar, vor allem aufgrund fehlender Lebensmittel. Die Norweger bewiesen jedoch das Gegenteil. Gulløye ist eine Kartoffel, die im Norden gedeiht. Gulløye ist gut an die Wachstumsbedingungen in Nordnorwegen angepasst, mit einem kühlen Klima und Sonnenlicht rund um die Uhr für große Teile der Vegetationsperiode.

Au Nord d'Éden

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 laissés impressionner. Gulløye est une pomme de terre qui prospère dans le nord. Gulløye est bien adapté aux conditions de croissance du nord de la Norvège avec un climat frais et un ensoleillement 24h / 24 pendant une grande partie de la saison de croissance.

Skavgryste (ein traditionelles nordisches Wildgericht)
Sahnesauce, Kartoffelbrei und gerührte Preiselbeeren

Skavgryste (plat de gibier nordique traditionnel)

Sauce crémeuse, purée de pommes de terre, et airelles rouges brassées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M

Getrockneter und gesalzener Dybvik-Kabeljau gebacken
gebacken, mit Seetanggewürz Karotten, Speck, Kartoffelbrei und Tomatensauce

Morue séchée et salée de Dybvik au four accompagnée
assaisonnement aux algues Carottes, bacon, purée de pommes de terre et sauce à la tomate

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, F, SU
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN / PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

Rüben à la Bourguignon 
Kartoffelbrei mit Meerrettich

Bourguignon de betteraves
purée de pommes de terre, accompagné de raifort accompagné de raifort

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SU, SE

Moltebeercreme
mit knusprigen Waffeln und Krokantstreuseln

Crème de chicouté
accompagné de gaufres sèches et garniture croustillante

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G
(WEIZEN/BLÉ), N (HASELNÜSSE/
NOIX ET NOISETTES)

Schokoladenkuchen 
mit coulis

Gâteau au chocolat avec coulis

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, G
(WEIZEN/BLÉ), N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

**Käse des Tages
Fromage du jour**

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Schweinefleischterrine

Die Skandinavier essen bereits seit tausenden von Jahren die unterschiedlichsten Schweinefleischgerichte. Bevor Norwegen zunehmend christlich wurde, spielten Schweine eine bedeutsame Rolle für den Feiertag Vinterblót – wörtlich übersetzt „Winteropfer“. Man feierte diesen Tag nach der Wintersonnenwende, um dafür zu sorgen, dass die Sonne auch ganz sicher wiederkam. Das Opfern von Schweinen ging auf die Geschichte von Sæhrímnir zurück, einer schweineartigen Kreatur, die jede Nacht von den altnordischen Göttern getötet und verspeist wurde, nur um am nächsten Tag wieder zum Leben erweckt und erneut verschlungen zu werden. Heutzutage feiern die meisten Norweger zu dieser Zeit des Jahres Weihnachten, und zu diesem Anlass wird häufig gebratener Schweinebauch mit Aquavit serviert.

Terrine de porc

Le porc fait partie de la culture culinaire scandinave depuis des milliers d'années. Avant que le christianisme n'arrive en Norvège, les cochons jouaient un rôle important dans la fête de Vinterblót, « Sacrifice d'hiver », qui était célébrée après le solstice d'hiver pour assurer le retour du soleil. Le sacrifice de porcs vient de l'histoire de Sæhrímnir, la créature ressemblant à un cochon, tuée et mangée chaque nuit par les anciens dieux nordiques avant d'être ramenée à la vie pour être mangée à nouveau le jour suivant. De nos jours, la plupart des Norvégiens célèbrent Noël à cette période de l'année, et ils le font en dégustant de la poitrine de porc rôtie souvent accompagnée de leur liqueur, l'Aquavit.

Mydland

Das Unternehmen Mydland wurde 1920 in Tromsø von Henrik Mydland gegründet und wird heute in der vierten Generation von dieser Familie geführt. Das kleine Familienunternehmen liefert Waren für alle Küstenschiffe von Hurtigruten. Die Produkte des Unternehmens genießen in ganz Nordnorwegen höchstes Ansehen, denn das geräucherte Fleisch und die Würstchen sind von erstklassiger Qualität. Da Mydland sehr engagiert lokale Sport- und Kulturveranstaltungen unterstützt, sind wir auf unsere Zusammenarbeit mit diesem Unternehmen sehr stolz.

Mydland

En 1920, Henryk Mydland a fondé Mydland à Tromsø, une société aujourd'hui dirigée par la quatrième génération de la famille Mydland. Cette petite entreprise familiale livre des marchandises à tous les navires côtiers de Hurtigruten. Les produits de l'entreprise sont très appréciés dans tout le nord de la Norvège, notamment grâce à son approvisionnement régulier en charcuteries et en saucisses de première qualité. Mydland soutient également activement les événements sportifs et culturels locaux, ce qui en fait un partenaire de choix et dont nous sommes fiers.

Junger Ziege

Hier in Norwegen werden Ziegen vor allem wegen ihrer Milch gezüchtet. Das Fleisch von jungen Ziegen, oder Zicklein, gilt als noch recht unbekanntes Delikatessen der norwegischen Küche. Ihr Fleisch ist proteinreicher als Hühnchen und magerer als Lamm. Lebensmittel aus lokaler Produktion zu verwenden, ist besser für die Umwelt und unverzichtbar, wenn es um Nachhaltigkeit geht. In Kooperation mit der Organisation Eat arbeiten wir daran, unseren durch Lebensmittelproduktion und -transport bedingten CO₂-Ausstoß zu verringern. Das Ziegenfleisch, das wir an Bord anbieten, stammt von Zicklein, die in den Gegenden gegrast haben, die wir heute besuchen.

Young goat

Ici en Norvège, les chèvres sont principalement élevées pour le fromage. La viande de jeunes chèvres, ou « chevreaux », est considérée comme un mets délicat et peu connu du paysage culinaire norvégien. Le chevreau contient plus de protéines que le poulet et est plus maigre que l'agneau. Notre approvisionnement en produits locaux s'inscrit dans une démarche de consommation plus durable et soucieuse de l'environnement. En partenariat avec l'organisation Eat, nous nous efforçons de réduire nos émissions de CO₂ dues à la production et au transport des aliments. Le chevreau que nous proposons à bord a brouté l'herbe des pâturages situés à proximité du lieu où nous naviguons aujourd'hui.

Seesaibling

Der Saibling kommt nur in arktischen Gewässern vor und war einer der ersten Fische, die nach der letzten Eiszeit auftauchten. Während seines Entwicklungszyklus wandert

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

er vom Süß- ins Salzwasser, was seinem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und eine herausragende Textur und Farbe verleiht. Die kalten, tiefen Gewässer und Flüsse in der Region Vesterålen bieten die perfekten Bedingungen für diesen Fisch. Letzte Nacht, während Sie auf dem Weg nach Tromsø friedlich geschlafen haben, erhielten wir im Hafen von Sortland eine Ladung frischen arktischen Sigerfjord-Saiblings.

Omble chevalier

L'omble chevalier ne vit que dans les eaux de l'Arctique et ce fut l'un des premiers poissons à occuper les eaux de Norvège après le dernier Âge de glace. Au cours de son cycle de vie, il migre des eaux douces vers les eaux de mer, ce qui donne à sa chair une saveur, une texture et une couleur résolument uniques. Les eaux froides et profondes et les rivières de la région de Vesterålen sont idéales pour ce poisson. Pendant que vous dormiez alors que vous faisiez route vers Tromsø, nous avons accosté à Sortland où nous nous sommes approvisionnés en omble chevalier frais de Sigerfjord.

Schokoladenterrine mit Blaubeeren

Der altgriechische Name für Kakao lautete Theobroma, was so viel bedeutet wie „Speise der Götter“. Vielleicht ist Schokolade mit ihrer Süße und der bisweilen bitteren Note aber eher die „Speise der Liebenden“. Blaubeeren sind dafür bekannt, den Blutzuckerspiegel zu senken und die Sehkraft zu verbessern. Sie werden sogar als Heilmittel für die verschiedensten Arten von Magenproblemen eingesetzt. Aber das Beste an diesem nordischen Superprodukt ist wohl eindeutig der Geschmack. Süß, knackig und frisch hat diese Beere die perfekte Balance.

Entremets au chocolat accompagné de myrtilles

Le nom grec ancien du cacao était « Theobroma », ce qui signifie « nourriture des dieux ». Pourtant, la fragilité, la douceur et la touche d'amertume finale du chocolat pourraient aussi bien lui valoir le surnom de « mets des amoureux ». Les myrtilles sont bien connues pour leur capacité à réduire le taux de sucre dans le sang et à améliorer la vision. Elles sont même utilisées comme remède pour toutes sortes de maux d'estomac. Mais le meilleur atout de ce super aliment nordique, c'est son goût. Sucrée, croquante et fraîche à la fois, cette baie offre l'équilibre parfait.

Nordkapp

71°N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Bricotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE 695,-

TARRAS DO SADO,
PORTUGAL / LE PORTUGAL

Periquita Reserva

DE: Dunkle blau-rote farbe mit noten von dunklen beeren, pflaumen, kräutern und kakao. Weiche tannine und langer abgang.

FR: Robe rouge bleuté profond. Notes de baies noires, de prune, d'herbes et de chocolat. Bouche ample et gènèreuse, aux arômes de fruits mûrs et juteux, de noix, d'herbes et de cacao. Tannins délicats et finale persistante.

BOTTLE 665,-

KAMPTAL,
ÖSTERREICH / L'AUTRICHE

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

DE: Delikater und ausgewegener wein mit langem abgang.

FR: Vin délicat et bien èquilibrè avec une grande structure et persistant en bouche

BOTTLE 655,-

MARLBOROUGH,
NEUSEELAND / NOUVELLE-ZÉLANDE

Land Made Sauvignon BlancYealands Estate Wines

DE: Tolles Aroma mit Elementen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Sauer Apfel. Ein sehr typischer und ausgewogener Wein mit mineralischem Charakter und trockenem Abgang.

FR: Grand arôme avec des éléments de cassis, de groseille et d'aigre pommes. Un vin très typé et bien équilibré avec un caractère minéral et une finale sèche.

BOTTLE 685,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Nordkapp

NORTH CAPE

71° Nord

DE/FR Day 6

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Schweinefleischterrine

Eingelegte rote Zwiebeln, Knäckebrot und Erbsenpüree

Terrine de porc

Oignons rouges marinés, pain croustillant et purée de pois

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, M, G (WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE), N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Wurzelgemüseterrine

Petersilienöl, Tomaten und Frühlingszwiebeln

Terrine de légumes racines

Huile persillée, tomates et oignons nouveaux

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTESS)

Überbackene Selleriesuppe

Geschmortes arktisches Zicklein von Mydland in Tromsø

Soupe de céleri cuit au four

Chevreau arctique braisé de Mydland, à Tromsø

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SU

Das Ende der Welt

Das Nordkap ist der nördlichste Punkt Europas und galt lange als das Ende der Welt. An diesem Abend haben wir Leckerbissen vom Land und aus dem Meer rund um das Nordkap für Sie zusammengestellt. Eine der zahlreichen Höhepunkt ist das „Finnbiff“, ein beliebtes Gericht aus Finnmark mit Rentier -Steakstreifen.

Le bout du monde

Nordkapp est le point le plus septentrional du continent européen, et a été pendant longtemps la frontière du monde connu. Ce soir, nous avons rassemblé des mets délicats de la terre et de la mer autour du Cap Nord notamment le « finnbiff », un plat populaire de Finnmark, à base de lanières de steak de renne.

Hauptkurs/ Plat principal

Entenkeulen-Confit

Parmesankartoffel, gebackenes Wurzelgemüse, Grünkohl und Portweinsoße

Confit de cuisse de canard

Pomme de terre au parmesan, légumes-racines cuits au four, sauce au chou frisé et au porto

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, M, S, E

Arktischer

Sigefjord-Saibling

Kohl, Mandelkartoffeln, roh mariniertes Fenchel und Rettich, Buttersauce mit Forellenrogen

Omble chevalier de Sigerfjord

Chou, pomme de terre amandine, fenouil et radis crus marinés, sauce au beurre avec œufs de truite

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M

Linsenbraten

mit Roter Bete, Frühlingszwiebeln, Amandine-Kartoffeln, roh mariniertes Fenchel und Rettich, Schnittlauchsauc

Rôti de lentilles

accompagné de betterave, cébette, pommes de terre amandine, salade de fenouil et radis, sauce à la ciboulette

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SE, S, G (HAFER/AVOINE)

Dessert/ Le Dessert

Schokoladenterrine

Nýr-Sahne, kandierter Thymian und Blaubeersorbet

Entremets au chocolat

Crème de Nýr, thym cristallisé et sorbet à la myrtille

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, SO

Veganes Himbeermousse

Mousse de framboise vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: N (HASSELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Sami Láibi

Láibi ist ein traditionelles samisches Brot. Das Volk der Samen führte traditionell stets ein bescheidenes Leben mit nur wenig Besitztümern und einer großen Naturverbundenheit. Dieser Respekt für die Umwelt bildet die Grundlage für ihre nachhaltige Lebensweise. Wenn die Schamanen härtere Zeiten voraussagten, wussten die Samen, wie sie ihre Nahrungsmittel haltbar machen konnten, und dieses Wissen ist erhalten geblieben. Wir servieren unser Sami Láibi mit traditionellen skandinavischen Beilagen, um unser stolzes Erbe zu ehren. Lassen Sie es sich schmecken! Oder wie die Samen sagen: „Livččii Buorrin“!

Láibi sámii

Le láibi est un pain sámii traditionnel. Historiquement, le peuple Sámi a toujours mené une vie modeste, se contentant de peu de biens matériels personnels et entretenant une relation étroite avec la nature. Le respect de l'environnement dont ils ont hérité est à la base de leur mode de vie durable. Les Sámis sont connus depuis longtemps pour leurs connaissances en matière de conservation des aliments. Des connaissances utiles, en prévision des temps difficiles que leurs chamans leur prédisaient à l'horizon arctique. Nous servons nos láibi sámii avec des accompagnements scandinaves traditionnels, en hommage à notre fier héritage. Profitez-en! Ou, comme les Sámis ont coutume de le dire: « livččii buorrin »!

Russischer Borschtsch

Borschtsch basiert auf einer Suppe, die traditionell aus den eingelegten Stängeln, Blättern und Blüten von Gelbblütigem Bärenklaus hergestellt wurde, einem Wiesenkraut. Die frühesten bekannten Rezepte für diese traditionelle Suppe stammen aus dem späten 18. Jahrhundert und wurden von den Köchen polnischer Adliger verfasst. Im Lauf der Zeit entwickelte sich das Gericht zu einer Vielzahl

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

unterschiedlicher Suppenvarianten, von denen der auf Roter Beete basierende Borschtsch die beliebteste ist. Und genau diese Variante servieren wir auch an Bord. Die Popularität des Gerichts breitete sich schnell in ganz Osteuropa und dem ehemaligen russischen Reich aus. In Osteuropa wird Borschtsch traditionell mit einem Klecks Sauerrahm serviert.

Bortsch russe

Le bortsch est une soupe traditionnellement préparée avec des tiges, des feuilles et des fleurs marinées de berce laineuse, une plante qui pousse dans les prairies humides de rosée. Les premières recettes connues de cette soupe traditionnelle ont été rédigées par des chefs cuisiniers au service des aristocrates polonais et datent de la fin du XVIIIe siècle. Au fil du temps, cette soupe a été revisitée et s'est déclinée en une grande variété de soupes, parmi lesquelles le bortsch à base de betteraves, devenu le plus populaire. C'est particulièrement celui-ci que nous servons à bord. Il est très vite devenu populaire en Europe de l'Est et dans l'ancien Empire russe. En Europe de l'Est, le bortsch est traditionnellement servi avec une cuillerée de crème aigre.

Finnmark-Rentier

Rentiere nehmen keine Rücksicht auf internationale Landesgrenzen. In der Vergangenheit wanderten sowohl die Rentiere als auch die Samen, die diese Tiere hüteten, frei in den heute als Norwegen, Russland und Finland bekannten Ländern umher. Die Rentiere grasen in diesen Regionen die meiste Zeit ihres Lebens frei, werden aber hin und wieder in Herden getrieben, um sie in ein neues Gebiet zu bringen. Die Rentiere, deren Fleisch heute auf der Speisekarte steht, stammen aus Herden in der Finnmark, dem nördlichsten Teil Norwegens.

Renne du comté de Finnmark

Les rennes ne sont pas particulièrement sensibles aux frontières internationales. Historiquement, les rennes, et les Sámis qui les gardent, se sont déplacés librement dans les pays que nous connaissons aujourd'hui comme la Norvège, la Russie et la Finlande. Les rennes de cette région paissent librement la plupart du temps, mais sont parfois rassemblés pour le marquage ou le transport entre les zones de pâturage. Les rennes du menu d'aujourd'hui proviennent de troupeaux de la partie la plus septentrionale de la Norvège, le Finnmark.

Russischer Honigkuchen

Die alte Bergbaustadt Kirkenes liegt nur wenige Kilometer von der finnischen und russischen Grenze entfernt. Bis zum Jahr 1826, als die heutige Grenze gezogen wurde, war die Gegend um Kirkenes gemeinsames norwegisch-russisches Gebiet. Der russischen Legende nach wurde dieser Honigkuchen erstmals im 19. Jahrhundert von einem jungen Koch zubereitet, der Kaiserin Elisabeth I. beeindrucken wollte. Ob das den Tatsachen entspricht, werden wir wohl niemals erfahren. Jedenfalls ist die heute Version dieses leckeren Kuchens in der Sowjetzeit bekannt geworden.

Gâteau russe au miel

Kirkenes est une ancienne ville minière à seulement quelques kilomètres de la frontière avec la Finlande et la Russie. La zone autour de Kirkenes était un quartier russo-norvégien jusqu'en 1826, lorsque la frontière actuelle a été tracée. Selon la tradition russe, ce gâteau au miel a été concocté pour la première fois dans les années 1800 par un jeune chef qui voulait impressionner Élisabeth Petrovna, l'impératrice de Russie. Mythe ou réalité, nous ne le saurons jamais, mais la version actuelle de ce délicieux gâteau est devenue populaire à l'époque soviétique.

Kirkenes

69° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

KAMPTAL,
ÖSTERREICH / L'AUTRICHE

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

DE: Delikat und ausgewegener wein
mit langem abgang.

FR: Vin délicat et bien équilibré avec une
grande structure et persistant en bouche

BOTTLE 655,-

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von
Kirschen, Brombeeren und Pflaumen.
Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen
und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises,
de mûres et de prune. Bien équilibré avec
des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE 715,-

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

La Vignée Bourgogne Pinot NoirBouchard Père & Fils

DE: Aroma und Geschmack von reifen Früchten
und einigen Gewürzen. Die Charakterisierung
eifer Tannine ergibt eine gute Balance. Vollmundig
und reich mit einem langen Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits mûrs et quelques épices.
La caractérisation des tanins mûrs donne un bon
équilibre. Corsé et riche avec une longue finale.

BOTTLE 775,-

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten
und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit
warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices
douces. Frais en bouche avec des tanins
chauds et agréables.

BOTTLE 695,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Kirkenes

EAST-FINNMARK

69° Nord

DE/FR Day 7

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Sami Láibi (samisches Brot)

Marinierter Hering, geschlagene saure
Sahne, gekochte Eier und eingelegte
Zwiebeln

Sami Láibi (pain sámi)

Hareng mariné, crème aigre fouettée,
œufs mollets parfaits et oignons marinés

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, M, G
(WEIZEN/BLÈ, ROGGEN/SEIGLE)

Karottentorte

Nýr-Sahne und Mandeln

Tarte à la carotte

Crème de Nýr et amandes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÈ), N (MANDEL/AMANDE)

Russischer Borschtsch

(Rote-Beete-Suppe) 

Veganer Joghurt

Borscht russe

(soupe de betteraves)

Yaourt vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SO

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. Heute treffen sich norwegische und russische Esskultur auf einem Hurtigruten Teller.

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 mêle les influences norvégienne et russe.

Hauptkurs/ Plat principal

Finnmark-Rentier

Rentierwurst, Speck, Süßkartoffelpüree,
gebratene Pilze und Grünkohl, Preisel-
beersauce

Renne du Finnmark

saucisse de renne, bacon, purée de patate
douce, chou kale et champignons frits,
sauce aux airelles rouges

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU

Kabeljau

mit gebratenem Grünkohl, Risotto mit
Roter Bete und Gerste, Nussbutter mit
Pilzen

Morue

accompagnée de chou kale frit, risotto à
l'orge et à la betterave, et champignons au
beurre de noix

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU, S, F, G
(GERSTE/ORGE)

Gegrilltes Sellerie-Rind

mit gebratenem Grünkohl, eingelegten
roten Zwiebeln, Kirschtomaten und
Zwiebelpüree

Céleri grillé

accompagné de chou kale frit, pickles
d'oignon rouge, purée de tomate cerise et
d'oignon, noisettes grillées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S

Dessert/ Le Dessert

Russischer Honigkuchen

Sauerrahm und Sauce mit
gesalzenem Karamell

Gâteau russe au miel

Crème aigre et sauce au caramel salé

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G
(WEIZEN/BLÈ), N (MANDEL/AMANDE)

Sveler

mit Moltebeeren und Sirup

Crêpes « Sveler »

accompagnées de baies et sirop

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G
(WEIZEN/BLÈ, HAFER/AVOINE)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Aalan Farm

Die Aalan Farm befindet sich im wunderschönen Lofoten. Zusätzlich zur Molkerei beherbergt die Aalan Farm ein kleines Café, einen Kräutergarten, einen Laden und verschiedene Tiere. Die Farm wurde 1951 erbaut und es sind über 200 Milchziegen hier zuhause, die die Herstellung der Hauptprodukte der Farm garantieren – eines davon ist der Himmeltind-Käse, der heute auf unserer Speisekarte steht.

Der Himmeltind-Käse verdankt seinen Namen dem höchsten Berg der Region Vestvågøy, in der der Käse produziert wird. Himmeltind ist ein halbfester weißer Ziegenkäse, der aufgrund seiner kurzen Reifezeit einen milden Geschmack hat. 2013 wurde der Käse im Rahmen von Arktisk Kokk vorgestellt, einem Wettbewerb für Köche aus Nordnorwegen mit Fokus auf arktischen Speisen und Erzeugnissen.

Aalan Farm

Aalan Farm est une ferme familiale qui se trouve dans les magnifiques îles Lofoten. Outre la laiterie, Aalan Farm possède un petit café, un jardin d'herbes aromatiques, une boutique et divers animaux. Aalan Farm date de 1951 et compte plus de 200 chèvres laitières grâce auxquelles sont fabriqués les principaux produits de la ferme, dont le fromage Himmeltind que vous trouverez au menu du jour.

Le fromage Himmeltind doit son nom à la plus haute montagne de la région de Vestvågøy où il est produit. C'est un fromage de chèvre blanc semi-solide dont le goût est assez doux en raison de sa courte période d'affinage. En 2013, le fromage a été présenté à l'Arktisk Kokk, un concours pour les chefs du nord de la Norvège mettant à l'honneur la cuisine et les produits arctiques.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Bottarga-Boreale

Jedes Jahr, von Januar bis April, schwimmt der Kabeljau zum Laichen in die sauberen, klaren Gewässer der Nordküste Norwegens. In den Wintermonaten wird der handverlesene Kabeljau-Rogen gesalzen und auf traditionellen Trockengestellen im Freien aufgehängt, wodurch der langsame Trocknungsprozess initiiert wird, der den Rogen schonend und behutsam reifen lässt. Nach 10 bis 15 Wochen kann der Rogen abgenommen, inspiziert und als Bottarga Borealis verpackt werden. Mit seinem intensiven, unvergleichlichen Geschmack verleiht Bottarga Borealis jedem Gericht einen Hauch von Meeresaroma.

Bottarga Boreale

Tous les ans, de janvier à avril, le cabillaud revient frayer dans les eaux pures et cristallines de la côte norvégienne arctique. Récoltés à la main, les oeufs du cabillaud sont salés et suspendus à l'extérieur sur des supports traditionnels, pour entreprendre le lent processus de séchage qui affine les oeufs tout en douceur. Au bout de 10 à 15 semaines, les oeufs sont prêts. Ils sont alors inspectés et emballés sous l'appellation de Bottarga Borealis. Avec son goût umami intense, la Bottarga Borealis ajoute une saveur marine à tout repas.

Spargel

Es gibt weißen und grünen Spargel. Der Unterschied zwischen den beiden Sorten besteht hauptsächlich darin, wie er angebaut wird. Während weißer Spargel vollständig mit sandigem Boden bedeckt ist, wächst der grüne Spargel über der Erde. Was wir heute essen werden, sind die jungen grünen Triebe. Spargel ist seit langem eine Delikatesse. Ein Rezept für dessen Zubereitung findet sich bereits im ältesten erhaltenen Kochbuch von Apicius mit dem Titel „De re coquinaria“ (aus dem 2. Jahrhundert n. Chr.), Buch III.

Asperges

Il existe des asperges blanches et vertes. La principale différence entre les deux est la façon dont elles poussent. L'asperge blanche pousse entièrement sous terre, dans un sol sableux, tandis que l'asperge verte pousse en sortant de terre. Nous mangeons aujourd'hui de jeunes pousses vertes. L'asperge est depuis longtemps un met délicat et une recette a même été découverte dans le plus ancien livre de recettes encore préservé, intitulé « De re coquinaria » d'Apicius, livre III (du IIe siècle après J.-C.).

Svolvær-Biskuitkuchen mit Vanilleeis

Als Hommage an unsere wunderschöne „alte Dame“, MS Lofoten, servieren wir dieses klassische Dessert mit dem besonderen Clou: Eiscreme frisch aus dem Ofen! In den ersten Einsatzjahren von MS Lofoten erregte diese Nachspeise einiges Aufsehen. Dank seines Geschmacks und seiner Ästhetik ist das herrliche, köstliche Dessert heute noch ebenso beliebt.

Gateau de glace au four à la vanille

En hommage à la belle « vieille dame » de l'Express Côtier de Norvège, le MS Lofoten, nous vous proposons ce dessert classique avec une touche d'originalité : de la crème glacée servie à la sortie du four. Les premières années d'activité du MS Lofoten, ce dessert a fait sensation. Et encore aujourd'hui, cette magnifique et délicieuse douceur connaît le même franc succès.

Hammerfest

70° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

VENETO,
ITALIEN / ITALIE

Prosecco Brut Anna Spinato

DE: Hell strohfarben. Fruchtiger Apfelcharakter mit einem Hauch von Mineralien und Zitrus.

FR: Robe paille pâle. Caractère fruité de la pomme vec une pointe de minéraux et d'agrumes.

BOTTLE 685,-

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIEN / AUSTRALIE

Nottage Hill Cabernet – Shiraz Thomas Hardy & Sons

DE: Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren mit etwas kombiniert würzen. Rund und recht vollmundig mit satten Beerentönen und Gewürzen. Weiche Tannine u elegante Säurestruktur gleicht die reiche Frucht im Nachgeschmack aus.

FR: Arômes de prunes et de baies noires combinés avec quelque chose pimenter. Rond et assez corsé avec de riches notes de petits fruits et d'épices. Tanins souples et la structure acide élégante équilibre le fruit riche en arrière-goût.

BOTTLE 635,-

RIAS BAIXAS,
SPANIEN / ESPAGNE

Deusa Nai Bodegas Marquès Càceres

DE: Blumig Aroma in der Nase, aber auch Aromen von Mineralien und Früchten wie Birne, Grapefruit und Mandarine. Frisch, fruchtig und aromatisch im Stil und mit langem Nachgeschmack.

FR: Arôme Floral au nez, mais aussi des arômes de minéraux et de fruits comme la poire, le pamplemousse et la mandarine. De style frais, fruité et aromatique, avec une longue finale.

BOTTLE 755,-

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE 635,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Hammerfest

WEST-FINNMARK

70° Nord

DE/FR Day 8

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Rentiertartar

Preiselbeercreme, eingelegte Pilze und Himmeltind-Käse von der Aalan Farm

Tartare de renne

Crème d'airelles rouges, champignons marinés et fromage Himmeltind de l'Aalan Farm

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G (WEIZEN/BLÈ, ROGGEN/SEIGLE)

Spargel

mit veganer Hollandaise und Wurzelchips

Asperges

accompagnées de sauce hollandaise vegan, frites de légumes raciness

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SE, SU, N (CASHEWNÜSSE/NOIX DE CAJOU)

Blumenkohlsuppe

Gebratener Blumenkohl und Kräuteröl

Soupe au chou-fleur

Chou-fleur frit et huile aux herbes vertes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (HAFER/ AVOINE)

Das Licht aus dem Norden

Nicht zuletzt wegen der Nordlichter (Aurora Borealis) ist der arktische Winter ein einzigartiges Mysterium. Die Wikinger glaubten einst, dass der Wintergott Ullr dieses besondere Licht schickte. Heutzutage wissen wir, dass Nordlichter aus Sonnenwinden entstehen, die mit den Erdmagnetfeldern kollidieren. Mit einem besonderen viergängigen Aurora Menü sowie einer delikaten Weinauswahl ehren wir heute das nordische Naturspektak.

La lumière du Nord

L'hiver en arctique est unique et mystérieux, grâce aux aurores boréales mais pas seulement. Dans la mythologie scandinave, il était dit que ces lumières étaient créés par Ullr, le dieu de l'hiver. Aujourd'hui, nous savons qu'elles se produisent lorsque les vents solaires viennent heurter les champs magnétiques de la terre. Ce dîner célébrera les aurores boréales.

Hauptkurs/ Plat principal

Hampshire-

Schweinerippchen

Pfannengemüse, Kräuter-Backkartoffeln, marinierter Rotkohl und Rotweinsosse

Côte de porc du Hampshire

Poêlée de légumes, pommes de terre aux herbes, chou rouge mariné et sauce au vin rouge

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M, SU

Bottarga-Boreale-Risotto

Garnele, gedünstete steckrüben, radieschen, petersilie und schnittlauch

Risotto à la Bottarga Boreale

Crevette, navets a la vapeur, raifort, persils et ciboulette

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SU, M, SK

Risotto

mit norwegischen Waldpilzen und Topping aus sautierten Pilzen, Rettich und Petersilie

Risotto

aux champignons forestiers garni de champignons sautés, radis et persil

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Dessert/ Le Dessert

Zuckerbrot mit Vanilleeis aus Svolveær

Andvika-Meringue und Multebeeren

Pain sucré accompagné de glace à la vanille de Svolveær

Baies et meringue d'Andvika

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G (WEIZEN/BLÈ)

Pochierte Zwetschgen

mit veganem Joghurt, Vanille und gerösteten Mandeln

Prune pochée

accompagnée de yaourt vegan, vanille et amandes grillées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, N (MANDEL/AMANDE)

Eiscreme des Tages/ Käse des Tages

Glace du jour/ Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Gegrabener Kabeljau

Pökeln ist eine Konservierungsmethode, die besonders für Fisch und Fleisch sehr gängig ist. Die für dieses Gericht verwendete Pökelmethode wird auf Norwegisch als „Graving“ bezeichnet. Dabei wird der Fisch vor dem Pökeln in Salz, Zucker und Dill mariniert, wodurch er seinen einzigartigen Geschmack erhält. Lachs, Forelle und arktischer Saibling sind zwar die am häufigsten verwendeten Fischarten für Graving, aber auch Kabeljau und Heilbutt sind köstliche Varianten. Graving hat eine lange Tradition und es gibt zahlreiche verschiedene Gewürzkombinationen. In unserem Rezept kommt Aquavit zum Einsatz, und wenn Sie nett fragen, gibt der Koch das Rezept ja vielleicht an Sie weiter.

Morue marinée

La salaison est une méthode de conservation des aliments, particulièrement courante pour le poisson et la viande. La méthode unique de salaison utilisée pour ce plat est appelée « gravlaks » en norvégien et consiste à faire mariner le poisson dans du sel, du sucre et de l'aneth avant de le laisser macérer, ce qui lui donne sa saveur particulière. Si le saumon, la truite et l'omble chevalier sont les poissons les plus couramment utilisés pour le gravlaks, le cabillaud et le flétan sont tout aussi délicieux. En raison de sa longue histoire, il existe de nombreuses combinaisons d'assaisonnements pour préparer le gravlaks. Notre chef ajoute de l'Aquavit à sa recette, qu'il pourrait même vous révéler si vous la lui demandez poliment. Personne ne sait depuis quand les ...?

Aquavit

Niemand weiß genau, seit wann die Norweger bereits Aquavit brennen, schriftlich erwähnt wurde er aber erstmals im Jahr 1531. In den vergangenen 15 bis 20 Jahren wurden in Norwegen über 300 verschiedene Arten von Aquavit produziert. Die meisten Hersteller verwenden mehrere Rezepte mit verschiedenen Lagerungszeiten und Gewürzmischungen. Auf der Getränkekarte von Hurtigruten finden Sie Aquavit-Hersteller wie Løiten Linie, Gammel Opland und Lysholm Linie.

Aquavit

Norvégiens distillent de l'Aquavit, mais c'est en 1531 qu'il a été mentionné par écrit pour la première fois. Cette liqueur doit son goût caractéristique aux épices qui sont distillées avec de l'alcool et de l'eau, avant d'être mélangées à de l'alcool pur de pomme de terre ou de céréales. Le cumin, l'aneth, l'anis, l'anis étoilé, le fenouil, la cardamome, la vanille, la coriandre et le zeste de citron sont autant d'épices que l'on retrouve dans l'Aquavit. Au cours des 15 à 20 dernières années, plus de 300 versions différentes d'Aquavit ont été produites en Norvège. La plupart des producteurs utilisent plusieurs recettes et font varier la durée de vieillissement ainsi que la composition du mélange d'épices. De nombreux producteurs d'Aquavit, comme Løiten Linie, Gammel Opland et Lysholm Linie, figurent sur la carte des boissons de l'Express Côtier de Norvège. Goûtez-les et découvrez celui que vous préférez.

Rolvøy-Löwenzahnsirup

Hoch oben im Norden Norwegens, wo der mächtige Nordatlantik auf die eisige Barentssee trifft, stellen Siss und ihre Familie auf der kleinen Insel Rolvsøy Sirup aus geschmacksintensiven Löwenzahnblüten her. Seit Tausenden von Jahren ist Rolvsøy ein Außenposten am Meer. Gras, Heidekraut und Blumen wachsen hier wild in unberührter Natur und haben sich an den starken Wind, die heißen Sommer und scheinbar endlosen Winter angepasst, die man nur jenseits vom nördlichen Polarkreis erleben kann.

Sirup de pissenlit de Rolvsøy

Dans le nord de la Norvège, là où le puissant Atlantique Nord rencontre les eaux glacées de la mer de Barents, Siss et sa famille produisent un sirop à partir de la fleur du pissenlit qui pousse sur la petite île de Rolvsøy. Rolvsøy est un avant-poste maritime depuis des milliers d'années. L'herbe, la bruyère et les fleurs poussent ici à l'état sauvage dans un environnement préservé, et se sont naturellement adaptées aux vents violents, aux étés intenses et aux hivers interminables que l'on ne peut connaître qu'au nord du Cercle Arctique.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Reisa-Blaubeersirup

Das Unternehmen Bærkokeriet hat seinen Sitz in Storslett an der Mündung des mächtigen Flusses Reisa. Seit 1999 stellt Bærkokeriet, was wörtlich übersetzt „die Beerenkocherei“ bedeutet, natürliche Sirups und leckere Säfte aus regionalen wilden Beeren her. Am selben Fluss liegt auch der Reisa Nationalpark, der sich bis tief in den finnischen Wald hinein erstreckt. Dieses Waldgebiet zeichnet sich durch Unmengen von wunderschönem Heidekraut und seltenen Pflanzen aus. Bei Bærkokeriet werden die Beeren auf traditionelle Art gepresst und gekocht. Und hier bei uns an Bord können Sie einige der köstlichen Produkte von Bærkokeriet genießen. In der nördlichen Reisa-Region leben Menschen der verschiedensten Kulturen und Herkünfte. Im Rahmen eines Ausflugs zum Beerenpflücken lässt sich die Gegend auf besonders angenehme Art erkunden: Bei Waldspaziergängen am Fluss oder Wanderungen auf dem Plateau können Sie nicht nur leckere Beeren, sondern auch wunderbare Naturerlebnisse genießen.

Sirup de myrtilles de Reisa de Rolvsøy

À l'embouchure de la puissante rivière Reisa, dans la ville de Storslett, se trouve Bærkokeriet. Depuis 1999, Bærkokeriet, « la cuisine des baies », fabrique des sirops naturels et des jus savoureux à partir de baies sauvages locales. Le long de cette même rivière, dans les profondeurs de la forêt finlandaise, s'étend le parc national de Reisa. Cette zone forestière abonde de belles bruyères et d'une flore riche et rare. Chez Bærkokeriet, les baies sont pressées et bouillies de manière traditionnelle. Et, ici à bord, vous pouvez déguster plusieurs des savoureux produits de Bærkokeriet. La communauté de la région nord de la Reisa réunit des personnes issues de cultures et de milieux différents. Et pour mieux découvrir la région, rien de tel que de participer à une excursion de cueillette de baies : les promenades en forêt le long de la rivière ou les randonnées sur le plateau vous permettront non seulement de repartir avec des baies savoureuses, mais aussi de vivre de merveilleuses expériences naturelles.

Lofoten

68° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

RHEINGAU,
DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE

Charm Riesling Georg Breuer

DE: Duft nach gelben Blüten und Früchten wie Apfel und Aprikose. Knackig mit säuerlichen Tönen, mittlerem Körper und guter Struktur. Große Balance und hohe Säure. Langer süßer Nachgeschmack.

FR: Parfum de fleurs jaunes et de fruits comme la pomme et l'abricot. Croustillant avec des tons aigres, moyennement corsé et avec une bonne structure. Grand équilibre et acidité élevée. Long arrière-goût sucré.

BOTTLE 795,-

TARRAS DO SADO,
PORTUGAL / LE PORTUGAL

Periquita Reserva

DE: Dunkle blau-rote farbe mit noten von dunklen beeren, pflaumen, kräutern und kakao. Weiche tannine und langer abgang.

FR: Robe rouge bleuté profond. Notes de baies noires, de prune, d`herbes et de chocolat. Bouche ample et gènereuse, aux arômes de fruits mûrs et juteux, de noix, d`herbes et de cacao. Tannins délicats et finale persistante.

BOTTLE 665,-

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE 695,-

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE 695,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Lofoten

THE LOFOTEN
ARCHIPELAGO

68° Nord

DE/FR Day 9

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Mit Aquavit gepökelter Kabeljau und Rüben

Erbsenpüree, Zitronencreme und knusprige Auflage

Betteraves et morue affinée à l'Aquavit

Purée de pois, crème citronnée et garniture croustillante

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, G
(WEIZEN/BLÈ, ROGGEN/SEIGLE)

Geräucherte Entenbrust

Blaubeersirup von Det Lille Bærkokeriet, eingelegte Pilze

Magret de canard fumé

Sirup de myrtille Det Lille Bærkokeriet, Champignons marinés

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU

Spinatsuppe

und Croutons

Soupe aux épinards

et croûtons

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (WEIZEN/
BLÈ, ROGGEN/SEIGLE, HAFER/AVOINE)

Das Erbe der Wikinger

Die Farbe und der Geschmack des heutigen Menüs spiegeln sowohl unsere kulinarischen Wurzeln als auch unsere Zukunft wider. 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 berühmte Räuber und Kämpfer waren, sahen sie sich selbst als Bauern.

L'héritage des Vikings

La couleur et la saveur du menu du jour reflètent nos origines culinaires et notre destination. 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.

Rinderbrust

Karamellierte Karotten und Pastinaken mit Orange und Thymianjus

Poitrine de bœuf

Carottes et panais caramélisés à l'orange, et sauce au thym

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU

In der Pfanne gebratener Seelachs mit Miesmuschel- sauce aus Rissa

Selleriepüree mit Nussbutter, Karotten und Bohnen

Colin d'poêlé accompagné d'une sauce aux moules

purée de céleri accompagnée de beurre de noix, carottes et haricots

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, B, M, S, SU

Gebratener

Kichererbsenkuchen

Bohncassoulet, Frühlingszwiebeln und eingelegte Rüben

Gâteau de pois chiches frit

haricots façon cassoulet, oignons nouveaux et pickles de betterave

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SE, G
(WEIZEN/BLÉ)

Rüben- und Schokoladenkuchen

Rolvsoy-Löwenzahnsirup

Gâteau à la betterave et au chocolat

Sirup de pissenlit de Rolvsoy

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÉ)

Heidelbeer-Crumble mit Sahne

Crumble à la myrtille ac- compagné de crème

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G
(HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÉ)

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Köche - mit lokalen Geschichten

Kulinarische Botschafter

Die Zusammenarbeit mit kulinarischen Botschaftern ist die neueste Initiative von Hurtigruten im Rahmen unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten ein starker Fokus auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese sind längst ein fester Bestandteil unserer Konzepte und liefern uns ebenso gute Produkte wie Hintergrundgeschichten, die alle Menüs bei Hurtigruten inzwischen stark prägen. Es ist nicht nur das Ziel von Hurtigruten, weltweit führend in der Verwendung von Nahrungsmitteln mit kurzen Transportwegen zu sein. Wir möchten auch an erster Stelle stehen, wenn es um die Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste geht, die unsere Visionen und Philosophie in Bezug auf Speisen und Getränke teilen. Unser Bestreben ist es, die Ressourcen und Erfahrungen der lokalen Gemeinden entlang der Küste intensiv zu nutzen und noch stärker in das Hurtigruten-Konzept von Norway's Coastal Kitchen einzubinden.

Das Programm mit unseren kulinarischen Botschaftern ist unglaublich spannend, und das Wissen, die Erfahrung und die Traditionen, die Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander mitbringen, kommen nicht nur unseren Menüs und kulinarischen Konzepten zugute, sondern auch unseren Auszubildenden, die das ganze Jahr über bei Halvar und Astrid eingesetzt werden. Diese erhalten hierdurch nicht nur einzigartige Einblicke, sondern auch eine Vielfalt an Inspirationen und Kenntnissen, die sie in die weitere Arbeit bei Hurtigruten einbringen können.

Ambassadeur culinaire

L'ambassadeur culinaire est le dernier pilier du concept Norway's Coastal Kitchen de Hurtigruten. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi dans la promotion des producteurs locaux. Ancrés dans nos projets, ils nous ont offert les anecdotes et les délicieux produits sur lesquels se fondent tous les menus Hurtigruten. Hurtigruten ne se contentera pas de devenir un leader mondial des aliments en circuit court. Nous serons

Cuisiniers locaux - avec des histoires locales

aussi à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte norvégienne, qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration. Nous devons mettre à profit les ressources et les expériences des communautés locales du littoral, afin d'intégrer au maximum ces dernières à la cuisine côtière de Hurtigruten.

Le programme des Ambassadeurs culinaires est particulièrement enthousiasmant. Le savoir, l'expérience et la tradition de Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander enrichiront non seulement nos menus et nos concepts, mais ils bénéficieront également à nos apprentis qui se formeront avec Halvar et Astrid pendant l'année. Cette expérience leur procurera des connaissances uniques dont découleront une inspiration et des connaissances qu'ils pourront développer avec Hurtigruten.

Astrid Regine Næsslander

Das heutige Menü wurde in Zusammenarbeit mit Küchenchefin und Lebensmittelproduzentin Astrid Regine Næsslander entwickelt. Die Zutaten und Gerichte des heutigen Menüs sind für Astrid von großer Bedeutung, da sie nicht nur ihre Sicht von der norwegischen Küche, sondern auch die Region, in der sie lebt, repräsentieren. Astrid hat in Steigen einen kleinen Schlachthof namens Høst Matverksted, der eng mit einigen lokalen Elchjägern zusammenarbeitet.

Astrid liefert selbst einige Produkte von Høst Matverksted an Norway's Coastal Kitchen, wie z. B. duftende Elchwurst mit Trüffelalgen oder würziges Knochenmark. Astrid verfolgt einen innovativen Ansatz, der darauf abzielt, so viele Bestandteile wie möglich vom Tier zu verwenden, um die Lebensmittelverschwendung zu minimieren, ohne jedoch Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Am Ufer rund um Astrids Hof wächst den ganzen Sommer über ein Kraut namens Mådesüß, wächst langsam in den Strahlen der Mitternachtssonne und eignet sich hervorragend zum Pökeln von Fisch, was wir auf der Herbstkarte im Fine Dining Restaurant machen werden.

Astrid Regine Næsslander

Le menu du jour a été créé en collaboration avec la Cheffe et artisanne de la gastronomie, Astrid Regine Næsslander. Les ingrédients et les plats au menu du jour revêtent une importance primordiale pour Astrid, car ils incarnent sa vision de la cuisine norvégienne et la région où elle vit. Astrid dirige Høst Matverksted, un petit abattoir à Steigen qui travaille avec des chasseurs d'élan locaux. Astrid livre quelques produits de Høst Matverksted à notre Norway's Coastal Kitchen, notamment de la moelle savoureuse et une saucisse d'élan parfumée à la truffe de mer. Astrid adopte une approche innovante consistant à tirer parti de tout ce qui est consommable dans l'animal afin de réduire les déchets alimentaires, sans sacrifier la qualité. Sur les rivages autour de sa ferme, une herbe appelée mjødurt il pousse lentement sous les rayons du soleil de minuit et se prête à merveille à la salaison du poisson, ce que nous ferons sur la carte d'automne du restaurant gastronomique.

Sterling-Heilbutt

Der Sterling-Heilbutt spielte in der norwegischen Geschichte eine ganz entscheidende Rolle. Dieser große Kaltwasserfisch mit seinem köstlichen, festen und weißen Fleisch ist seit Jahrtausenden von großer Bedeutung für das Land. Archäologische Petroglyphen erzählen davon, dass dieser als clever und weise geltende Fisch einst heilig war. Der auch als „Götterfisch“ bekannte Heilbutt kann bis zu drei Meter lang werden und ein Gewicht von mehreren hundert Kilo erreichen. Norwegischen Überlieferungen zufolge kann diesen Fisch nur fangen, wer respektvoll und demütig ist.

Flétan blanc

Le flétan blanc a joué un rôle essentiel dans l'histoire norvégienne. Ce grand poisson des eaux froides, à la chair blanche, ferme et savoureuse tient une grande place dans le pays depuis des millénaires. Connu pour être à la fois intelligent et prudent, ce poisson était autrefois considéré comme sacré, comme l'illustrent certains pétroglyphes archéologiques. Le « Poisson Dieu », comme on l'appelle aussi, peut mesurer jusqu'à trois mètres de long et peser plusieurs centaines de kilos. Selon le folklore norvégien, il doit être pêché avec respect et en toute humilité.

Helgeland

66° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

DRØBAK,
NORWEGEN / NORVÈGE

Bringebærlandets Sparkling Fruit Wine

DE: Klares und konzentriertes Aroma mit einem Hauch von frischen Himbeeren, grüne Kräuter, Blumen und Gewürze. Lebendig und frisch

FR: Arôme clair et concentré avec des notes de framboises fraîches, herbes vertes, fleurs et épices. Vif et frais.

BOTTLE 885,-

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Le Volte dell'Ornellaia

DE: Elegantes Aroma mit markanten Elementen von reifen Beeren, Gewürzen und Leder.

Ausgewogener und frischer Wein mit weichen Tanninen und langem Abgang.

FR: Arôme élégant avec des éléments proéminents de baies mûres, d'épices et de cuir. Vin bien équilibré et frais avec des tanins souples et une longue finale.

BOTTLE 995,-

BURGUNDY,
FRANKREICH / FRANCE

La Vignée Bourgogne Pinot NoirBouchard Père & Fils

DE: Aroma und Geschmack von reifen Früchten und einigen Gewürzen. Die Charakterisierung reifer Tannine ergibt eine gute Balance. Vollmundig und reich mit einem langen Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits mûrs et quelques épices. La caractérisation des tanins mûrs donne un bon équilibre. Corsé et riche avec une longue finale.

BOTTLE 775,-

DRØBAK,
NORWEGEN / NORVÈGE

Anikonic Rabarbra & Jordbær

DE: Frisch und sauer mit einer guten Balance dazwischen Süße, Säure und Frucht. Langer Nachgeschmack.

FR: Frais et acidulé avec un bon équilibre entre douceur, acidité et fruit. Longue finale.

BOTTLE 785,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Helgeland

THE KINGDOM OF A
THOUSAND ISLANDS

66° Nord

DE/FR Day 10

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Ziegenfrischkäse

mit schwarzen Johannisbeeren, roh eingelegte Topinambur, Haselnüsse, Fladenbrot

Fromage de chèvre frais

accompagné de cassis, pickles de topinambour cru, noisettes, pain plat

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G (WEIZEN/BLÉ, HAFER/AVOINE, ROGGEN/SEIGLE), N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Suppe aus gerösteten

Karotten

mit Sauerrahm gepökeltem Elch und grünem Öl

Soupe de carottes grillées

accompagnée de charcuterie d'élan et d'huile verte, crème aigre

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M

Topinambur-Rösti

mit Feldsalat, eingelegten Rüben, Cranberry-Apfel und Senf-Vinaigrette

Topinambour et pommes de terre rissolées

accompagnés de mâche, pickles de betterave, vinaigrette à la pomme, airelle et moutarde

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SE

Der Polarkreis

Überqueren Sie die Linie zum Land der Mitternachtssonne oder der Nordlichter Eine unsichtbare Linie verläuft über Schweden, Finnland, Russland, Alaska, Kanada, Grönland und Island. Eine Linie, die auch Norwegen in zwei Teile teilt. Die magische Zahl 66° 33' markiert diese Linie, den Polarkreis. Nördlich von ihm erstrahlt die Mitternachtssonne. Oberhalb dieser Breite steht die Sonne im Sommer 24 Stunden am Tag am Himmel. Bei passenden Wetterbedingungen können Sie auch Nordlichter beobachten.

Le Cercle Polaire

Arctique Franchir la ligne invisible jusqu'au pays du soleil de minuit ou des aurores boréales. Une ligne invisible parcourt la Suède, la Finlande, la Russie, l'Alaska, le Canada, le Groenland et l'Islande, ligne qui sépare également la Norvège en deux. Le parallèle magique 66° 33' marque cette ligne, le Cercle Polaire Arctique, au nord duquel brille le soleil de minuit. Au-dessus de la ligne, vous pourrez admirer le soleil qui offre 24 heures de lumière en été – ou les aurores boréales, si le temps le permet.

Hauptkurs/ Plat principal

Entrecote

mit in Salz gebackener Rube, Liebstöckel und Grünkohl-Eintopf, eingelegte gelbe Rüben

Entrecôte

accompagnée de navet cuit au sel, mijoté et de livèche et chou kale, pickles de betterave jaune

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M

Leicht geräucherter

Heilbutt

Kohl in reduzierter Sahne, in Honig gebackene Karotten und roh marinierte geraspelte Karotten

Chou au flétan légèrement fumé

dans de la crème réduite, carottes au miel cuites au four et lamelles de carottes crues marinées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M

Byggotto

mit gebratenen Gemüseschalen, karamellisierten Spargelbohnen und Käse von der Aalan Farm

Byggotto

aux épluchures de légumes frites, doliques asperges caramélisés et fromage de la fromagerie fermière Aalan Gård

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (ROGGEN/SEIGLE, GERSTE/ORGE, WEIZEN/BLÉ), M

Dessert/ Le Dessert

In Zucker eingelegter

Rhabarber

mit Sanddorneis, Gerstenbrot-Crunch

Pickles de rhubarbe sucrée

accompagnés de glace aux baies d'argousier, pain d'orge croquant

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G (WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/ORGE)

Süß eingelegter Rhabarber

vegane Eiscreme und Gerstenbrotkranz

Pickles de rhubarbe sucrés

glace vegan et couronne de pain à l'orge

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G (WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/ORGE, HAFER/AVOINE, GERSTE/ORGE)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

North Sea Salt

Die von North Sea Salt Works HAVSNØ stammenden Meersalzflöckchen werden von Michal Christina Bietz auf der Insel Gossen in Møre og Romsdal hergestellt. Von Lunheim in Løvika, dem kleinen Bauernhof der Familie ihres Ehemannes, hat man einen direkten Blick auf das offene Meer auf der einen Seite und auf die majestätischen Berge zur Landseite hin. Bei einem Angelausflug mit dem Familienboot in Saltsteinsleia in Richtung Ona Fyr füllte Michal mehrere Liter Meerwasser in Krüge ab. Zurück an Land schaltete sie den Krabbenkocher im Bootshaus ein und begann zu experimentieren, was schließlich zu einem Meersalz führte, das heute in den besten Restaurants der Welt verwendet wird. Das Geheimnis dahinter liegt in dem sauberen, kalten und mineralreichen norwegischen Meerwasser und einem traditionellen Herstellungsprozess, der sich in Norwegen über mehrere Jahrhunderte hinweg zurückverfolgen lässt.

North Sea Salt

Les flocons de sel North Sea Salt Works HAVSNØ sont produits par Michal Christina Bietz sur l'île de Gossen à Møre og Romsdal. Lunheim à Løvika, la petite exploitation appartenant à la famille du mari, jouit d'une vue directe sur la mer d'un côté et sur de majestueuses montagnes côté terre. Lors d'une sortie de pêche à bord du bateau familial à Saltsteinsleia, vers Ona Fyr, Michal a rempli une carafe de plusieurs litres d'eau de mer. De retour à terre, elle a lancé le cuiseur à crabe dans le hangar à bateaux et s'est lancée dans des expériences qui ont abouti à un sel de mer utilisé aujourd'hui dans des restaurants parmi les meilleurs du monde. Le secret réside dans l'eau froide et riche en minéraux de la mer de Norvège, et dans un processus inspiré de traditions norvégiennes qui remontent à plusieurs centaines d'années.

Topinambur

Topinambur, auch als Jerusalem-Artischocke bekannt, stammt von jenseits des Atlantiks. Dort wird sie bereits seit langer Zeit angebaut. Hier in Norwegen fand Topinambur

allerdings erst 1694 in Norwegens ältestem Gartenbau-Buch Horticultura Erwähnung. Bevor im 19. Jahrhundert die Kartoffel nach Norwegen kam, war Topinambur wesentlich verbreiteter. Heute feiert die schmackhafte Wurzel ihr Comeback in den Gemüseabteilungen der Supermärkte. Mit ihrem süßen, nussigen Geschmack ist Topinambur sowohl roh als auch gebacken oder gekocht ein Genuss. Sie eignet sich perfekt für Salate, Suppen, Eintöpfe und Pürees, und man kann sogar Chips daraus machen.

Topinambour

Le topinambour est originaire d'outre-Atlantique où il est cultivé depuis très longtemps. En Norvège cependant, le topinambour est mentionné pour la première fois en 1694 dans le plus ancien livre d'horticulture norvégien, Horticultura. Avant l'arrivée de la pomme de terre en Norvège au XIXe siècle, le topinambour était beaucoup plus courant. Aujourd'hui, cette racine savoureuse fait son retour au rayon légumes. Avec son goût sucré et de noix, elle est excellente consommée crue ou cuite. Le topinambour est parfait pour les salades, les soupes, les ragoûts et les purées et peut même être consommé sous forme de chips.

Gangstad Farm

Die Gangstad Farm ist als alleingesessenes Familienunternehmen seit 100 Jahren in Betrieb. Astrid, die auf der Farm aufgewachsen ist, übernahm die Leitung 1983 gemeinsam mit ihrem Mann Perry. Verkauft wurde auf der Farm von jeher Milch, aber um weitere Stellen zu schaffen, eröffnete man 1998 zusätzlich Norwegens erste autorisierte Käsefarm (Kuhmilchkäse). Gangstad hat unzählige Medaillen bei den World Cheese Awards gewonnen. Hurtigruten ist stolz darauf, unseren Gästen Käse und Eiscreme von Gangstad anbieten zu können.

Ferme Gangstad

Avec un peu plus de 100 ans d'existence, on peut dire que la ferme Gangstad est une entreprise familiale bien établie. Astrid, qui a grandi dans la ferme, a repris l'exploitation

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

en 1983 avec son mari, Perry. La ferme a toujours vendu du lait, mais afin de créer plus d'emplois, elle a ouvert en 1998 la première ferme fromagère (à partir de lait de vache) autorisée de Norvège. Gangstad a reçu plus de médailles des World Cheese Awards que Hurtigruten n'a d'escales dans ses excursions de 11 jours. Et nous sommes de fiers clients et consommateurs de fromages et de glaces Gangstad.

Nýr

Nýr wird aus fermentierter Bio-Vollmilch von glücklichen Kühen hergestellt. Die Familie Grøndahl-Olsen, die diese Kühe aufzieht, hat bereits mehrere Auszeichnungen für ihre Bemühungen um das Wohl der Tiere erhalten. Der Herstellungsprozess von Nýr ist eine norwegische Tradition. Die fermentierte und pasteurisierte Milch wird vorsichtig erhitzt und in große Käsetuchsäcke gefüllt, die dann zum Abtropfen aufgehängt werden. Sobald die Konsistenz fest und cremig geworden ist, ist der Nýr fertig. Das Ergebnis ist ein zuckerfreier Frischkäse mit wenig Fett und einem hohen Anteil an gesundem Eiweiß. Hurtigruten ist stolz darauf, Ihnen einen Käsekuchen anbieten zu können, der mit diesem nachhaltigen und regional hergestellten Produkt zubereitet wurde.

Cheesecake de Nýr

Le nýr est élaboré à partir de lait entier bio fermenté produit par des vaches bien traitées. Celles-ci sont élevées par la famille Grøndahl Olsen qui a été récompensée pour son souci du bien-être animal. La fabrication du nýr suit un procédé norvégien traditionnel. Le lait fermenté et pasteurisé est soigneusement chauffé et suspendu dans de grands sacs de coton à fromage pour s'égoutter. Lorsque sa consistance devient ferme et crémeuse, le nýr est prêt. Le résultat est un fromage crémeux, pauvre en matières grasses et sans sucre, avec une teneur élevée en protéines bonnes pour la santé. L'Express Côtier de Norvège est fier de proposer à ses passagers un cheesecake fabriqué à partir de ce produit durable et local.

Trondheim

63° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD



Wein / Vin

VENETO,
ITALIEN / ITALIE

Torre del Falasco Pinot Grigio, Valpantena

DE: Frischer Duft nach Mineralien und Früchten. Geschmack von grünen und weißen Früchten. Langer mineralischer Abgang.

FR: Parfum frais de minéraux et de fruits. Goût de fruits verts et blancs. Longue finale minérale.

BOTTLE 625,-

DOURO È PORTO,
PORTUGAL / LE PORTUGAL

Post Scriptum de Chryseia

DE: Fruchtiges Aroma geprägt von Pflaumen und eingebundener Eiche. Ausgewogener und vollmundiger Wein mit mineralischen und würzigen Tönen. Gute Länge.

FR: Arôme fruité caractérisé par les prunes et le chêne intégré. Vin bien équilibré et corsé avec des tons de minéraux et d'épices. Bonne longueur.

BOTTLE 985,-

STELLENBOSCH,
SÜDAFRIKA / AFRIQUE DU SUD

Biodynamic Chenin Blanc Reyneke Wines

DE: Komplex und frisch. Eichentöne, Aprikose, Mandel, Zitrus und mineralische Noten.

FR: Complexe et frais. Tons de chêne, abricot, amande, agrumes et notes minérales.

BOTTLE 875,-

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE 695,-

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Trondheim

SPIRITUAL CAPITAL

63° Nord

DE/FR Day II

Karte/Menu

Vorspeise/Apéritif

Mit Nordseesalz gepökelter

Lachs-Würzschinken

Eingelegte Gurken, Fenchel, Eiercreme und Forellenrogen

Pastrami de saumon fumé

au sel de la mer du nord

Concombres marinés, fenouil, crème aux œufs et œufs de truite

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E

Geschmorte Kohlroulade

Bratensauce mit gebratenen Zwiebeln

Roulé de chou braisé farci

Sauce aux oignons frits

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU, G
(WEIZEN/BLÈ)

Topinambursuppe

Geröstete Kürbiskerne, knusprige Topinambur

Soupe de topinambours

Graines de potiron grillées, topinambours croustillants

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G
(WEIZEN/BLÈ, HAFER/AVIONE), SU

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!

Capitale spirituelle

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

Hauptkurs/ Plat principal

Rinderlendensteak

Bratkartoffeln, gebratener Grünkohl und Champignons mit Sauce Bearnaise

Steak d'aloiau

accompagné de pommes de terre au four, chou kale et champignons frits, et sauce béarnaise

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU, E

Leng

Broccoli, süßes Zwiebelpüree und eine leichte Senfsauce, mit Chorizo-Stückchen bestreut

Lingue blanche

Brocolis, purée d'oignons doux et sauce légère à la moutarde, avec des morceaux de chorizo

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, SE, S, SU

Kartoffelküchlein mit

Rote Beete

Salsa aus eingelegtem Gemüse, frische Kräuter-Vinaigrette

Galettes de pommes de terre et betteraves

Sauce aux légumes marinés, vinaigrette aux herbes fraîches

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Dessert/ Le Dessert

Nyr-Käsekuchen

Himbeersorbet von der Gangstad Farm

Cheesecake de Nyr

Sorbet aux framboises de la ferme Gangstad

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, M, E, G
(WEIZEN/BLÈ, GERSTE/ORGE)

Veganer Käsekuchen

Gâteau au fromage végétalien

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SU, G
(HAFER/AVOINE), N (WALNÜSSE/NOYER)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR