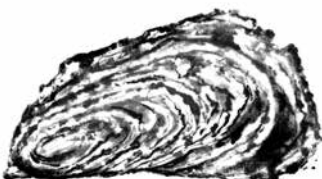
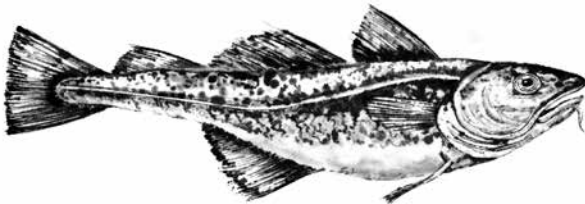




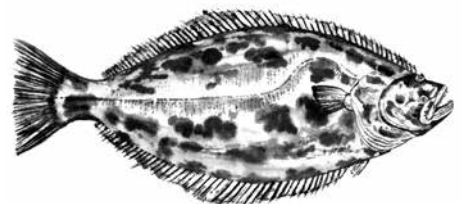
ARCTIC FINE DINING

KYSTEN

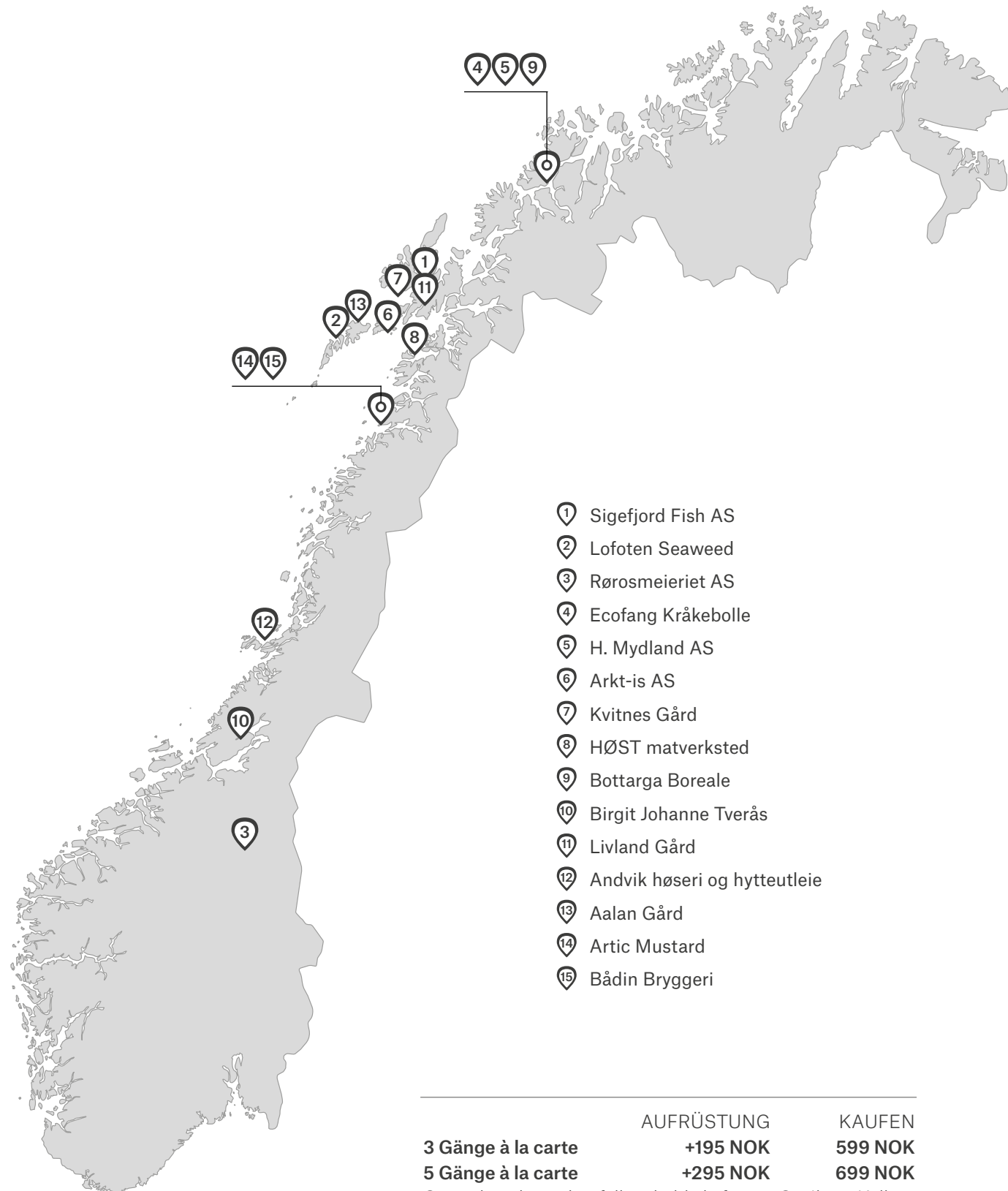
HURTIGRUTEN



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



SESONGENS LEVERANDØRER



- ① Sigefjord Fish AS
- ② Lofoten Seaweed
- ③ Rørosmeieriet AS
- ④ Ecofang Kråkebolle
- ⑤ H. Mydland AS
- ⑥ Arkt-is AS
- ⑦ Kvitnes Gård
- ⑧ HØST matverksted
- ⑨ Bottarga Boreale
- ⑩ Birgit Johanne Tverås
- ⑪ Livland Gård
- ⑫ Andvik høseri og hytteutleie
- ⑬ Aalan Gård
- ⑭ Artic Mustard
- ⑮ Bådin Bryggeri

	AUFRÜSTUNG	KAUFEN
3 Gänge à la carte	+195 NOK	599 NOK
5 Gänge à la carte	+295 NOK	699 NOK
Getränkepakete ebenfalls erhältlich, fragen Sie Ihren Kellner		

ARCTIC FINE DINING KYSTEN

Der ausgedehnte Seetangwald an der norwegischen Küste ist unsere Version des tropischen Regenwaldes. Er funktioniert wie die Lunge des Ozeans und speichert große Mengen an Kohlenstoff. Schätzungen zufolge lagern dort heute rund 30 Millionen Tonnen Kohlenstoffdioxid. Der Seetangwald ist auch für das regionale Ökosystem von entscheidender Bedeutung und gilt als einer der produktivsten Lebensräume der Welt.

Die Überfischung von Seewolf und Kabeljau in den 1980er-Jahren ist der Grund dafür, dass sich heutzutage ein verborgener Kampf unter der Wasseroberfläche abspielt. Seewolf galt lange Zeit nicht als Speisefisch und wurde meist von den Fischern direkt wieder ins Meer zurückgeworfen. Aber in den 1980er Jahren wurde der Wels zum "Trend" auf dem Esstisch und wurde in großen Mengen gefischt. Seewolf ernähren sich von Seeigeln. Und als die Zahl der Seewölfe zurückging, begann dafür die Zahl der Seeigel – die sich wiederum von Seetang ernähren – unkontrolliert zu steigen. In den letzten 40 Jahren hat eine große Anzahl von Seeigeln weite Teile des Seetangwaldes in den Fjorden von Nord-Trøndelag und in den nördlichen Gewässern bis zur russischen Grenze abgeweidet. Wissenschaftlichen Schätzungen zufolge wurden inzwischen 5.000 Quadratkilometer des üppigen und artreichen Seetangwaldes zerstört und wichen wüstenähnlichen, unproduktiven, kahlen Felsböden. Durch die Verwendung von Seeigeln in unseren Menüs leisten wir von Hurtigruten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der natürlich wachsenden Algen entlang der norwegischen Küste.

Lokale Köche als kulinarische Botschafter einzusetzen ist bei der Weiterentwicklung unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen ein naheliegender Schritt. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten der Schwerpunkt auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese stehen im Fokus unseres Handelns, und jeder von ihnen repräsentiert hochwertige Produkte und einheimische Geschichten, die unsere Menüs bereichern. Aber wir streben nicht nur eine weltweite Vorreiterrolle in Bezug auf Lebensmittel mit kurzen Transportwegen an. Zugleich pflegen wir auch wie kein anderes Unternehmen eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste, die unsere Vision und gastronomische Philosophie teilen. Die ersten zwei kulinarischen Botschafter von Hurtigruten sind Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander, zwei nordnorwegische Chefköche mit sehr verschiedenen Werdegängen. Aber beide haben eine große Leidenschaft für die norwegische Küche und das kulturelle Erbe und bringen frischen Wind in die norwegische Küstenküche.

Die Zutaten und Gerichte des heutigen Menüs sind für unser Konzept Norway's Coastal Kitchen von großer Bedeutung, da sie traditionelle nordische Kochtechniken der Regionen, die wir besuchen, repräsentieren.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!



MENY

VORSPEISE

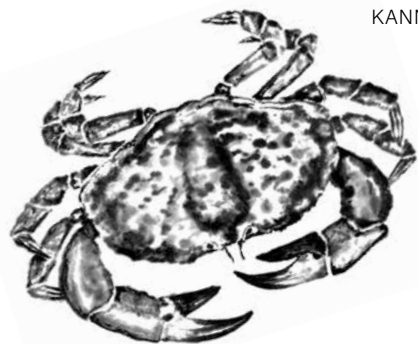
**Rakfisk von der Sæterstad-Farm mit Sour Cream
aus Røros und getrüffelten Algen**
Apfelkompott, eingelegte Rüben, Roggenchips und Forellenrogen
ALLERGENE: F, M, G (ROGGEN, WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
145,-

**Kürbis mit Seeigel
von Ecofang i Troms**
Kürbispüree, eingelegter Kürbis, knuspriger Kürbis
und Nordpolarmeer-Perlen von Lofoten Seaweed
ALLERGENE: M, B
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
125,-

**Seetangsuppe mit gerösteten Kohl
und Jakobsmuscheln von Frøya**
Gebratener Grün- und Blumenkohl mit Kabeljau-Perlen
und geräucherter Sandefjord-Butter
ALLERGENE: B, M, SO, SF, F, G (WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
165,-

**Geröstetes Schwarzbrot mit
Knochenmark vom Elch aus Steigen**
Eingelegte Delikatessenzwiebeln, Käse vom Aalan-Hof
und Mikro-Grün von der Insel Indre Kvarøy
ALLERGENE: G (HAFER, WEIZEN, ROGGEN, DINKEL) SF, M
125,-

Sago-Grieß-Veloute mit Miesmuscheln
Zerlassene Butter mit Dulse-Algen,
eingelegtem Blumenkohl und Estragon
ALLERGENE: B, SU, M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
125,-



MENY

HAUPTKURS

**Leicht geräucherter und gebackener
arktischer Saibling aus Sigerfjord**
Emulsion aus eingelegtem Fenchel, Erbsen und Dill
ALLERGENE: F, E, M
285,-

Wolfsfisch mit geröstetem Kraut
Lofoten Umami, Fischrogen von Bottarga Borealis,
marinierte rohe Radieschen und Dill-Emulsion
ALLERGENE: F, M, E, SF
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN
285,-

**Im Ofen gebackenes Rentier mit
Ziegenkäse vom Hof Aalan auf den Lofoten**
Gebackene rote Beete, grüne Bohnen
und Rotweinsauce mit Preiselbeeren
ALLERGENE: M, SU, S, E
345,-

**Entenbrustbraten vom Hof Holte
mit Brombeeren**
Gebackene rote Beete, Selleriepüree, grüne Bohnen
und Rotweinsauce mit Brombeeren
ALLERGENE: M, SU, S
295,-

Gebackener Sellerie mit frittierter Hefe
Seetang geräuchert und gezuckert
ALLERGENE: S, M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
195,-

Alle Hauptspeisen werden serviert mit:
Kartoffelcreme mit gebratenem Panko,
Mikro-Kräutern und geräuchertem Seetang.
ALLERGENE: M, G (WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

DESSERT

**Reisfannkuchen mit Vanilleeis
von Livland Gård auf den Lofoten**
Vanillekaramell von Tverås Gårdsmat mit Himbeeren
ALLERGENE: M, G (WEIZEN), E, N (CASHEWNÜSSE)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

99,-

**Weißer Schokoladencreme
und Moltebeeren aus Finnmark**
Aquavit-Eis vom Hof Livland auf den Lofoten
und Waffel-Plätzchen
ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

125,-

**Hausgemachte Marshmallows
und Rote-Beete-Kuchen**
Brombeer- und Lackritzeis aus Svolvær
ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN), N (CASHEWNÜSSE)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

99,-

**Lokaler Käse von
Erzeugern entlang der Küste**
hausgemachte Karottenmarmelade
und knuspriges Haselnussbrot
ALLERGENE: DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

145,-



BOTTARGA BOREALIS

Jedes Jahr, von Januar bis April, schwimmt der Kabeljau zum Laichen in die sauberen, klaren Gewässer vor der Küste Nordnorwegens. Der handverlesene Kabeljau-Rogen wird während der kalten Wintermonate gesalzen und auf traditionellen Trockengestellen im Freien aufgehängt, wodurch der langsame Trocknungsprozess initiiert wird, der den Rogen langsam reifen lässt. Nach 10 bis 15 Wochen Trockenzeit kann der Rogen abgenommen und als Bottarga Borealis verpackt werden. Genießen Sie den intensiven und würzigen Umami-Geschmack des langsam gereiften Kabeljaurogens von Bottarga Boreale.

SEEWOLF

Unser gefleckter Seewolf stammt von der weltweit einzigen kommerziellen Welsfarm im Dorf Halså in der Provinz Meløy. In freier Wildbahn ist der Seewolf ein Bodenfisch, der in bis zu 550 Metern Tiefe lebt, 180 cm lang und 26 kg schwer werden kann. Ein wahres Monster aus der Tiefe. Doch sein abschreckendes Äußeres verbirgt ein schmackhaftes Inneres. Das Filet ist weiß, üppig und macht einen großen Teil des Fischs aus. Wir Norweger lieben den Geschmack von Seewolf, seit die berühmte norwegische Mutter aller Fernsehköche, Espelid Hovig, in der Kochshow „Geschmacklos köstlich kochen“ 1979 den Fisch zum ersten Mal zubereitete.

SEEIGEL

In Norwegen mit seiner langen Küstenlinie gibt es die meisten Seeigel der Welt. Seeigel ernähren sich von Seetang und stellen somit ein Umweltproblem dar, weshalb die Ernte für unsere Menüs dazu beiträgt, die Seetangwälder vor unseren Küsten zu erhalten, die wiederum eine wichtige Rolle bei der Speicherung von CO2 spielen. Lassen Sie sich jedoch nicht vom stacheligen Äußeren dieser Tiere abschrecken. Seeigelrogen macht sich nach und nach zu einer lokalen Küsten-Köstlichkeit. Die heute verspeisten Seeigel werden von Ecofang in Tromsø gefangen und geliefert; Kai Isaksen und Jens

Kristian Henriksen möchten eine neue auf dem Seeigelfang basierte Branche in Norwegen aufbauen, und jeder Seeigel, den Sie bei Hurtigruten essen, stammt von der Küste vor Tromsø.

ALGEN

Seetang und Algen gehörten zu den Lieblingspeisen der Wikinger aufgrund ihrer Vielseitigkeit und Nährhaftigkeit. Für unsere Menüs verwenden wir Zuckertang und viele weitere Erzeugnisse, die auf den Lofoten von Angelita und Tamara, den Gründerinnen von Lofoten Seaweed, gesammelt wurden. Angelita wurde auf den Lofoten geboren und wuchs sozusagen in der Fischfabrik auf, in der sie später mit ihrem Vater zusammenarbeitete. Tamara wuchs auf der anderen Seite der Welt in Neuseeland auf und auch dort war Seetang schon immer ein großer Bestandteil ihres Lebens. Ihre japanische Großmutter brachte Seetang in fast jede Mahlzeit ein. Ein neues und sehr cooles Produkt von Lofoten Seaweed sind die Nordpolarmeerperlen. Eine glutenfreie und vegane Alternative zu Kaviar. Nordpolarmeerperlen vereinen den zarten Geschmack von Algen mit der angenehmen Konsistenz von Rogen.

RAKFISK

„Rakfisk ist fermentierter Fisch. Durch die Fermentierung konnte und kann der Fisch haltbar gemacht und zubereitet werden. Dabei wird der Fisch gesalzen und im Herbst in versiegelten Fässern gelagert, wo er reift und dann in der Weihnachtszeit verzehrt wird. In Norwegen werden am häufigsten Forellen und Saiblinge verwendet. In Schweden wird Hering auf ähnliche Art verarbeitet und das Endprodukt wird „Surströmming“ genannt. Etwas, das nur die Hartgesottenern zu probieren wagen. Rakfisk ist eine Konservierungsmethode, die wahrscheinlich mindestens seit 5.000 Jahren praktiziert wird. Der Begriff Rakfisk ist seit spätestens 1348 in Norwegen dokumentiert. Diesen Teil unseres Kulturerbes müssen Sie einfach probiert haben.“

