



BARKARTE

EXKLUSIVE MARKEN VON HURTIGRUTEN

Seit 1893 fahren wir an der norwegischen Küste entlang und zeigen der Welt die Wunder unserer Heimat. Zur Feier unseres 130-jährigen Jubiläums im Jahr 2023 haben wir uns mit einer norwegischen Brennerei und einem englischen Weingut zusammengetan, um unsere eigenen Produkte herzustellen. Genießen Sie diese Getränke, während Sie an Bord der MS Trollfjord die atemberaubende Küste Norwegens entdecken.

Gemeinsam mit Aurora Spirit, der am nördlichsten gelegenen Destillerie der Welt, bieten wir Ihnen authentischen Aquavit und Gin aus regionaler Produktion an, der aus dem Schmelzwasser der Lyngenalpen von Hand hergestellt wird.

Unser einzigartiger Schaumwein wurde mehrere Monate lang auf dem Meeresgrund vor Sandnessjøen an der norwegischen Küste gekühlt. Diese exklusiven „Schaumkronen des Meeres“ wurden in Zusammenarbeit mit dem renommierten Weingut Rathfinny Wine Estate hergestellt, einem nachhaltig betriebenen Weingut an der Küste von Sussex im Südosten Englands.



Hurtigruten Seaweed Arctic Gin*

Handgefertigt mit norwegischem Seetang aus arktischen Gewässern, kombiniert mit Wacholderbeeren, wilden Kräutern und Gletscher-Schmelzwasser aus den Lyngenalpen. Dieser feine und dennoch anspruchsvolle Gin bietet einen mittleren bis vollen Körper und reift in exklusiven Eichenfässern unter dem Schein der Nordlichter. Sanft und vollmundig, mit deutlichen Noten von Wacholder, Zitrusfrüchten und einer eleganten Eichennote, abgerundet durch eine subtile maritime Note des Seetangs.

NOK 95

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

Dieser aus norwegischen Zutaten vollendet destillierte Aquavit ist mit Kräutern und Gewürzen wie Kümmel und Dill verfeinert. Außerdem wird er mit Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen vermischt, bevor er in Sherryfässern reift, die ihm Noten von getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie einen charakteristischen rassigen Abgang verleihen.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

Ein würziger, außergewöhnlicher Aquavit, der am Gaumen neben dem typischen Kümmel und etwas Dill an Fenchel, Koriander, Zitrusfrüchte und Anis erinnert. Seine Reifezeit von mindestens 12 Monaten in Sherryfässern verleiht diesem Aquavit zusätzliche Tiefe, ebenso wie ihm das Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen seine unverwechselbare Frische verleiht.

NOK 135

Havets Bobler**

Hell golden in Farbe. Duft von rotem Apfel und geröstetem Brot. Cremiges Gefühl im Mund mit einem Geschmack von leicht bitteren Mandeln und Honigmelone. Traditionelle Weinherstellung und mindestens 30 Monate Lagerung auf der Hefe. Unter dem Meer gelagert, 34 m unter der Meeresoberfläche, 6 Monate Reifung an der Grenze des Polarkreises an der Küste von Helgeland. Exklusiv hergestellt für Hurtigruten.

NOK 1 250

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen

** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

BIVROST

DIE NORDLICHTBRÜCKE

Bivrost hat seinen Sitz in Lyngen im arktischen Norwegen, auf 69° nördlicher Breite, einer Region, in der majestätische Berge steil ins Meer abfallen. Die kurzen arktischen Sommer hier verleihen den Rohstoffen, die Bivrost für die Herstellung seiner einzigartigen Spirituosen verwendet, ihre besonderen Eigenschaften. Die Wasserquelle ist gefiltertes Gletscherwasser aus den Lyngenalpen, Wasser, das vor mehr als 5.000 Jahren gefroren ist. Diesem reinsten aller reinen Wasser werden regionale Pflanzen, Kräuter und Beeren hinzugefügt, die einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren enthalten und reich an Antioxidantien sind. Die preisgekrönte Brennerei – eine der modernsten Europas – ist ein hoch organisierter Betrieb, in dem iPad-gestützte Kontrollen mit den Fähigkeiten und dem Wissen der passionierten Brenner von Bivrost kombiniert werden.

Midgard**

Bivrost Midgard Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69 °N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in unserem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Sherryfässern aus europäischer, amerikanischer und spanischer Eiche.

NOK 135

Alfheim**

Bivrost Alfheim Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69 °N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in unserem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Fässern aus europäischer Eiche, amerikanischer Eiche, ungarischer Eiche, Chinquapin-Eiche und kolumbianischer Eiche.

NOK 135

Vanaheim**

Bivrost Vanaheim Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69 °N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in unserem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Bourbon-, Sherry- und Teakfässern.

NOK 135

Bivrost Arctic Gin*

Frisch und rein mit Noten von Kiefer, Früchten und Gewürzen.

NOK 95

Bivrost Pink Gin*

Ein sanfter Gin mit Aromen von arktischen Beeren, Zitrusfrüchten, Gewürzen und Wacholder. Sauber mit einem frischen und leicht würzigen mittleren Abgang.

NOK 95

Bivrost Vodka*

Rund und frisch, mit einem sanften, lang anhaltenden Nachgeschmack.

NOK 95

Bivrost Cask Aquavit*

Rund und vollmundig mit gut kombinierten Gewürzen.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Aromatisiert mit Zutaten aus dem Norden Norwegens: Räucherhering, Moltebeeren, Sumpfporst und klassischer Kümmel.

Mindestens sechs Monate lang in Sherryfässern in NATO-Bunkern gereift.

NOK 95

Bivrost Blòt**Artic Herbal Liqueur**

BLÖT von Bivrost ist der weltweit erste arktische Kräuterlikör. Enthält "Finnmarskpors", Arktisches Mädesüß, Arktische Birkenblätter, Arktische Schafgarbe und andere arktische Zutaten.

Bivrost Coffee Liqueur

Bivrost Espresso Likör ist ein delikater, klarer Kaffeelikör, hergestellt aus gerösteten Kaffeebohnen von Senja Roasters. Der Likör zeichnet sich durch eine reichhaltige, seidige Textur mit klaren und lebendigen Kaffeetonen sowohl in der Nase als auch am Gaumen aus.

Yggdrasil**

Bivrost Yggdrasil wird aus nordischer gemälzter Gerste, Gletscher-Schmelzwasser und einem komplexen Fermentationsprozess hergestellt. Dieser Whisky reifte in Oloroso-gewürzten und hausintern ausgekohlten Fässern innerhalb unseres hölzernen Wikinger-Langhauses bei arktischen Temperaturen.

NOK 135

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkekästen

** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

FEDDIE OCEAN DISTILLERY

NORWEGENS ERSTE BIO-BRENNEREI!

Anne Koppang gründete Feddie Ocean Brennerei im Jahr 2019 auf Fedje, eine wunderschöne Insel nordwestlich von Bergen. Nachhaltigkeit ist seit jeher ein Teil von Feddies DNA von Anfang an und als Beweis für dieses Engagement Feddie wurde Norwegens erstes zertifiziertes Unternehmen Bio-Brennerei. Feddie produziert mehrere Gins und Aquavits und ihr Whisky, Feddie Single Malt Whisky kommt auf den Markt Herbst 2024.

Alle Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau. In Ergänzung zur zertifizierten Bio-Produktion und Nachhaltigkeit, Feddies Hauptziel ist es, die Eigenverantwortung von Frauen zu fördern. Nur Frauen dürfen in das investieren Unternehmen. Das hat sich zu einem beeindruckenden Ergebnis entwickelt Bewegung zur Stärkung von Frauen und weibliche Investitionen und bis zum Frühjahr 2024 Mehr als 900 Frauen haben investiert Feddie Ocean Distillery. Die Produkte von Feddie stehen für reines und reines unterschiedliche Geschmacksrichtungen in ihren handgemachten und organische Produkte!



Das Öko-Symbol hebt Getränke hervor
Hergestellt aus nachhaltigen Zutaten,
um einen grüneren Planeten zu unterstützen.

Feddie Single Malt**



Die erstklassige Handarbeit, Bio Whiskey. Hergestellt aus Bio-Malz, in Eichenfässern gereift.

NOK 135

Nine Sisters Ocean Gin*



Bio-Produkt. Zart und aromatisch mit Wacholder, Zitrusfrüchten und Blüten. Schön abgerundet mit etwas Süße von Süßholzwurzel. Ein weicher und moderner Gin mit ein langer Nachgeschmack.

NOK 95

Nine Sisters Grapefruit Gin*



Bio-Produkt. Aromen von Wacholder, Zitrusfrüchte, Beeren und Blumen. Ein fruchtiger, reichhaltiger Mundgefühl. Abgerundet mit klarem Wacholder Anmerkungen.

NOK 95

Feddie Blank Aquavit



Bio-Produkt. Weiches und reichhaltiges Mundgefühl mit klarem Kümmel und Zitrusfrüchten. Ausführungen mit Süßholzwurzel, Wasser und warmen Gewürzen. Nuanciert und komplex, mit langem Nachgeschmack.

Feddie Fatlagret Aquavit



Fassgelagert Akevitt. Bio-Produkt wird finden Sie reichhaltige Gewürznoten und Zitrusfrüchte. Unter dem Gewürznote, das Fass fügt Aromen hinzu Kakao, oxidierte Früchte, Walnuss und tropisch Obst.

Feddie Fatlagret DillAquavit*



Bio-Produkt mit einem Hauch von Gewürzen und Rosépeffer. Weicher und konzentrierter Geschmack aus Dill, Kräutern und Zitrusfrüchten. Beendet mit Angelika, Süßholzwurzel und Gewürze.

NOK 95

- * Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkekästen
- ** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

MYKEN

NÖRDLICH DES NÖRDLICHEN
POLARKREISES HERGESTELLT

Die Myken Distillery wurde 2013 gegründet und begann mit der Produktion auf der kleinen Inselgruppe Myken, 32 km vom Festland entfernt. Sie ist die einzige Whisky-Brennerei Norwegens und die erste Whisky-Brennerei der Welt in der Arktis.

Das entsalzene Wasser des nahe gelegenen Ozeans liefert reichlich Kühlwasser für den Destillationsprozess und gilt als eines der reinsten Gewässer Norwegens.

Bei Myken legt man großen Wert auf hochwertige Handarbeit und Präzision, bewahrt dabei alte und bewährte Traditionen der Whisky- und Gin-Herstellung und verleiht seinen Spirituosen eine facettenreiche und ganz besondere Note.

LEVKE GÅRD

ÄPFEL AUS HARDANGER

Seit mindestens 1200 n. Chr. werden in Hardanger Äpfel angebaut. Der Anbau wird durch das günstige Klima und den fruchtbaren Boden in der Region begünstigt.

Die Levke-Farm liegt an einem steilen, sonnenverwöhnten Hang in südwestlicher Richtung, kann auf eine lange, stolze landwirtschaftliche Tradition zurückblicken und ist vollständig auf Obst spezialisiert. Viele der Felder des Hofes liegen auf den umliegenden steilen Hängen.

Das ist schön, stellt aber aus Sicht der Produktion auch eine Herausforderung dar. Aber wie heißt es so schön im Volksmund: „Die süßesten Früchte hängen am höchsten“.

Myken Arktisk Single Malt**

Der erste arktische Single Malt Whisky der Welt, nicht kühlgefiltert. Verschiedene Varianten je nach Verfügbarkeit.

NOK 135

Myken Arktisk Sommergin*

Ein einzigartiger Gin, der nur aus pflanzlichen Zutaten hergestellt wird, die auf Myken – genauer gesagt auf der Insel Sjurøya – vorkommen, wie zum Beispiel Wacholder, Moltebeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Krähenbeeren.

NOK 95

Myken Gin of the Sea*

Ein frischer und gefälliger Gin, aromatisiert mit natürlichen Aromen der norwegischen Küste und des Meeres. Rhabarber, Stachelbeeren, Tannenspitzen, Wacholder und Seetang sorgen für einen von frischer Säure und sanften Wacholdernoten geprägten Geschmack.

NOK 95

Hardanger Apfellikör

Apfellikör, der nach reifen skandinavischen Äpfeln schmeckt und sich durch eine Ausgewogenheit zwischen Süße und Frische auszeichnet.

Hardanger Apfelbrand APAL*

Apfelbrand mit Aromen von Äpfeln und Eiche und einer bescheidenen Süße.

NOK 95

- * Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
- ** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Aquavit ist seit mindestens dem 15. Jahrhundert Teil der nordischen Lebensart. Der Name leitet sich vom lateinischen „aqua vitae“ ab, was „Wasser des Lebens“ bedeutet. Erstmals schriftlich erwähnt wurde er 1531 von Eske Bille, einem dänischen Beamten in Bergenhus. In einem Paket an Olav Engelbrektsson, den letzten römisch-katholischen Erzbischof Norwegens, legte er einen Brief beil. Der Brief beschrieb „ein Wasser namens Aqua Vite, das gegen alle bekannten Krankheiten hilft, die ein Mensch innerlich und äußerlich haben kann“.

Seitdem ist Aquavit zu einem festen Bestandteil der norwegischen Trinkkultur geworden. Er wird oft zu besonderen und lebensbejahenden Anlässen wie Geburtstagen, Hochzeiten, dem Tag der Verfassung am 17.. Mai und zu Weihnachten getrunken. Er ist auch ein beliebter Aperitif.

Die Spirituose, die entweder klar oder goldfarben sein kann, hat einen Alkoholgehalt von etwa 40 % und ist mit Kräutern und Gewürzen – vor allem Kümmel – aromatisiert, die mit Spiritus und Wasser destilliert wird. Ursprünglich basierte die Spirituose auf Getreide und wurde selten richtig gefiltert. Heutzutage sind Kartoffeln die Grundzutat für die Spirituose. Aquavit ist in ganz Skandinavien beliebt, aber der norwegische Aquavit wird in der Regel in Fässern gelagert und langsam getrunken, damit man ihn genießen kann.

Hellstrøm Aquavit*

Mittlerer Körper, abgerundet im Geschmack. Kümmelaroma mit Noten von Zitrusfrüchten, Anis, Fenchel, etwas Vanille und Eiche.

NOK 95

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkekästen

Lysholm Linie

Norwegens berühmtester und ältester Aquavit. Seine Geschichte reicht bis ins Jahr 1807 zurück und jeder Tropfen überquert in einem Fass zweimal den Äquator.

Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit*

Ein leichter und klarer Aquavit, der auf dem Linie-Originalrezept basiert, aber leicht abgewandelt wurde, damit er zu Drinks gemischt werden kann oder eine leichtere Alternative für den puren Genuss bietet.

NOK 95

Gammel Opland

Der beliebteste Aquavit Norwegens! Mehr als zwei Jahre in Sherryfässern gereift, passt er gut zu Speisen oder kann auch pur genossen werden. Besonders beliebt in Verbindung mit klassischen norwegischen Weihnachtsspeisen.

Gilde Non Plus Ultra*

Non Plus Ultra bedeutet grob übersetzt „das Bestmögliche“ – und mit mehr als 12 Jahren Fassreifung erfreut dieser Aquavit seit langem die Norweger, die das gewisse Extra suchen.

NOK 125

Maquavit*

Bekannt als der Aquavit Nordnorwegens zeichnet sich Maquavit durch seinen Geschmack und Stil aus – ganz wie die Menschen aus dieser Region. Mit einem Hauch Kaffee und dunkler Schokolade im Abgang.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Ein weiterer Aquavit aus Nordnorwegen. Aromatisiert mit Zutaten aus dem Norden Norwegens: Räucherhering, Moltebeeren, Sumpfporst und klassischer Kümmel. Mindestens sechs Monate lang in Sherryfässern in NATO-Bunkern gereift.

NOK 95

Arvesølv*

Mehrfach preisgekrönter Aquavit. Der Geschmack ist vielschichtig und erinnert an Kümmel, Anis, Orangenmarmelade und Süßholzwurzel. Langer Abgang, mit rassigen Noten bis zum Schluss.

NOK 95

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Vollen Akevitt Maud*

Mild und sanft im Geschmack mit einem Hauch von Kümmel. Mittlerer Körper mit sanften Noten von Gewürzen und Fass.

NOK 95

Kjellermesterens Premium Reserve*

Eleganter Geschmack mit Noten von Kümmel, Fass, getrockneten Früchten, etwas Zitrusfrüchten, Aprikose und Lakritze. Aquavit mittlerer gelbbrauner Färbung, der 24 Monate lang in Sherry-, Madeira-, Sauternes- und Portweinfässern gereift ist.

NOK 135

Bivrost Cask Aquavit*

Aus der nördlichsten Destillerie der Welt. Abgerundet und vollmundig mit fein eingebundenen Gewürzen.

NOK 95

Bivrost 2YO Limited Edition Aquavit*

2 Jahre in Sherryfässern gelagerter Aquavit. Aromatisiert mit Beeren und Botanik aus Lyngen. Ein fein gewürzter Aquavit mit guter Fülle, Süße, Fruchtigkeit und harmonisch integrierten Holznoten.

NOK 95

Hurtigruten Premium

Arctic Aquavit

Zwei Jahre lang in Sherryfässern gereift. Aromatisiert mit Beeren und Pflanzen aus der Region Lyngen. Fruchtiges Aroma mit Noten von Kümmel, Gewürzen, Zitrusfrüchten, Vanille und Eiche. Sanft gewürzter, vollmundiger Aquavit mit gut eingebundenen Fassnoten.

Trollfjord Extra Premium

Arctic Aquavit*

Dieser aus norwegischen Zutaten vollendet destillierte Aquavit ist mit Kräutern und Gewürzen wie Kümmel und Dill verfeinert. Außerdem wird er mit Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen vermischt, bevor er in Sherryfässern reift, die ihm Noten von getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie einen charakteristischen rassigen Abgang verleihen.

NOK 135

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkekästen

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Feddie Blank Aquavit

Bio-Produkt. Weiches und reichhaltiges Mundgefühl mit klarem Kümmel und Zitrusfrüchten. Ausführungen mit Süßholzwurzel, Wasser und warmen Gewürzen. Nuanciert und komplex, mit langem Nachgeschmack.

Feddie Fatlagret Aquavit

Fassgelagerter Aquavit Bio-Produkt wird finden Sie reichhaltige Gewürznoten und Zitrusfrüchte. Unter dem Gewürznote, das Fass fügt Aromen hinzu Kakao, oxidierte Früchte, Walnuss und tropisch Obst.

Feddie Fatlagret Dill-Aquavit*

Bio-Produkt mit einem Hauch von Gewürzen und Rosépfeffer. Weicher und konzentrierter Geschmack aus Dill, Kräutern und Zitrusfrüchten. Beendet mit Angelika, Süßholzwurzel und Gewürze.

NOK 95

WHISKY

NORWEGEN

Myken Arctic Single Malt**	135
Eiktyrne Fransk Eik Single Malt**	135
Midgard**	135
Alfheim**	135
Vanaheim**	135
Feddie Singel Malt** 🍷	135
Yggdrasil**	135

SCHOTTLAND

Lagavulin 16YO Single Malt*	135
Macallan Rare Cask**	195
Bruichladdich The Organic** 🍷	95

IRLAND

Jameson Blended

USA

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

BRANDY

COGNAC & ARMAGNAC

De Luze VSOP	
<i>Petite Champagne, Frankreich</i>	
Remy Martin XO*	195
<i>Cognac, Frankreich</i>	
Tesseron Lot N° 76 XO**	195
<i>Châteauneuf-sur-Charente, Frankreich</i>	

CALVADOS & APFELBRANNTWEIN

Kjernekar Villeple Norsk Eplebrandy*	95
<i>Agder, Norwegen</i>	
Hardanger Apfelbrand APAL*	95
<i>Vestland, Norwegen</i>	
Calvados 1973**	195
<i>Normandie, Frankreich</i>	

MAGENBITTER

Jägermeister

Wolfenbüttel, Deutschland

Fernet-Branca*	95
<i>Italien</i>	
Marka Bitter *	95

Oslo, Norwegen

- * Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkekarten
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

GIN

Hurtigruten Seaweed Arctic Gin*	95
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Bivrost Arctic Gin*	95
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Skagerrak*	95
<i>Viken, Norwegen</i>	
Harahorn*	95
<i>Agder, Norwegen</i>	
Bareksten Botanical*	95
<i>Vestland, Norwegen</i>	
Myken Arctic Summergin*	95
<i>Nordland, Norwegen</i>	
Myken Gin of the Sea*	95
<i>Nordland, Norwegen</i>	
Lyng Norwegian Botanical*	95
<i>Agder, Norwegen</i>	
Resept XVII London Dry Gin*	95
<i>Agder, Norwegen</i>	
Oslo Gin*	95
<i>Oslo, Norwegen</i>	
Vidda Dry Gin*	95
<i>Oslo, Norwegen</i>	
Kimerud Collectors Pink*	95
<i>Viken, Norwegen</i>	
Bivrost Pink Gin*	95
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Nine sisters Ocean Gin* 🌸	95
<i>Fedje, Norwegen</i>	
Grapefruit Gin* 🌸	95
<i>Fedje, Norwegen</i>	

FRAGEN SIE IHREN BARTMANN NACH EMPFEHLUNGEN
GIN-TONIC-KOMBINATIONEN.

WODKA

Vikingfjord	
<i>Viken, Norwegen</i>	
Bivrost Arctic Vodka	
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Mood Birch Vodka*	95
<i>Oslo, Norwegen</i>	

RUM & CACHAÇA

Captein Morgan White Rum <i>Jamaika</i>	
Captein Morgan Dark Rum <i>Jamaika</i>	
Grenseløs Adopted Rum* <i>Agder, Norwegen</i>	135
Diplomático Ambassador** <i>Venezuela</i>	195

TEQUILA & MEZCAL

Olmeca Tequila Silver <i>Jalisco, Mexiko</i>	
Olmeca Tequila Reposado <i>Jalisco, Mexiko</i>	
Tears Of Llorona Extra Añejo** <i>Jalisco, Mexiko</i>	195

LIKÖR

Kaffee Liqueur <i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Blot Herbal Liqueur <i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Løiten Aquavit Liqueur <i>Viken, Norwegen</i>	
Hardanger Apfellikör <i>Vestland, Norwegen</i>	
Baileys <i>Dublin, Irland</i>	
Drambuie* <i>Edinburgh, Schottland</i>	95
Heering* <i>Kopenhagen, Dänemark</i>	95
St. Hallvard* <i>Viken, Norwegen</i>	95
Pernod* <i>Frankreich</i>	95

- * Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

WEIN

WEISSWEIN

Hurtigruten Hvitvin [SU]

Mud House Sauvignon Blanc [SU]
Marlborough, Neuseeland

By Hausmann Chardonnay [SU]
Bordeaux Frankreich

Red Slate Riesling Weingut
Dr. Loosen [SU]
Mosel, Deutschland

Torre del Falasco Pinot Grigio
Valpantena [SU]
Venetien, Italien

Franck Millet Sancerre* [SU] 895
Loire, Frankreich

ROTWEIN

Hurtigruten Rødvin [SU]

Briccotondo Barbera Fontanafredda [SU]
Piemont, Italien

La Tannerie Foncalieu [SU] 
Languedoc-Roussillon, Frankreich

By Hausmann Pinot Noir [SU]
Bordeaux Frankreich

Old Vine Zinfandel Gnarly Head [SU]
Kalifornien, USA

Rivetto Langhe 895
Nebbiolo Organic* [SU] 
Piemont, Italien

SCHAUMWEIN

Mionetto Prosecco Org Ex Dry [SU] 
Venetien, Italien

Havets Bobler** [SU] 1 250
Sandnessjøen, Norwegen

Bollinger Spécial Cuvée* [SU] 1 550
Champagne, Frankreich

ROSÉ

Rabl Zweigelt Rosé [SU]
Kamptal, Österreich

Anikonic Rabarbra & Jordbær [SU, E, M]
Viken, Norwegen

- * Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

SAFT & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAFTERIET

REINER GESCHMACK – NATUR PUR

Safteriet ist ein lokaler Handwerksproduzent von leckerem Obst und Gemüse Beerensaft in Stavanger. Jedes Getränk ist gefüllt mit reine Zutaten von engagierten Bauern, mit Schwerpunkt auf Bio-Zutaten und so kurz wie möglich. Unsere Geschichte begann 1997 auf dem Biobauernhof Ullandhaug in Stavanger.

Safteriet Pflaumensaft



Safteriet Holunderblütensaft



Safteriet Rhabarbersaft



Safteriet Heidelbeersaft



Safteriet Kirschsaft



Safteriet Johannisbeersaft



Safteriet Schwarze Johannisbeersaft



KOMBUCHA

FERMENTIERTER TEE

Schwarzer Tee



Grüner Tee



Schwarze Johannisbeere



Holunderbeere



Ingwer



Holunderblüte



SAFT

Alle Arten von alkoholfreien Getränken inklusive.

KAFFEE

Alle Kaffeesorten inklusive.

APFELWEIN UND ALKOHOLFREIE OPTIONEN

CIDER

Apal Sølvsider [SU]

Apal Kompan [SU]

Sprudlande Harding [SU] 95

Hardanger LeikvinRose Sider [SU] 95

ALKOHOLFREI

ALT. Blanc de Blancs 

ALT. Sparkling Rosè 

Ambijus Real Fantasy

Ambijus Act Naturally

Ambijus Spruce Needle

Sval Apfel

Sval Apfel-Rhabarber

