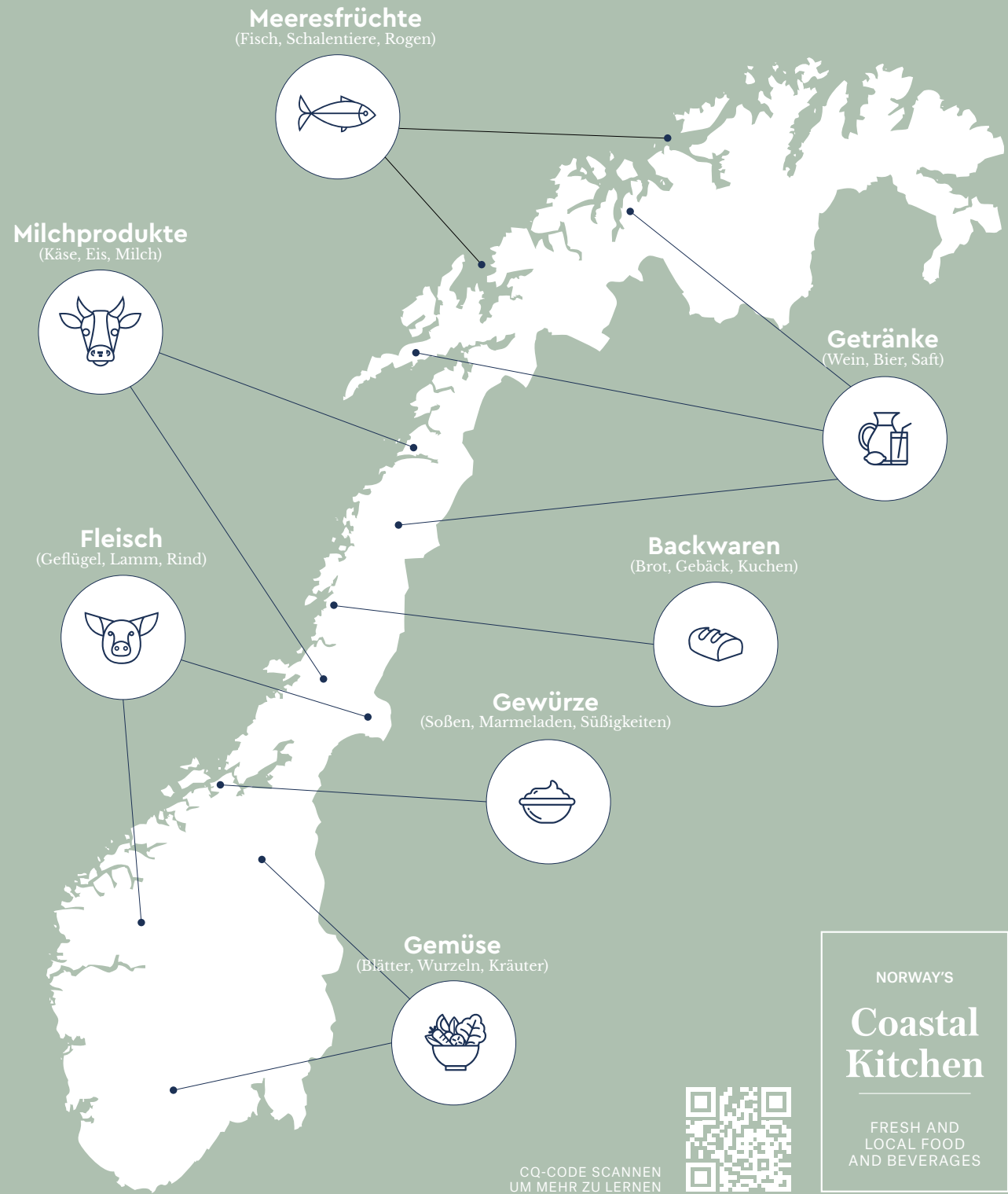


Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Bergen

EINE WELTKULTURERBE STADT – 60° Nord

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..



Galåvolden Gård

Vielleicht haben Sie schon von Røros in Trøndelag gehört. Die Holzbauwerke aus dem 17. Jahrhundert, das kulturelle Erbe und die Kupferminen haben dem Bergdorf einen Platz auf der Liste des UNESCO-Welterbes eingebracht. Seit 1721 ist Røros auch der Sitz von Galåvolden Gård. Um 1780 zählte der Bauernhof einen Hengst, einen Leitochsen, acht Kühe und sechs Schafe. Über 300 Jahre später wird der Hof noch immer von der 9. und 10. Generation der Familie geführt.

Heute werden dort Eier, Milch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, sowie zahlreiche preisgekrönte Produkte aus ihren eigenen frischen Rohstoffen produziert. Dazu gehören köstliche Käsesorten, Eiscreme, Kuchen und Schokolade. Wir sind stolz darauf, die Produkte von Galåvolden Gård in Norway's Coastal Kitchen zu verwenden. Mit ihren norwegischen Wurzeln sind die Produkte aus dem Familienunternehmen der Inbegriff unseres Engagements für regionale Lebensmittel.

Smalahovetunet Voss

Smalahovetunet ist bei uns Norwegern für seine lange Tradition der Schafzucht und der Smalahove-Produktion bekannt. Der Familienbetrieb, der von der Løne Farm in Voss aus geführt wird, züchtet seit Generationen Schafe und Rinder und spielte eine wichtige Rolle dabei, Smalahove von der Alltagskost zu einer Delikatesse zu machen. Dieser Wandel ist vor allem Ivar Løne zu verdanken, der Smalahove auf die Speisekarte brachte und seinen Ruf vom Arme-Leute-Essen zum Festtagsschmaus begründete. Heute werden jährlich etwa 65.000 Smalahove produziert, alle von Smalahovetunet, dem einzigen Hersteller in Norwegen. Der Bauernhof bietet auch traditionell geräucherte Lammrippchen, Wurst und Wurstwaren an, die alle von den eigenen wintergefütterten Schafen stammen. Die Produkte werden über Erlenholz in einer traditionellen Räucherkammer geräuchert, wobei der Schwerpunkt auf reinen Zutaten und lokalen Rohstoffen liegt.

Røros-Käse mit geräuchertem Rentier

Wir sind stolz, Ihnen diesen einzigartigen Røros-Käse mit geräuchertem Rentierfleisch präsentieren zu können. Er wird aus pasteurisierter Kuhmilch vom Bauernhof Galåvolden hergestellt und enthält 12% geräuchertes Rentierfleisch von Rørosrein, einer südsamischen Rentierzüchterfamilie in der Region Røros. Das Rentierfleisch wird während der Käseherstellung hinzugefügt und verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack, bevor er bis zu zwölf Monate lang reift. Die Rentierzucht war schon immer ein zentraler Bestandteil des Lebens der Samen in der Røros-Region. Sie folgen den Rentieren durch die Jahreszeiten, von der Winterweide in den Wäldern bis zur Sommerweide in den Bergen. Dieser nomadische Lebensstil ist tief in ihrer Kultur verwurzelt, und ihre reichen Traditionen haben dazu beigetragen, den preisgekrönten Käse zu prägen. Der Bauernhof Galåvolden ist stolz darauf, diese Bräuche mit seinem einzigartigen Käse zu unterstützen.

Rodlepylse

Rullepølse, oder, wie es im Voss-Dialekt heisst, *Rodlepylsa*, ist eine mit Salz und Pfeffer gewürzte Lammflanke, die zu einer Wurst gerollt wird. Es ist eine beliebte Delikatesse, die in Norwegen schon seit vielen Jahrhunderten ein traditionelles Essen ist. Klassische norwegische Rullepølse werden normalerweise gekocht und dann gepresst, wodurch sie ihre charakteristische Form und Festigkeit erhalten. Dann wird sie in dünne Scheiben geschnitten und kalt serviert. Obwohl die Rullepølse traditionell aus einer Mischung aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt wird, wird sie manchmal auch mit Lammfleisch zubereitet. Unsere köstlichen Lammrullepølse ist ein aufregendes und exklusives Produkt mit einem einzigartigen Geschmack von Smalahovetunet in Voss, einem Familienbetrieb mit einer langen Geschichte als innovativer Produzent.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Geräucherter Rentierkäse vom Hof Galåvolden

frischer Salat mit Rosmarin und Nussvinaigrette

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE, PISTAZIEN)

Rodlepylsa vom Hof Løne mit Preiselbeergelee

von Løne in Voss.

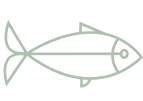
Norwegisches dünnes Brot mit Kartoffelsalat

ALLERGENE: M, E, G (HAFER, ROGGEN, WEIZEN)

Traditionelle norwegische Fischsuppe aus Bergen

Wurzelgemüse, Sauerrahm
und Fischknödel aus Rørvik

ALLERGENE: F, M, S, SU



Geschmortes Trøndelag-Rindfleisch

Angebratene Karotten, Zwiebeln und dicke Bohnen mit Demiglace

ALLERGENE: M, S, SU, SO

Prinsefisk (Kabeljau)

Gemüse der Saison, Kartoffelbrei
und Buttersauce mit Garnelen

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

✔ Bohnenragout

mit Kartoffelbrei

ALLERGENE: SU, S



Karamellpudding

mit Eiern aus Rørvik zubereitet

ALLERGENE: E, M, N (HASELNÜSSE)

✔ Veganes Brombeerkompott

mit Vanillecreme

ALLERGENE: G (WEIZEN, HAFER)

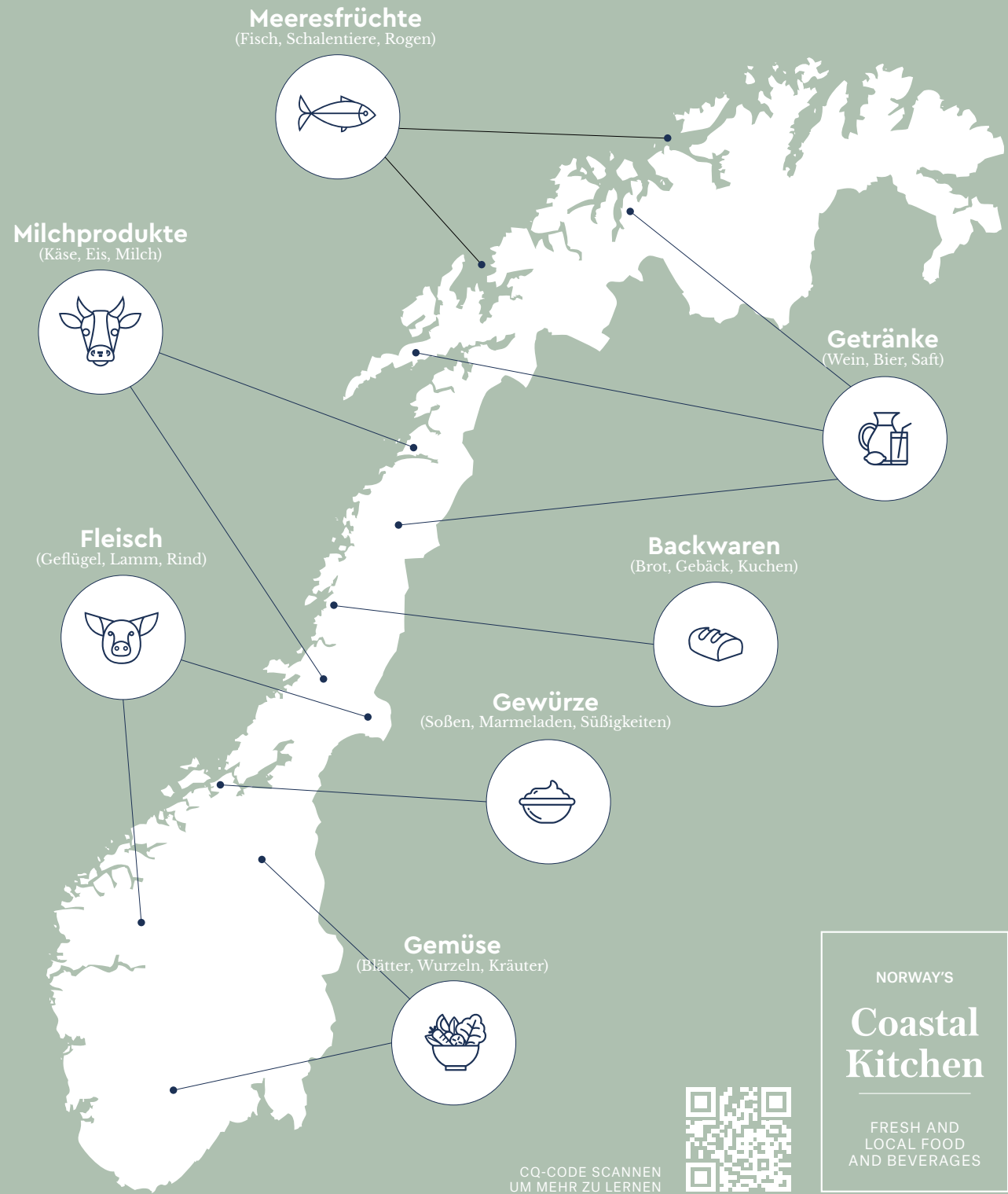
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Ålesund

DIE KÜSTE VON SUNNMØRE – 62° Nord

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.



Klippfisch

Das Pökeln von Fisch ist ein wichtiger Teil der norwegischen Kultur. Die Tradition, Fisch zu trocknen, um ihn zu konservieren, reicht bis in die Zeit der Wikinger zurück, das Einlegen von Fisch in Salz begann im 15. Jahrhundert. Wenn wir beide Konservierungstechniken miteinander kombinieren, erhalten wir Klippfisch. Klippfisch ist eiweißreich und fettarm und aus diesem Grund die ideale Wahl für gesundheitsbewusste Gourmets. Obwohl Klippfisch auch mit Seelachs, Lengfisch oder Lippfisch zubereitet werden kann, wird für das ursprüngliche Rezept Kabeljau verwendet. Kabeljau ist in Norwegen problemlos zu bekommen, da das Land über einen der größten Kabeljaubestände der Welt verfügt. Über 90 % des norwegischen Kabeljaus stammt aus dem Kabeljaubestand der nordöstlichen Arktis.

Skjenning-Eiscreme

Skjenning ist ein hauchdünnes Fladenbrot, das üblicherweise mit dem traditionellen Gericht Sodd serviert wird, einer Suppe aus Hammelfleisch und Fleischbällchen mit Kartoffeln und Karotten. Der Teig wird aus Kartoffelpüree und Weizenmehl hergestellt. Vor dem Braten wird eine Seite mit einer Mischung aus Milch und Zucker bestrichen. Und aus diesem Kochprozess entsteht die Skjenning-Eiscreme! In der Bäckerei Røra wurden die Reste des karamellisierten Zuckers, die bei der Herstellung von Skjenning auf dem Rost zurückbleiben, früher einfach entsorgt. Heute werden sie jedoch an den Bauernhof Gangstad weitergegeben, wo sie zur Herstellung von Skjenning-Eis verwendet werden. Die Eiscreme ist ein großartiges Beispiel für die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und wurde 2019 beim Wettbewerb Det Norske Måltid als bestes Molkereiprodukt ausgezeichnet.

Smalahove Løna

Jede Kultur und jedes Land besitzt ein oder zwei Spezialitäten, die auf Fremde seltsam oder sogar unappetitlich wirken könnten. In Norwegen gehört Smalahove ganz oben auf die Liste. Smalahove wird ausschließlich von Ivar Løne in Voss, Westnorwegen, hergestellt. Es handelt sich hierbei um einen Schafskopf, der zunächst angebraten, dann gesalzen, geräuchert, getrocknet und schließlich gekocht wird. Es schmeckt viel besser, als es sich anhört oder aussieht, Ehrenwort! Das Gericht basiert auf der ursprünglich überlebenswichtigen Tradition, das gesamte Tier zu verwenden. Dieses damalige „täglich Brot“ ist heute eine Delikatesse, die in der Weihnachtszeit mit Kartoffeln, Kohlrüben, Bier oder Aquavit serviert wird. Wir verstehen, dass der Anblick von Smalahove für manche Gäste ein bisschen zu viel sein könnte; deshalb bieten wir es auf unseren Speisekarten nur als Pastete oder Terrine an.

Gepökelttes Lamm aus Hellesylt

Dass die Fjordlandschaft von Geiranger zum UNESCO Welterbe gehört, dürfte niemanden wundern. Die Naturschönheit bestehend aus den die Fjorde umrahmenden Bergen und Wasserfällen kann einen zum Staunen bringen – doch auch ein Blick in die Wälder und Gebirgsketten lohnt sich. Dort grasen nämlich die Schafe und Lämmer, aus denen Ole Ringdals preisgekröntes Räucher- und Fleisch hergestellt wird. Ole Ringdal gründete das Unternehmen, als er 1938 seine eigene Metzgerei in der Nähe des Hellesylt- Wasserfalls nahe der Mündung des Geirangerfjord eröffnete. Heute wird der Familienbetrieb von Kristen Ringdal und ihrer Familie geführt und wurde bereits mit den verschiedensten Preisen ausgezeichnet. Das Erfolgsgeheimnis? Sie kombinieren einheimische Traditionen und professionelle Fachkenntnis mit streng gehüteten Familienrezepten.



VORSPEISE

Carpaccio vom getrocknetem und gesalzenem Dybvik-Kabeljau

eingelegte Karotten, Meeresperlen und Kräuteröl

ALLERGENE: F, SU, G (WEIZEN, ROGGEN)

✔ Gebratener Blumenkohl

Apfel, Trauben, Pinienkerne
und Hack von Flowfood, Schnittlauch

Kartoffel- und Frühlingszwiebeluppe

mit Smalahove vom Bauernhof Løne

ALLERGENE: S, M



HAUPTSPEISE

Gesalzene Lammkeule aus Hellesylt

Senfgemüse mit Ofenkartoffeln und Rotwein-Demiglace

ALLERGENE: S, M, SU, SE

Heilbutt aus Ryfylke

cremige Seetang-Sauce mit Schnittlauch und
Forellenrogen, Erbsenpüree und Ofenkartoffeln

ALLERGENE: F, M, SU,

(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

✔ Butternut-Kürbis Hasselback

in Butter gebratener Kohl, bunten Karotten,
Ofenkartoffel und Spinatsauce

ALLERGENE: SU, N (HASELNÜSSE)



NACHSPEISE

Brownie

mit Erdbeeren und Eiscreme von der Gangstad-Molkerei in der Region Trøndelag

ALLERGENE: E, SU, M, G (HAFER, WEIZEN, ROGGEN, GERSTE), N (WALNÜSSE)

✔ Veganer Brownie

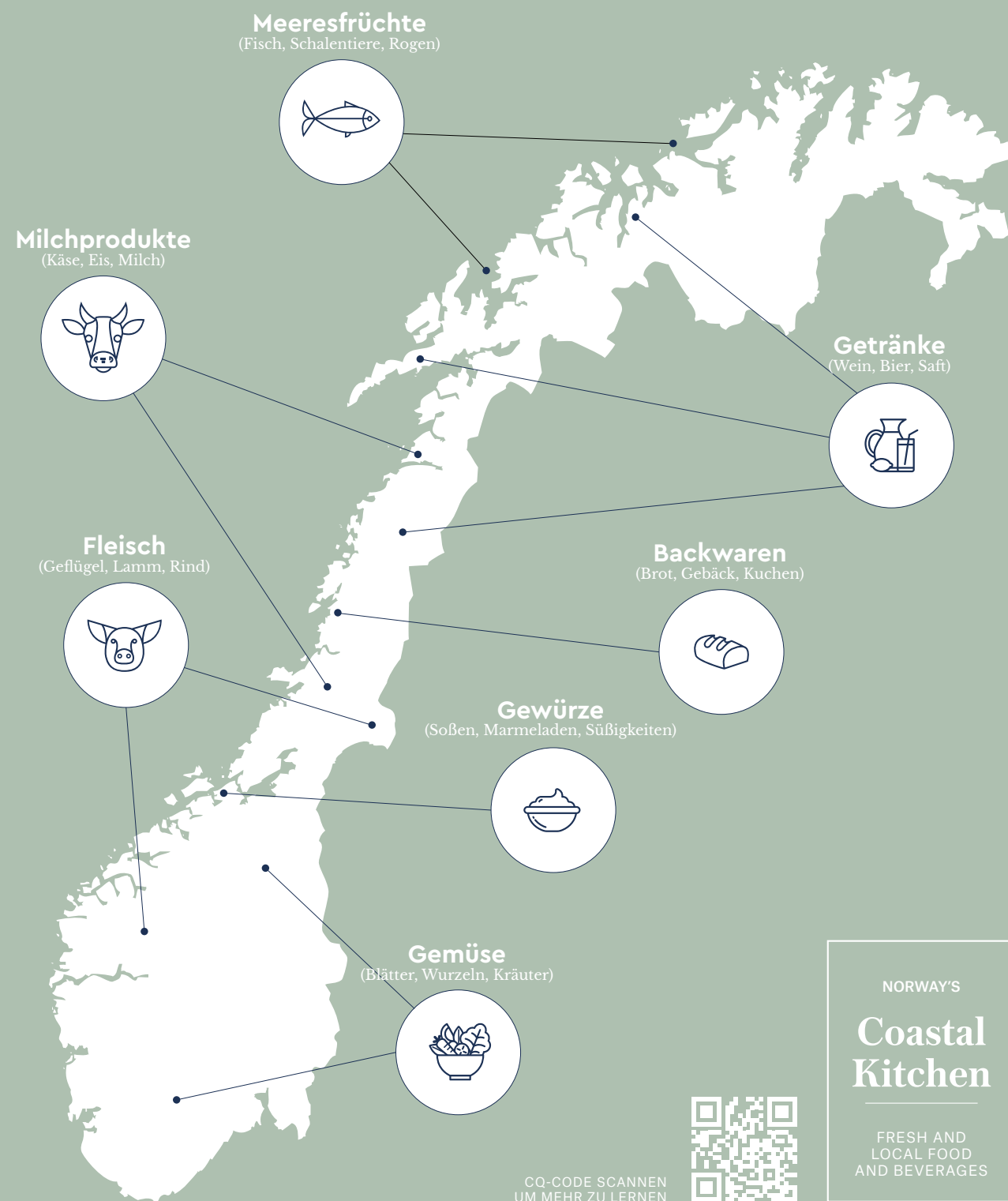
mit Erdbeeren und veganer Vanilleeis

ALLERGENE: N (CASHEWNÜSSE), G (HAFER)

Eiscreme des Tages

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER



Trondheim

DIE KÜSTE TRØNDELAGS – 62° Nord

Wir wollen hier kein Klischee bedienen, wenn wir behaupten, dass dieser Ort das Beste aller Welten vereint, aber Trøndelag hat wirklich etwas ganz Besonderes. Die Natur hat es mit diesem Ort besonders gut gemeint. Die Provinz profitiert von kontrastreichen Landschaften, gekennzeichnet durch eine saftig grüne Küste mit gemäßigttem Klima und trockenen Ebenen und Bergen. Die langen, von der Mitternachtssonne erhellten Nächte im Sommer brachten in Trøndelag erstklassige Zutaten und kulinarische Traditionen hervor, auf die die Einheimischen zu Recht stolz sind. Es ist eine Region, in der Flusskrebse, Krabben, Jakobsmuscheln und Muscheln aufs Prätigste gedeihen.



Gerste

Die Gerste gehört zu den am längsten kultivierten Getreidearten der Erde, wird seit über 10.000 Jahren angebaut und steht heutzutage an vierter Stelle der norwegischen Getreideproduktion. Die Gerste lässt sich sowohl auf Norwegens Höhenlagen als auch in seinen Tälern und Ebenen anbauen und ist somit eine anpassungsfähige und sehr wertvolle Nahrungsquelle. Sie wächst schneller als andere Getreidesorten und kann sogar unter den harschen arktischen Wetterbedingungen angebaut werden. Viele traditionelle nordische Rezepte, die mit Weizen, Roggen oder Haferflocken zubereitet werden, wie Fladenbrot oder unser Sauerrahm-Porridge, können auch mit Gerste gemacht werden. Bier wird auch aus Gerste gebraut, und daher wird sie in vielen Regionen Norwegens ausschließlich dafür angebaut.

Himbeere

Wilde Himbeeren wachsen überall in Norwegen auf Sträuchern, vor allem in entwaldeten Gebieten, wo sie viel Sonne abbekommen. Aufgrund des kühleren Klimas und der Witterungseinflüsse wachsen sie langsamer und sind etwas kleiner als ihre handelsüblichen Vertreter. Diese Wachstumsbedingungen tragen dazu bei, dass die norwegische Himbeere unglaublich schmackhaft und vielseitig ist. Neben den Beeren, die zu Marmeladen und Gelees verarbeitet, auf oder in Pudding und Kuchen serviert sowie eingelegt und zu Saft verarbeitet werden können, können auch andere Teile der Himbeerpflanze verwendet werden. Ein Sud aus getrockneten jungen Blättern, der seit langem für seine medizinischen Eigenschaften bekannt ist, ist auch heute noch ein beliebtes Hausmittel, während frische Himbeersprossen im Salat für das gewisse Etwas sorgen.

Tjukkmjøl-Pudding

Tjukkmjøl ist ein traditionelles 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 Bakterienkultur 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.

Lachs

In Norwegen wird seit Tausenden von Jahren Lachs gefischt und heute gilt das Land als der weltweit größte Exporteur von Atlantischem Lachs. Dank generationsübergreifendem Wissen norwegischer Fischer kombiniert mit moderner Wissenschaft, ist es uns möglich, qualitativ hochwertigen Lachs in nachhaltigen Meeresfarmen zu zuchten, die sich in den kalten, sauberen Tiefen der nördlichen Fjorde befinden. Von seiner tiefrosa Farbe bis zu seinem satten Geschmack ist es offensichtlich, warum norwegischer Lachs überall auf der Welt begehrt ist. Der norwegische Lachs ist ein köstliches und einzigartiges Exportprodukt, das gekühlt als Gravlax, gekocht, gebacken und geräuchert werden kann. Unsere Lieferanten bringen ihren Fang direkt an viele der von uns angelaufenen Häfen, damit Sie den Lachs so frisch wie möglich genießen können.



VORSPEISE

Norwegischer Mozzarella

mit Confit-Tomaten und Schnittlauchöl

ALLERGENE: M

✔ Geschmorte Kohlroulade

Mit Gemüse, Linsen und Zwiebelsauce

ALLERGENE: S, SU, G (WEIZEN)

Gerstensuppe

mit gewürfelter Schweinshaxe und Petersilienöl

ALLERGENE: S, G (GERSTE) NORWEGISCHER WEIZENFLADEN:

SU, M, G (HAFER, WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)



HAUPTSPEISE

Hähnchenbrust

mit Bratensauce, Ofengemüse und Kräuterkartoffeln

ALLERGENE: SU, S

Lachs von Aukra

Spinatsauce, gebackener Blumenkohl, aufgeschlagener Sauerrahm und Dillkartoffeln

ALLERGENE: F, M

✔ Nussbraten

mit Lauchglasur, grilliertem Gemüse und Kräuterkartoffeln

ALLERGENE: SO, SU, S, G (WEIZEN, HAFER)

N (MANDEL, CASHEWNÜSS, WALNÜSSE)



NACHSPEISE

Traditioneller Dickmilchpudding aus Røros

karamellisierte Haselnüsse mit gerührten Himbeeren

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE)

✔ Veganer Vanillepudding

mit gezuckerten Himbeeren

ALLERGENE: G (HAFER)

Eiscreme des Tages

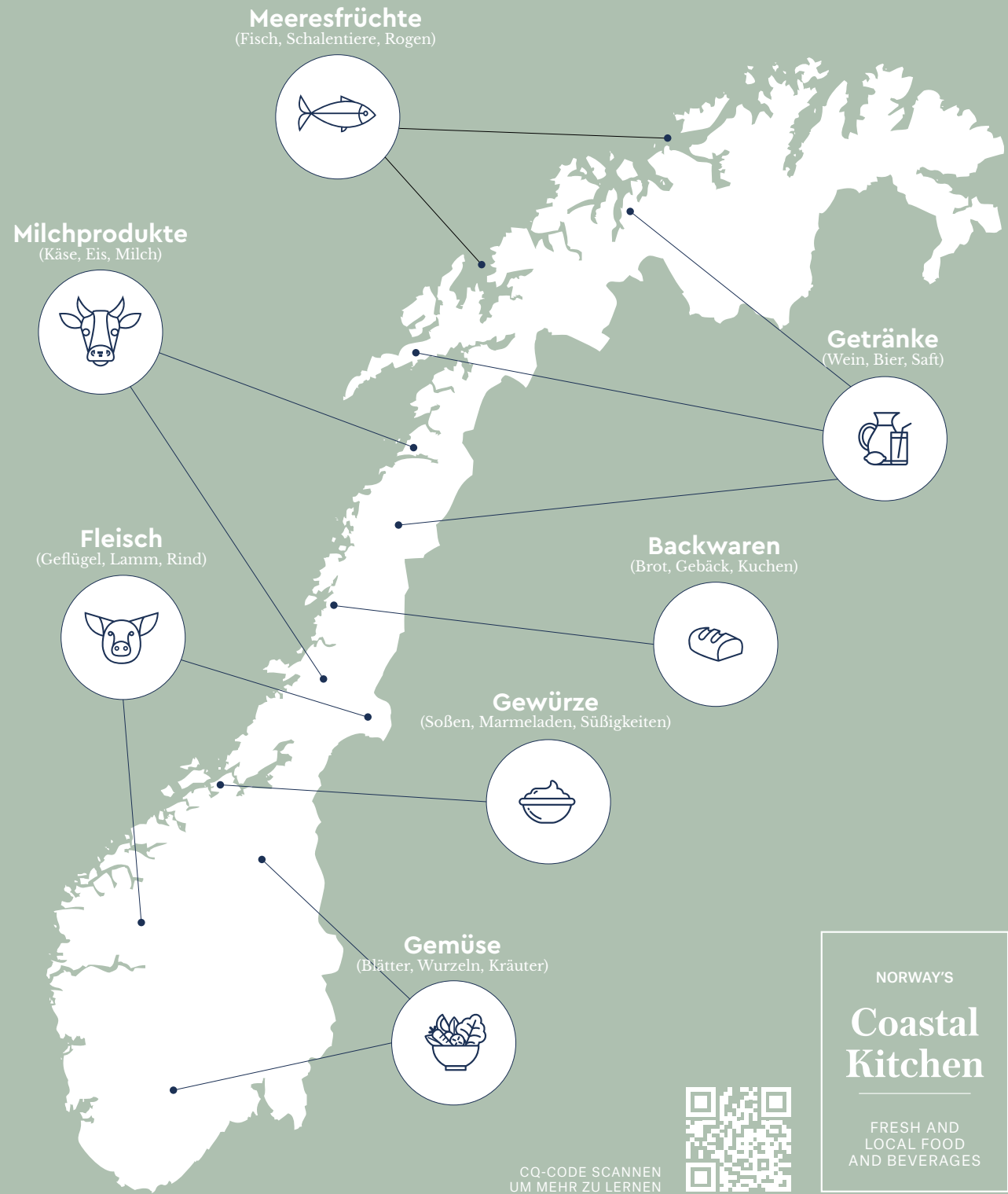
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Bodø

ERBE DER WIKINGER – 67° Nord

Ganz in der Nähe des Kvitnes Gård, das von Halvar Ellingsen geleitet wird, befindet sich die Fischerinsel. Als Halvar ein kleiner Junge war, fuhr seine Familie mit ihrem Fischerboot hinaus zu dieser kleine Insel, um Seelachs zu fangen. Eine der markantesten kulinarischen Kindheitserinnerungen von Halvar: Frisch gefangenen Seelachs zu essen, der nur wenige Minuten zuvor in der Mitternachtssonne gefangen wurde - einfach nur mit Fladenbrot, Butter und Kartoffeln. Bis heute erinnert sich Halvar an diese Mahlzeiten, und es ist sicherlich einer der Gründe, warum Seelachs zu seinen Lieblingsfischen gehört.



Kulinarische Botschafter

Viele der Gerichte auf unserer Speisekarte entstammen dem kreativen Genie unserer erlesenen kulinarischen Botschafter. Diese einheimischen Köche verkörpern die Aromen, Erzeugnisse und Essenstraditionen der norwegischen Küste. Wie unser Konzept Norway's Coastal Kitchen unterstützen auch unsere kulinarischen Botschafter die Lieferanten, Handwerksbetriebe, uralte Fischergemeinden und familiäre Landwirtschaftsbetriebe, die alle die norwegische Küste zu einer der kulinarisch spannendsten Regionen der Welt machen. Und außerdem teilen sie unsere Leidenschaft für regionale Erzeugnisse, die nachhaltig mit möglichst wenig Abfallprodukten produziert werden. Die ersten zwei kulinarischen Botschafter von Hurtigruten sind Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander. Ihre gemeinsame Leidenschaft liegt in ihrer großen Liebe für norwegisches Essen und das Kulturerbe, sowie inspirierende Innovation in der norwegischen Küstenküche.

Halvar Ellingsen

Wir haben uns das kulinarische Genie des norwegischen Küchenchefs Halvar Ellingsen zunutze gemacht, um mehrere Gerichte auf unseren Speisekarten zu erneuern. Halvar ist ein herzlicher, bodenständiger Koch, der nach Vesterålen zurückgekehrt ist, nachdem er mehrere Jahre in Spitzenrestaurants in Oslo gekocht und an nationalen Wettbewerben teilgenommen hat. Halvar hat sein Talent ganz auf nordische Kochtechniken und die nordische Essenskultur spezialisiert. Sein vorzügliches Restaurant am Kvitnes Gård bezieht fast alle Zutaten von der umliegenden Landwirtschaft. Im Sommer gewachsenes Gemüse wird im Winter in Erdkellern gelagert. Dieses selbstgenügsame und gut funktionierende Konzept passt genau zur Philosophie von Norway's Coastal Kitchen: Alte Konservierungsmethoden werden vorgezogen und typisch norwegische Gerichte werden aus regionalen Zutaten zubereitet.

Kindheitserinnerungen – rote Johannisbeeren und Rhabarber

Ein klassisches nordnorwegisches Dessert sind frische rote Johannisbeeren mit Vanillesauce. So einfach und dabei so lecker. Der herbe Geschmack der Johannisbeeren harmoniert perfekt mit der Süße der Vanillesauce. Halvars Großmutter hatte in ihrem Garten den ganzen Spätsommer und Herbst über jede Menge sonnengereifter Johannisbeeren. Man konnte so viel essen, wie man wollte. Zu Beginn des Sommers hat sie den besten Rhabarberkuchen gebacken, den man sich vorstellen kann, ebenfalls mit Vanillesauce serviert. Die Geschmackswahrnehmungen aus der Kindheit bleiben im Gedächtnis haften und begleiten uns ein Leben lang, aber es schmeckt nie wieder so gut wie zu Großmutter's Zeiten. Johannisbeeren und Rhabarber sind in ganz Norwegen zu finden, vor allem im Norden, wo die Beeren in der Mitternachtssonne gut gedeihen.

Boknafisk

Boknafisk ist ein teilgetrockneter Dörrfisch. Hergestellt wird er aus Kabeljau, der von Januar bis März, wenn es noch kalt ist, auf Gestellen luftgetrocknet wird. Dies ist ein traditionelles nordnorwegisches Essen, vor allem auf den Vesterålen und den Lofoten. Im Gegensatz zu getrocknetem Fisch, der vor allem für den Export geschätzt wurde, war Boknafisk lange Zeit ein Grundnahrungsmittel. Er war auch bei schlechtem Wetter erhältlich, hing an Gestellen und wurde bei besserem Wetter durch neue Fische ergänzt. Traditionell wird Boknafisk mit Salzkartoffeln, Karotten und Speck serviert. Echter Geschmack aus dem Norden!



Hühnerlebercreme

mit schwarzem Johannisbeersirup und eingelegtem Rhabarber

ALLERGENE: M, E, G: (WEIZEN)

Eingelegter Heilbutt

mit Gurke, Zuckertang-Creme und Dill

ALLERGENE : M, F, E, SE, SU

(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

Topinamburbrühe

mit geröstetem Topinambur und Estragonöl

ALLERGENE: S



HAUPTSPEISE

Stockfisch nach Boknafisk-Trocknung

mit Blumenkohlvariationen, Kartoffelgratin und Speckrahmsauce mit Schnittlauchöl

ALLERGENE: F, E, M, SU

Rinder-Culotte

mit Blumenkohlvariationen, Kartoffelgratin

und Jus mit Liebstöckelöl

ALLERGENE: F, E, M, SU

Cremige Kartoffeln mit eingelegten Zwiebeln und Estragon

Blumenkohlvariationen, weißen Bohnen und geröstetem Knoblauchschaum

ALLERGENE: G: (WEIZEN)



NACHSPEISE

Rhabarberkuchen

mit roten Johannisbeeren und Vanillesauce

ALLERGENE: M, E, G: (WEIZEN) N: (MANDEL)

Veganer Rhabarberkuchen

mit roten Johannisbeeren und Vanillesauce

ALLERGENE: G: (WEIZEN) N: (MANDEL)

Eiscreme des Tages

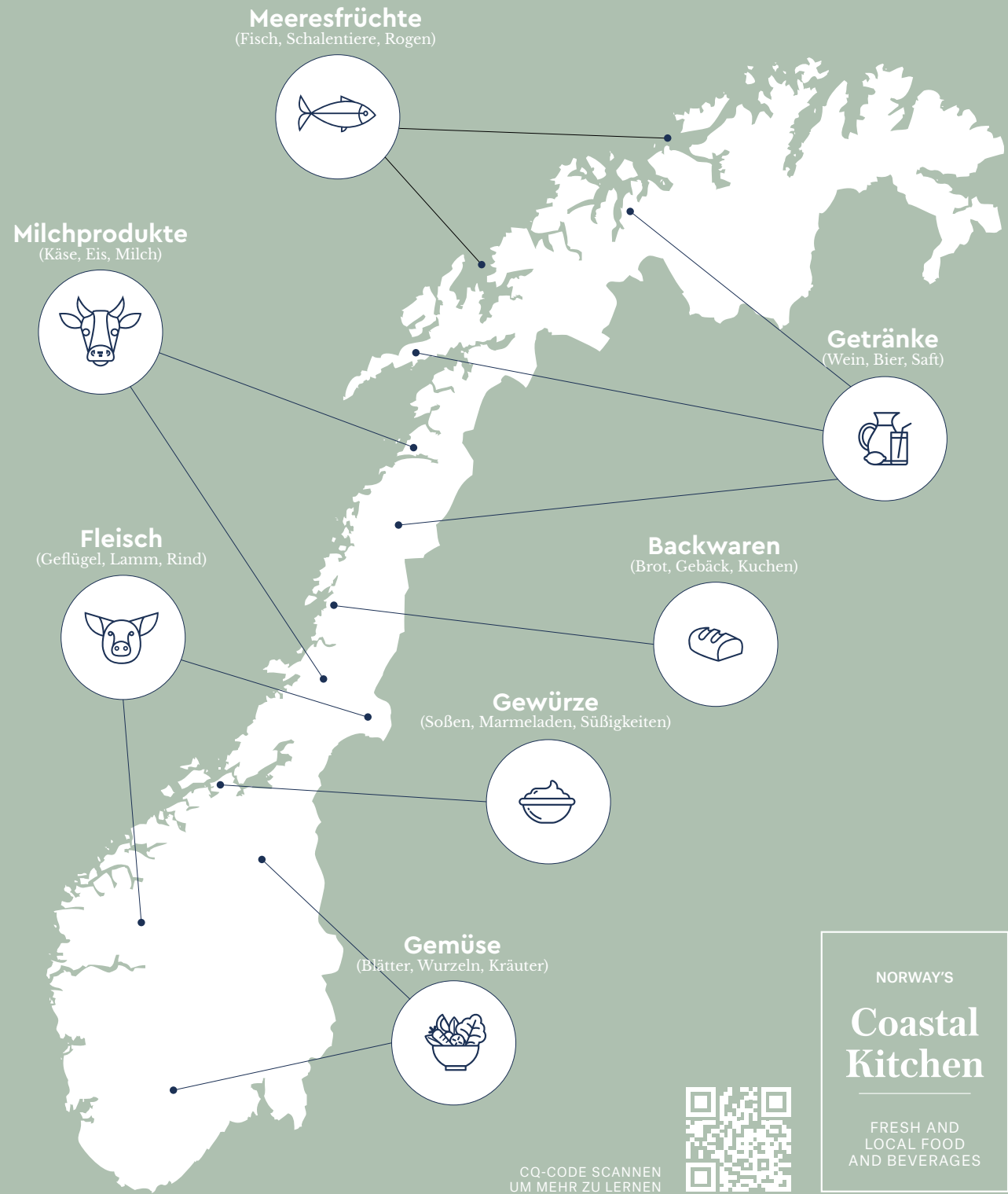
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Tromsø

AUFBRUCH IN DEN HOHEN NORDEN – 69° Nord

Die lokale Küche in der Region Nord-Troms wird von drei Kulturen beeinflusst, die miteinander verschmolzen sind: die samische, schwedische und norwegische Kultur. Die See-Samen waren hier dauerhaft ansässig und lebten von der Fischerei und der Landwirtschaft. Ihre Kultur wurde jedoch auch von den wandernden Samen beeinflusst, die hier ihre Sommerweiden hatten. In der Küche nutzte man die kräftigen Aromen für Gerichte mit Rentier- und Elchfleisch, die mit Waldpilzen zubereitet wurden. Viele unserer norwegischen Traditionen sind aus dieser autarken Lebensweise entstanden, die noch bis vor einhundert Jahren vorherrschte.



Garnelen aus Lyngen

Der Lyngenfjord ganz im Norden Norwegens ist nicht gerade für seine milden Temperaturen bekannt – doch gerade deshalb schmecken die hier laichenden Garnelen so köstlich. 20 Meter unterhalb der Fjordoberfläche und in den ihn umgebenden Gebirgsketten steigt die Temperatur selten über 2 °C. In diesem kalten, reinen und nährstoffreichen Wasser wachsen die Garnelen langsamer. Dies führt dazu, dass sie süßer und saftiger als andere größere Arten werden. Einer der ältesten Garnelenproduzenten Norwegens, der Familienbetrieb Lyngen Reker AS, verarbeitet hier schon seit über 60 Jahren Garnelen. Einheimische Fischerboote bringen ihren Fang direkt zur Garnelenverarbeitungsanlage am Rande des Fjords. Die Wetterbedingungen gestalten das Fischen im Lyngen-Fjord schwierig, aber der Geschmack der Garnelen ist die Mühe wert!

Rentier

Rentiere kennen keine Landesgrenzen – und sowohl Rentierherden als auch die nomadischen Samen reisen seit jeher frei in Skandinavien herum. Die Samen nutzen alle Teile des Rentiers, vom Fell für Kleidung bis zum Fleisch zum Essen. Rentiere sind hervorragend an das subarktische Klima angepasst und ihr Fell lässt nahezu kein Wasser durchdringen. Der Nährwert von Rentierfleisch ist außergewöhnlich. Es enthält doppelt so viele Nährstoffe wie Rindfleisch, den gleichen Fettgehalt wie Hühnchen und ebenso viele Aminosäuren und Vitamine wie weißer Fisch. Es schmeckt köstlich, reichhaltig und zart. Die Rentiere, deren Fleisch heute auf der Speisekarte steht, stammen aus den großen Herden in der Finnmark, dem nördlichsten Teil Norwegens.

Algenfarm von Hurtigruten in Lyngen

Außerhalb von Tromsø finden Sie Lyngen. Die kalten, nährstoffreichen Meeresströmungen machen die Fjorde zwischen den Hochheidealpen zu einem der produktivsten Meeresgebiete. Das Meeresleben wächst langsam in kaltem Wasser, wodurch Fauna und Flora besonders gut schmecken. Jetzt, da Hurtigruten 130 Jahre alt ist, denken und tun wir etwas Revolutionäres in Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, und was ist wichtiger als unser heimischer Regenwald? Der Seetangwald absorbiert Kohlenstoff um 60 % effizienter, aber das gilt nur, wenn der Seetang wächst. Durch das Ernten von ausgewachsenem Seetang und das Setzen neuer Triebe leistet die Seetangfarm von Hurtigruten unseren Beitrag zur Minimierung des Kohlenstoffs in unserer Atmosphäre. Ein guter Schritt in Richtung einer klimastabilen Welt, die wir an die nächste Generation weitergeben werden.

Moltebeere

Die zahlreichen Spitznamen der Moltebeere in der nordischen Kultur – Arktisches Gold, Herbstgold, Berggold – geben genügend Aufschluss darüber, wie hoch sie geschätzt wird. Sie wachsen wild in den Sumpfgebieten der nördlichen Hemisphäre und sind extrem schwer zu sammeln und praktisch unmöglich zu züchten. Gute Sammelstellen sind gut gehütete Geheimnisse. Reife Moltebeeren sehen aus wie goldgelbe Himbeeren. Der Geschmack ist unverwechselbar in seinem Zusammenspiel von Süße und Herbheit. Die Norweger verzehren Moltebeeren mindestens seit der Zeit der Wikinger, die sie auf ihren Reisen mitnahmen, um Skorbut vorzubeugen. Moltebeeren sind nicht nur köstlich und selten, sondern auch voller VVitamin C, Zink, Magnesium und Beta-Carotin. So ist es kein Wunder, dass sie als Schatz der norwegischen Küste gelten.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Lachs- und Heilbutt-Sashimi

Ponzu, Hurtigrutens Bioseetang

ALLERGENE: F, SO, SF

(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

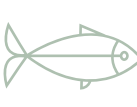
Norwegische Schalentiere

ALLERGENE: B, SK

✔ Fenchelsuppe

mit eingelegten Fenchelstielen und Dillöl

ALLERGENE: S, G (HAFER)



Skavgryte (ein traditionelles nordisches Wildgericht)

Sahnesauce, Kartoffelbrei und gerührte Preiselbeeren

ALLERGENE: M

Gebackener Klippfisch aus Halvors

mit Seetanggewürz, Kartoffelbrei, Karotten, Speck, Kapern und Tomatensauce

ALLERGENE: M, F, SU,

(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

✔ Rüben à la Bourguignon

Kartoffelbrei mit Meerrettich

ALLERGENE: S, SU, SE



Moltebeercreme

mit knusprigen Waffeln und Krokantstreuseln

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN), N (HASELNÜSSE)

✔ Vegane Moltecreme

ALLERGENE: SU

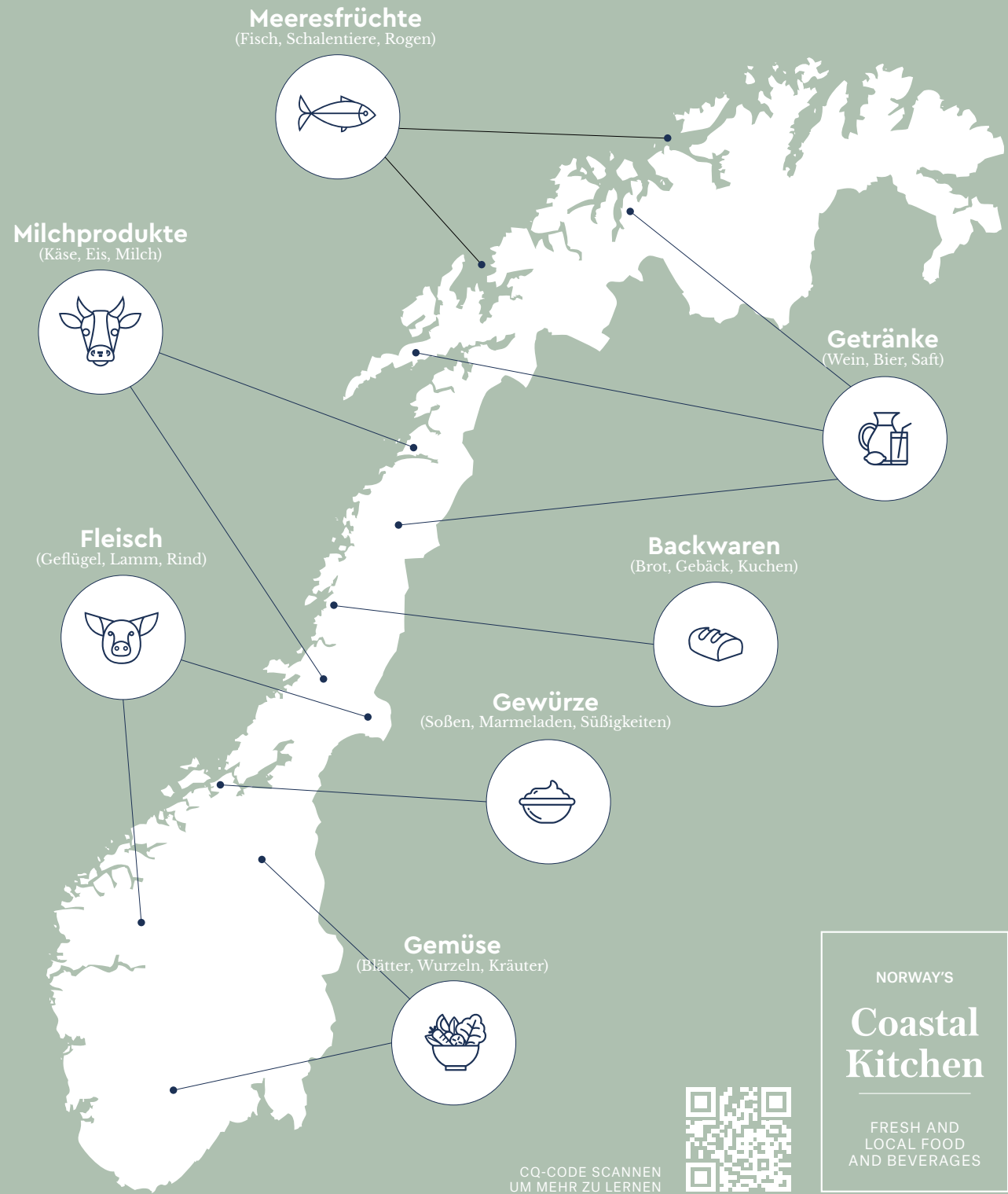
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Honningsvåg

DAS NORDKAPP – 71° Nord

In der Region Finnmark befindet sich das Nordkapp, der nördlichste Punkt des europäischen Kontinents. Lange Zeit glaubten die Menschen, dass diese hoch aufragenden Klippen das Ende der Welt bedeuteten. Die Finnmark ist so groß und so unterschiedlich, dass es schwer fällt, sie in Worte zu fassen. Beginnen wir also damit, uns kulinarisch anzunähern. In Norwegen gibt es seit jeher bereits Ernährungs-Traditionen in Hülle und Fülle. Doch durch die starke Zuwanderung der Finnen in die Finnmark kamen auch finnische Esstraditionen in die Region, gekennzeichnet durch den Einsatz von Getreide, Brei, Innereien, Blut und Wurstwaren.



Arktis Eiscreme

Der Lofoten-Archipel, weit nördlich des nördlichen Polarkreises, ist nicht ein Ort, den viele Menschen mit Eiscreme in Verbindung bringen. Doch die meisten haben noch nie vom traditionellen Hersteller Arktis gehört. In der wunderschönen Umgebung von Svolvær werden Eiscreme und Sorbet von erfahrenen norwegischen Eisherstellern mit kleinen Maschinen nach traditioneller italienischer Art hergestellt. Dank der Verwendung von ausschließlich natürlichen Zutaten und echten Aromen, darunter Früchte, Beeren und Nüsse, schmeckt die Eiscreme besonders intensiv und die verschiedenen Geschmacksrichtungen kommen optimal zur Geltung. In Zusammenarbeit mit Arktis haben wir unser eigenes Sortiment an Eissorten für unsere Gäste entwickelt. Zu unseren Lieblingssorten gehören Lofotpils, das Bier aus der ersten und einzigen Mikrobrauerei der Lofoten enthält, und einfaches Vanilleeis mit einem Hauch von Stockfisch.

Mydland

Mydland wurde von Henrik Mydland 1920 als Geschäft in der Stadt Tromsø gegründet, um Fleischprodukte herzustellen und diese an vorbeifahrende Schiffe zu verkaufen. Heutzutage ist es nach wie vor ein Familienbetrieb und eine der stärksten Marken in der Region. Hochwertige Delikatessen wie kaltes Fleisch, Pökelfleisch und Würste werden hier hergestellt. Schon seit vielen Jahren beliefert uns Mydland mit Fleischprodukten für unsere Gäste an Bord. Das Geschäft wird mittlerweile von der vierten und fünften Generation betrieben, die Henriks Grundwerte, Tradition, Kompetenz und Qualität, immer noch in Ehren halten. Die meisten Familienmitglieder arbeiten im Betrieb nach der Philosophie „je mehr Qualität, desto mehr Geschmack“.

Nýr-Sahne von Grøndalen

Nordöstlich von Oslo betreibt die Familie Grøndahl einen Milchbauernhof, der für seinen Einsatz zum Wohl der Tiere ausgezeichnet wurde. „Glückliche Kühe geben bessere Milch“, sagt die Familie, „und damit auch besseren Käse.“ Sie kümmern sich gut um ihre Tiere und lassen sie das ganze Jahr über in großen Außenbereichen frei laufen. Der Frischkäse Nýr wird aus gesäuerter Bio-Vollmilch von den Kühen des Hofes hergestellt und wurde 2018 bei den World Cheese Awards mit Silber ausgezeichnet. Er wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt: Die pasteurisierte Milch wird vorsichtig erhitzt und in großen Käsesäcken zum Abtropfen aufgehängt, bis sie eine feste Konsistenz erreicht. Hurtigruten ist einer der größten Abnehmer dieses nachhaltigen und regional produzierten Käses in Norwegen, und wir sind stolz darauf, ihn an Bord zu servieren.

Seesaibling

Der Seesaibling, eine norwegische Delikatesse, schwimmt seit Tausenden von Jahren in den Bergseen des arktischen Norwegens und wird von den Bewohnern dieser Region und darüber hinaus schon ebenso lange gegessen. Der mit dem Lachs und der Forelle verwandte Fisch ist in Süßwasserseen der Alpen sowie in arktischen und subarktischen Küstengewässern beheimatet und wandert zum Laichen flussaufwärts. Heute wird der Seesaibling als Teil der großen umweltbewussten Aquakultur Norwegens gezüchtet. Er ist etwas fetthaltiger als seine beiden lachsartigen Verwandten und sein festes, rötliches Fleisch sowie sein milder Geschmack machen ihn bei Köchen sehr begehrt. Es gibt eine Vielzahl von unterschiedlichen Zubereitungsarten. Zudem ist er ein beliebter Bestandteil vieler traditioneller Gerichte.



VORSPEISE

Skrei-Kabeljaurogen aus den Fjorden von Lofoten

mit Gurke und Zuckertang auf knusprigem Toast

ALLERGENE: M, F, G: (WEIZEN) (KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

✔ Rote-Bete-Tatar

mit Chips von Goldaugen-Kartoffeln, vegane Meerrettichcreme und frischen Sprossen

Überbackene Selleriesuppe

geschmortes arktisches Zicklein von Mydland in Tromsø

ALLERGENE: S, SU



HAUPTSPEISE

Schweinefilet von Horns

Portweinsauce, Süsskartoffelpüree und Pommes Anna

ALLERGENE: M, E, SU

Seesaibling aus dem Sigerfjord

mit Weissweinsauce, gebratenem Kohl, Fenchel- und Radieschen-Crudité, Kräutern und Amadine-Kartoffeln

ALLERGENE: F, M, SU

✔ Linsenbraten

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

ALLERGENE: SE, S, G (HAFER, WEIZEN)



NACHSPEISE

Schokoladenterrine

mit Nýr-Creme, Zitronen-Meringue und Sorbet

ALLERGENE: E, M, SO

✔ Veganer Schokokuchen

mit Arktis-Sorbet

ALLERGENE: SO, G (WEIZEN), N (HASELNÜSSE)

Eiscreme des Tages

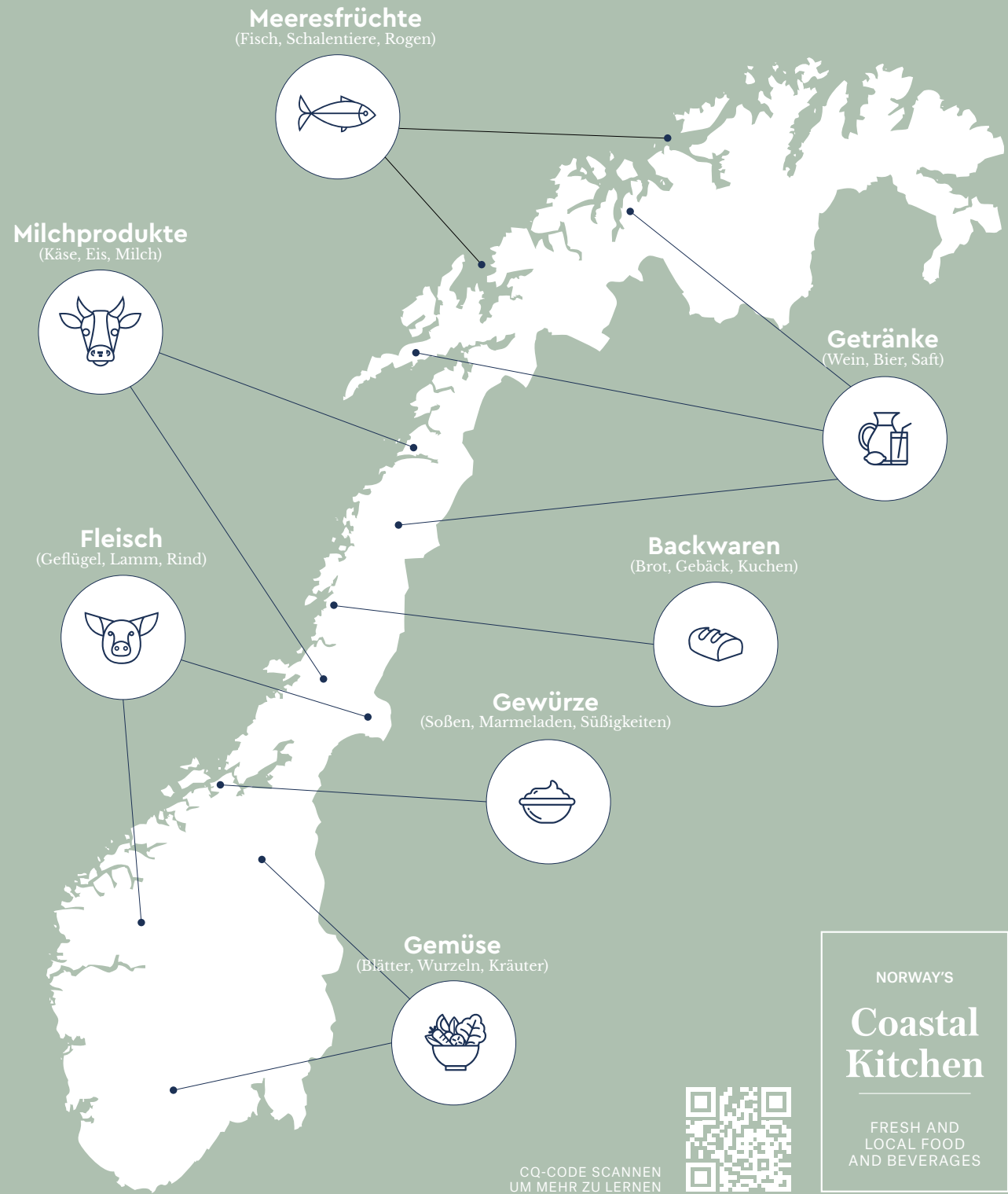
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Kirkenes

OST-FINNMARK – 69° Nord

Kirkenes ist als Hauptstadt der Barentssee-Region bekannt. Kirkenes ist zwar eine kleine Stadt, beherbergt jedoch aufgrund der nahegelegenen Grenzen zu Finnland und Russland eine multi-kulturelle Bevölkerung. Es wird nicht lange dauern, bis Sie in den Straßen Schilder entdecken, die in mehreren Sprachen geschrieben sind. Es ist jedoch die unberührte Natur rund um Kirkenes, die die Esskultur hier so einzigartig macht. Der Schwerpunkt liegt auf frischen regionalen Zutaten wie Rentierfleisch, Meeräsche, Königskrabbe und Wildlachs.



Essenskultur der Samen

Die Samen haben eine reiche Essenskultur und haben über die Jahrhunderte ihre Traditionen erfolgreich beibehalten. Da sie hauptsächlich in der Region Sápmi in Nordskandinavien leben, mussten sie sich von dem ernähren, was die Tundra hergab. Dementsprechend enthalten ihre ältesten Gerichte hauptsächlich Fisch, Wild, Beeren und Kräuter. Bereits im 8. Jahrhundert begannen viele Samen, Rentiere zu hüten. Rentierfleisch gehört seitdem zu ihrer Ernährung.

Die Samen sehen sich als Teil der Natur und nicht über ihr stehend oder ausserhalb. Daher führen sie einen nachhaltigen Lebensstil, der der Natur Achtung entgegenbringt. Man kann die einzigartige Kultur der Samen über ihre authentischen Speisen erleben – und somit auch köstliche und denkwürdige Reisemomente schaffen.

Borscht

Borscht ist eine köstliche Suppe, die im Laufe der Jahrhunderte auf unterschiedliche Weise zubereitet wurde. Ursprünglich wurde sie aus den eingelegten Zweigen, Blättern und Blüten von Bärenklau gekocht. Wenn Sie aus der nördlichen Hemisphäre stammen, haben Sie sie vielleicht schon in Gebüsch und auf Wiesen wachsen sehen, ohne zu wissen, um welche Pflanze es sich handelt. Das älteste bekannte Rezept für Borscht wurde Ende des 18. Jahrhundert von einem polnischen Koch niedergeschrieben, der für die polnische Aristokratie kochte. Seitdem hat sich die Suppe in verschiedenen Varianten weiterentwickelt und wird in Osteuropa, Russland und Zentralasien gegessen, wo sie mit Sauerrahm serviert wird. Doch die Hauptzutat ist nun für gewöhnlich Rote Bete – ein beliebtes norwegisches Nahrungsmittel. Ihnen wird heute die auf Rote Beete basierende Variante serviert.

Hering

Der Hering ist vermutlich der wichtigste Fisch in der Geschichte der Menschheit. Viele Städte wurden gegründet und unzählige Kriege gefochten für das heiß begehrte „Silber der Meere“. Während der Laichzeit kommen Heringe in Norwegens Fjorde hinein und die Heringsfangzeit beginnt, ein wichtiges Ereignis in den Gemeinden an der Küste. Der in riesigen Schwärmen von bis zu drei Milliarden Exemplaren lebende Hering, hat lange Zeit das Leben im und um den Atlantik aufrechterhalten und die norwegische Bevölkerung bei schlechten Ernten und in Kriegszeiten vor Hunger bewahrt.

Der Fisch kann auf unterschiedliche Weise konserviert werden, wie durch das Einlegen, Pökeln und Räuchern. Der Matjes zum Beispiel, ein in Salz marinierter Hering, verfügt über einen satten Geschmack und zergeht zart im Mund.

Honig

Die Menschheit ist seit Urzeiten mit den Bienen verbunden. 12.000 Jahre alte Felsmalereien in spanischen Höhlen zeigen die Geschichte des Honigsammelns. Der älteste bekannte Honig der Welt wurde im 5.500 Jahre alten Grab einer georgischen Edeldame gefunden. In Norwegen darf nur nicht pasteurisierter Honig auch Honig genannt werden. Und norwegische Imker haben sich verpflichtet, ihren Honig pestizidfrei zu halten.

Je nach Landesteil und der Jahreszeit besitzt unser Honig einen anderen, einzigartigen Geschmack. Bienen, die sich von Heidekraut in Moorgebieten ernähren, erzeugen zum Beispiel einen stärker schmeckenden Honig. Imker, die die Bienen vor der Ausrottung schützen, produzieren so einen reinen und nachhaltigen Naturhonig.



Sami Láibi (samisches Brot)

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

ALLERGENE: F, E, M, G (WEIZEN, ROGGEN)

Karottentarte

Ricotta, Nýr-Sahne und Mandeln

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN), N (MANDEL)

✔ Russische Borsch (Rote-Bete-Suppe)

Veganer Joghurt

ALLERGENE: S, SO



HAUPTSPEISE

Finnmark-Rentier

Rentierwurst, Kartoffelbrei mit Knollensellerie, kurzgebratenem Brokkoli und Rotweinsauce mit fein gehackten Pilzen

ALLERGENE: M, S, SU

Kabeljau

Grünkohl-Chips, gebratener Blumenkohlreis, Rote Beete – Gerstenrisotto und Nussbutter

ALLERGENE: M, SU, S, F, G (GERSTE)

✔ Kartoffelkuchen

mit Edamame-Bohnen, Rote Beete, Salsa von eingelegtem Gemüse und frischer Kräutervinaigrette

ALLERGENE: S, SO



NACHSPEISE

Russischer Honigkuchen

mit Buttercreme und Salzkaramellsauce

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN), N (MANDEL)

✔ Himbeermousse

mit Brombeer coulis und Krokant

ALLERGENE: N (MANDEL)

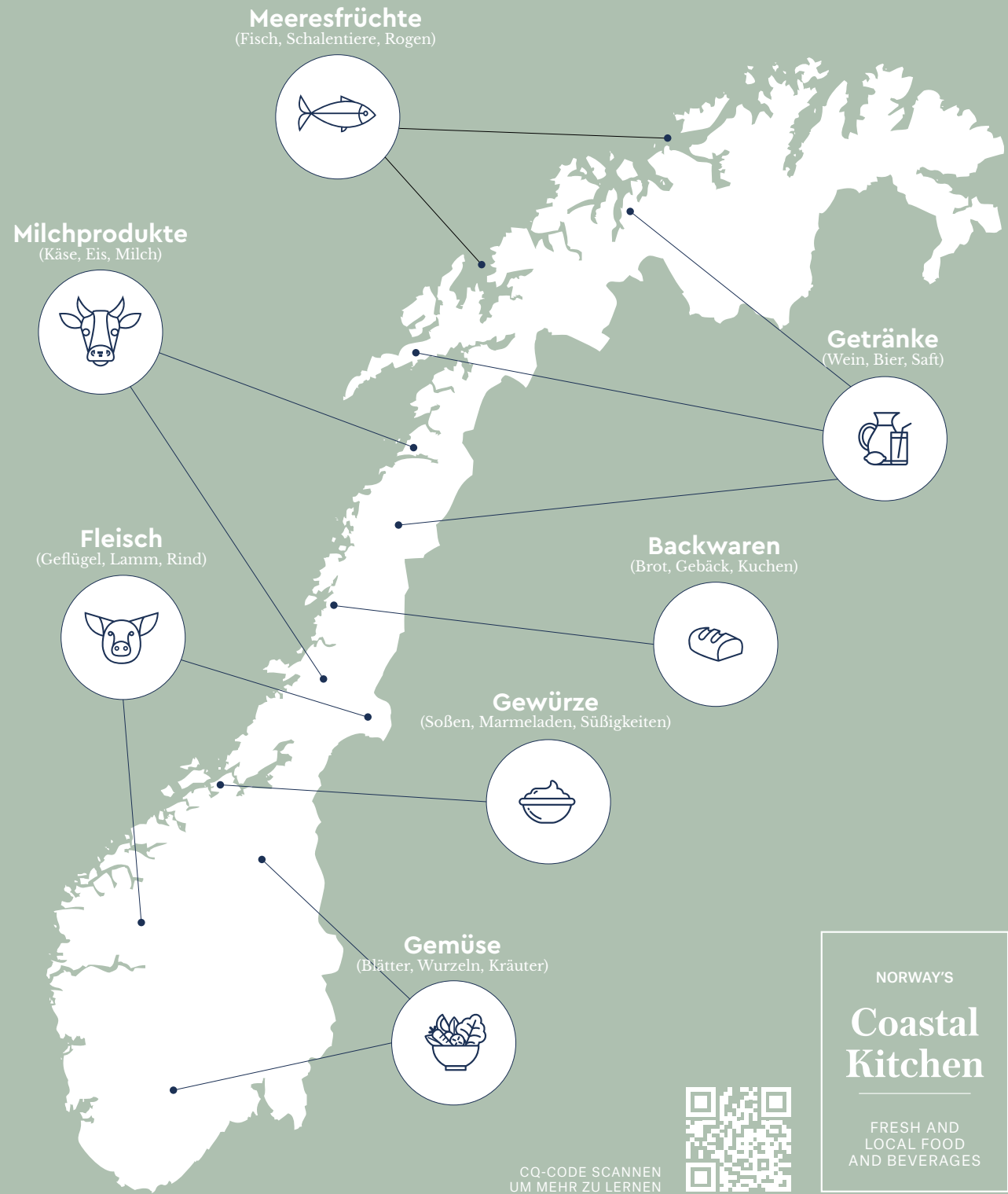
Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Hammerfest

WEST-FINNMARK – 70° Nord

Der berühmte Entdecker Adolf Henrik Lindstrøm wurde 1866 in der arktischen Stadt Hammerfest geboren. Bereits in jungen Jahren nahm er an Expeditionen ins Nordpolarmeer teil. Tatsächlich war Lindstrøm gemeinsam mit Nansen, Amundsen und Sverdrup an allen großen Polarexpeditionen beteiligt. Kein anderer Norweger hat so viel Zeit mit Erkundungsfahrten in die Arktis und Antarktis verbracht. Er war aber Koch und damit auf langen Expeditionsreisen ein besonders beliebtes Mitglied der Mannschaft. Im zarten Alter von 15 Jahren war Lindstrøm bereits in der Lage, den traditionellen Fischeintopf „Mølje“, Moltebeerensuppe und Würste aus Moschusochsenfleisch zuzubereiten. Er sammelte auch arktische Pflanzen und konservierte Tierhäute, die später zu wichtigen Wissenschaftlichen Materialien wurden.



Aalan Gård

Aalan wurde 1951 gegründet und ist ein Familienbetrieb, der vor allem für seine Käseproduktion auf kleinem Maßstab bekannt ist. Der Betrieb wird von Tove und Knut Åland geleitet und verfügt über 200 Milchziegen, die auf den Lofoten-Hügeln grasen. Ihr erster Käse war der preisgekrönte Capra, was „Ziege“ auf Latein bedeutet. Mit der Zeit haben sie ihr Angebot durch neue und verbesserte alte Rezepte erweitert.

Seit kurzem wird ihr halbharter Käse in Rotwein anstatt Salzwasser gewaschen, was dem Käse eine schöne rote Rinde und mehr Geschmack verleiht. Blåtind heißt ihr milder, saurer und aromatischer Blauschimmelkäse. Er wurde in offiziellen Käseproben ehrenvoll erwähnt und schaffte es in einem nationalen Wettbewerb schon einmal bis ins Finale.

Bidos

Bidos, auch *biðos* geschrieben, gilt als Nationalgericht der Samen. Die Samen sind Ureinwohner, die ein riesiges Gebiet bewohnen, das sich von Nordnorwegen bis nach Schweden und Finnland erstreckt. Ihre traditionelle Ernährung wird geprägt durch die Lebensweise als nomadische Rentierhirten. Samen sind sehr naturverbunden und verschwenden keinen einzigen Teil der Rentiere, die sie züchten und jagen. Fleisch, Haut, Fell und Geweih werden kunsthandwerklich verarbeitet.

Dieser traditionelle und nahrhafte Rentiereintopf, dessen Name aus der nordsamischen Sprache stammt, wird aus stundenlang gekochten Rentierknochen und Fleisch zubereitet. Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln werden später hinzugefügt und weichgekocht. Dann wird der Eintopf durch Salz, Pfeffer und Kräuter abgerundet.

Preiselbeeren

Die rubinroten Preiselbeeren sind seit Jahrhunderten Bestandteil der menschlichen Ernährung. Die eng mit den Cranberrys verwandten kleinen, roten Beeren wachsen auf immergrünen Sträuchern in Skandinavien, Nordeuropa und Nordamerika. Sie sind unglaublich gesund, voller Antioxidantien und Vitamin C. Die indigene Bevölkerung hat sie schon lange vor ihrer Einführung in die europäische Küche verwendet. Auch heute sind sie eine wichtige und geschätzte Zutat in der skandinavischen Gastronomie. Sie werden zu Konfitüre, Saucen und Getränken verarbeitet und sind eine köstliche Beilage zu Wildbraten. Auch Ziegen und Schafe auf der Weide verschmähen die Preiselbeeren nicht!

Mini-Schweinshaxen

Es hat einen Grund, warum in der nordischen Mythologie Schwein als Hauptspeise beim nächtlichen Festgelage in Walhalla gereicht wird. Auch heute gehört das Schwein zur norwegischen Küche und ist auch der bevorzugte Sonntagsbraten. Schweinekoteletts, Schweinsfüße, Rippchen, Würstchen und Fleischbällchen erscheinen regelmäßig auf dem typischen norwegischen Esstisch.

Ein eher ungewöhnliches norwegisches Schweinefleischgericht ist Mini-Schweinshaxe. In der Vergangenheit wurde dieser Teil verwendet, um nichts von dem kostbaren Tier zu verschwenden. Mini-Schweinshaxen sind sehr reich im Geschmack und stammen vom dunklen Fleisch am Unterschenkel. Der kleine Knochen formt einen Griff, an dem man das Stück beim Essen festhalten kann.



VORSPEISE

In Gin und Wacholderbeeren mariniertes Rentier

mit Preiselbeercreme, eingelegte Pflzen unt Himmeltind-Käse vom Hof Aalan

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN, ROGGEN)

🌱 Spargel

mit veganer Sauce Hollandaise und Wurzelchips

ALLERGENE: S, SE, SU, N (CASHEWNÜSSE)

Bidos

ALLERGENE: G (WEIZEN)



HAUPTSPEISE

Schweinshaxe

Knollenselleriecreme, eingelegte rote Zwiebeln, Fondant-Kartoffeln und Rotwein-Demiglace mit Senf aus Nordland

ALLERGENE: S, M, SU, SE

Forelle aus dem Ofen

mit Beurre blanc, sautierten grünen Spargel, Perlzwiebeln, Forellenrogen und Kartoffelpüree

ALLERGENE: F, SU, M, S

🌱 Waldpilz-Risotto

mit sautierten Pilzen und knusprig gebratenem Brokkoli

ALLERGENE: SU



NACHSPEISE

Frischkäsekuchen

Kompot aus schwarzer Johannisbeere und Nýr

ALLERGENE: SU, M, E, G (WEIZEN, ROGGEN)

🌱 Veganer Käsekuchen

ALLERGENE: SO, SU, G (HAFER), N (WALNÜSSE)

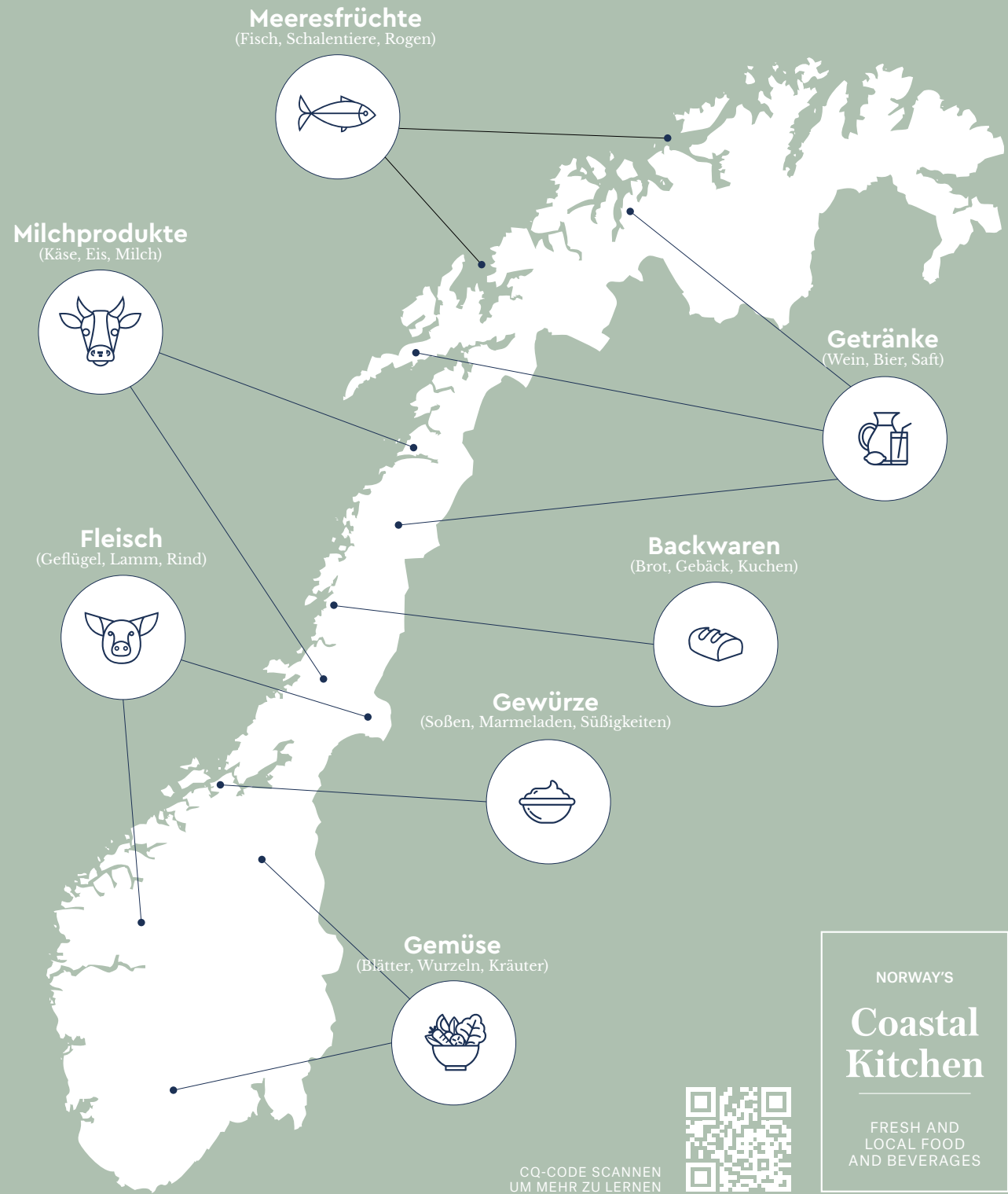
Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Vesterålen

DIE INSELGRUPPE DER LOFOTEN – 68° Nord

Das heutige Menü spiegelt in Farbe und Gesch-mack sowohl unsere kulinarischen Ursprünge als auch unsere kulinarische Zukunft wider. Die Lofoten waren das nördlichste Zentrum der Wikingerkultur und ihr Erbe lebt hier bis heute weiter. Reich wurden die Wikinger durch den Handel mit Fisch und Wildtierhäuten, Aufgrund ihrer Plünderungen und kriegерischen Auseinandersetzungen erwarben sie ihren schlechten Ruf als grausame Barbaren, Sie sahen sich jedoch selbst in erster Linie als Bauern. An Land haben die sturm-gepeitschten Rahmenbedingungen auf den Lofoten ihre Spuren in der Pflanzenwelt hinterlassen, aber es gibt auch Oasen mit durchaus fruchtbarem Boden.



Blaubeeren

Lange bevor die Blaubeere als „Superfood“ angepriesen wurde und überall in gesundheitsfördernde Smoothies kamen, bereiteten wir Norweger schon Säfte und Marmeladen damit zu. Norwegens kühle und regnerische Sommer sind das perfekte Klima für das Wachstum der Blaubeeren, und im Landesinneren überziehen die Gebüsche riesige Flächen. Da wundert es nicht, dass das Pflücken von Blaubeeren zu den beliebtesten sommerlichen Zeitvertreiben der Norweger gehört. Norwegens einheimische Blaubeeren sind noch nährstoffreicher als solche aus Ihrem örtlichen Supermarkt. Wilde Blaubeeren sind nicht nur eine wichtige Nahrungsquelle, sondern stecken auch voller Antioxidanten, Polyphenole, Potassium und Vitamin C. Sie wirken entzündungshemmend und blutdrucksenkend, cholesterinsenkend und verbessern die Hirnfunktion. Aufgrund ihrer tiefblauen Farbe wurden auch Stoffe mit ihnen gefärbt. Doch vor allem schmecken sie einfach köstlich.

Rolvsøy-Löwenzahnsirup

Der vegane Süßstoff, der wie Honig schmeckt. Löwenzahnsirup eignet sich perfekt für Waffeln oder zum Süßen von Tee und bietet gleichzeitig alle ernährungswissenschaftlichen Vorteile der Ursprungspflanze, wie z. B. die Beseitigung von Schadstoffen und die Stärkung des Immunsystems. Der feinste Löwenzahnsirup Norwegens wird vom Familienunternehmen Molta aus den handgepflückten Wildblumen von Rolvsøy hergestellt – und genau den servieren wir an Bord unserer Schiffe. Die eigene Herstellung ist jedoch nicht allzu schwierig. Verwenden Sie dazu viel frischen Löwenzahn, der idealerweise an einem sauberen Ort gepflückt wurde. Nach dem Entfernen des Stiels und des grünen Blütenbodens kochen Sie ein Kilogramm der Blütenblätter in einem Liter Wasser mit 800 Gramm Zucker. Lassen Sie die Mischung über Nacht stehen, seihen Sie sie dann ab und reduzieren Sie sie auf die Konsistenz eines Sirups.

Aquavit

Aquavit wurde erstmals im Jahr 1531 schriftlich erwähnt und wird in Norwegen schon seit Jahrhunderten hergestellt. Er wird aus destillierten Kartoffeln hergestellt. Die Spirituose erhält ihren Geschmack von den Kräutern und Gewürzen, mit denen sie destilliert wird wie z. B. Sternanis, Fenchel, Kardamom, Vanille, Koriander und Zitronenschalen. Damit es sich wirklich um einen norwegischen Aquavit handelt, schreibt der Gesetzgeber vor, dass mindestens 95 % der Kartoffeln aus regionalem Anbau stammen müssen. Dadurch entsteht ein Getränk mit relativ kurzen Transportwegen. Da häufig Kartoffeln verwendet werden, die sonst weggeworfen würden, ist der Prozess ziemlich nachhaltig. In den letzten 20 Jahren haben die norwegischen Brennereien über 300 verschiedene Aquavits hergestellt. Dazu gehören unter anderem Løiten Linie, Gammel Opland und Lysholm Linie, von denen viele auch auf der Getränkekarte von Hurtigruten zu finden sind.

Begraben

In Norwegen begann die Tradition des Fischpökels im Mittelalter, als der berühmte Gravlaks erfunden wurde. Seine Zubereitungsmethode wird in seinem Namen verraten, der sich mit „begrabenem Lachs“ übersetzen lässt. Der leicht gesalzene Lachs wurde dabei in Fässern geschichtet und im Sand oberhalb der Flutwasserlinie vergraben. So wurde eine stabile Reifungstemperatur und Konservierung durch Fermentierung erreicht. Heutzutage werden bei einem ähnlichen Verfahren Lachs, Kabeljau, und andere Fisch- oder Fleischsorten in eine Lauge aus Salz, Zucker und Schnäpsen eingelegt. Dill wird fast immer hinzugefügt, doch auch Fenchel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Meerrettich und selbst rote Bete werden häufig verwendet. Diese Art des Marinierens macht den Fisch fester, aromatischer und verleiht ihm eine schöne Farbe und einen abgerundeten Geschmack.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Rote Bete und Aquavit gebeizter Dorsch

Erbsenpüree, Zitronencreme und Streusel

ALLERGENE: F, M, G (WEIZEN, ROGGEN)

Geräucherte Entenbrust

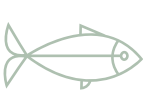
Blaubeersirup von der kleinen Beerenküche,
Fenchel-Chiffonade

ALLERGENE: M, SU

Spinatsuppe

und Croutons

ALLERGENE: S, G (WEIZEN, ROGGEN, HAFER)



Ganze gebratenes Putenkeule

Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln und Sahnesauce mit Johannesbeeren

ALLERGENE: M, SU, S

Im Ofen gebackener Seelachs

mit Langustinen-Sauce,

Karottenpüree und Brokkoli

ALLERGENE: F, SK, M, S, SU

Gebratener

Kichererbsenkuchen

Bohnencassoulet, Frühlingszwiebeln
und eingelegte Rote Bete

ALLERGENE: SO, SE, G (WEIZEN)



Kvæfjord-Kuchen

Rolvsøy-Löwenzahnsirup und Baiser-Kuchen

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)

Vegane Schokoladencreme

ALLERGENE: N (HASELNÜSSE)

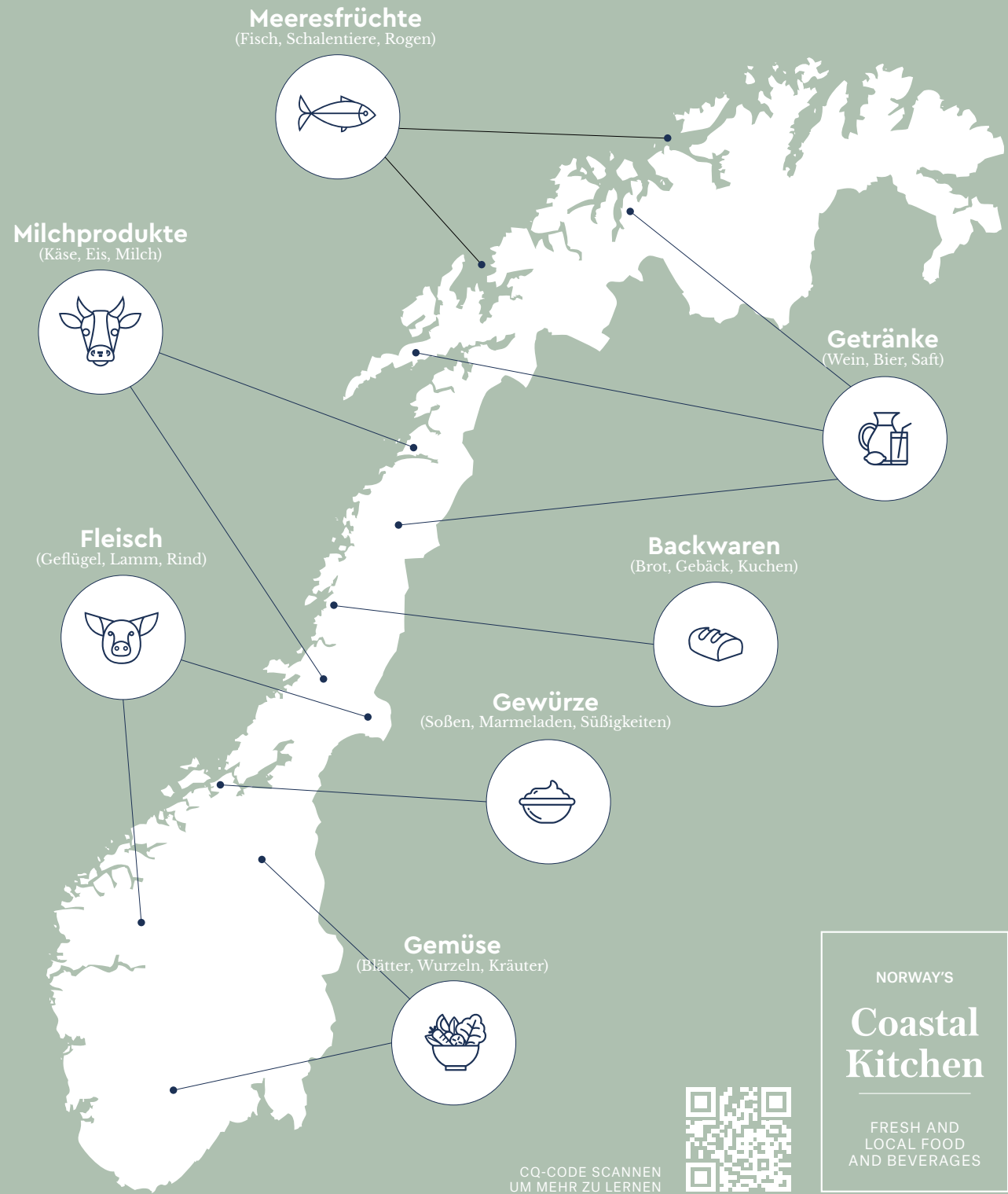
Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Helgeland

DAS KÖNIGREICH TAUSENDER INSELN – 66° Nord

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.



Trüffel-Seetang

Wenn man bei Ebbe an der norwegischen Küste spazieren geht, ist das Letzte, was man erwarten würde, der unverwechselbare Duft von Trüffeln in der Meeresbrise. Entlang des Ufers fällt ein Duft auf, der auf eine kleine, flaumige Alge unter dem Seetang zurück zu führen ist. Sie zeichnet sich durch einen braunen bis dunkellilaen Farbton aus. Diese Alge wird auch treffend als „Meerstrüffel“ bezeichnet, weil sie sowohl in Geschmack als auch Geruch dem Trüffelpilz verblüffend ähnlich ist.

Trüffel-Seetang wächst als Parasit auf Knotentang und Blasentang, zwei andere Seetangarten. Er ist daher sehr schwer zu züchten und kann zurzeit nur in der Wildnis geerntet werden; anschließend wird er gründlich gewaschen und entweder frisch oder getrocknet serviert. Aufgrund seines kräftigen Geschmacks und hohen Preises wird er meist zum Garnieren oder Würzen erlesener Speisen verwendet.

Rote Bete

Rote Bete fand erst im 15. Jahrhundert ihren Weg nach Norwegen, doch heute hat sie einen festen Platz in der Alltagsküche. Dieses Gemüse passt einfach perfekt zu Norwegen. Es kann gelagert und selbst im Winter frisch verzehrt werden und ist eine wunderbar vielseitige Zutat. Die Blätter sind ebenfalls essbar, und so wird nichts davon verschwendet. Mit ihrer schönen dunkelroten Farbe verziert sie Gerichte, ob eingelegt, als Püree oder gebraten. Sie können sie in einem klassischen norwegischen Rote-Bete-Salat, in einer rubinroten Suppe oder eingelegt und als Garnitur eines traditionellen belegten Brots probieren. Rote Bete steckt auch hinter der lebhaften, festlichen Farbe von Rødbetgravet Laks, einem Lachsgericht, das traditionell an Weihnachten gegessen wird.

Skrei

Skrei ist Kabeljau, doch nicht unbedingt jeder Kabeljau ist Skrei. Der Skrei wächst in der Barentssee auf, legt jedoch jedes Jahr Tausende von Kilometern zu den Gewässern um die Lofoten, Senja und die Vesterålen zurück – zu dem Ort, an dem er gezeugt wurde. Durch die lange Strecke ist das Fleisch des Skreis magerer, weißer und fester als das des Küstenkabeljaus, der sich normalerweise in demselben Gebiet aufhält. Außerdem ist der Skrei äußerlich heller, länger und spitzer als der Küstenkabeljau. Die Bezeichnung stammt vom altnordischen Wort skreið und bedeutet „Fisch, der wandert“. Der Skrei wird auch „Fisch der Liebe“ genannt, da er Jahr für Jahr treu an denselben Ort zurückkehrt – eine Gewohnheit, die sich nicht zu ändern scheint. Zudem ist der norwegische Skrei der weltweit am nachhaltigsten bewirtschaftete Kabeljaubestand.

Flora

Viele der von Besuchern aus anderen Klimazonen geschätzten Pflanzen unserer Regionen werden von den Einwohnern als Unkraut betrachtet. Jahrelang wurden diese Pflanzen wie Unkraut aus den Gärten gejätet – obwohl viele von ihnen tatsächlich essbar sind! Vor langer Zeit wussten Menschen um den Nutzen dieser wilden Pflanzen; sie stellten Marzipan aus Vogelbeersprossen her und brieten im Frühling Löwenzahnwurzeln, als wären sie Speck.

Überall auf unserem Planeten ist die einheimische Flora eines Landes eine Schatztruhe voller nachhaltiger und nahrhafter Pflanzen, mit denen wir uns ernähren können. In Norwegens Nadelwäldern wachsen beispielsweise wilde Spargelarten, Vanille und Knoblauch im Schatten der Bäume.



VORSPEISE

Lachstartar

mit Chips von Goldaugen-Kartoffeln, Trüffel-Algen-Mayonnaise und Fenchelsprossen

ALLERGENE: F, E, M, SE (KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)
(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

Norwegische Erbsensuppe

mit Croutons und gut gereiftem Jarlsberg, dazu Rohwurst

ALLERGENE: S, M, SU, SF, G (WEIZEN, ROGGEN, HAFER)



HAUPTSPEISE

Wählen Sie zwischen einem Fleisch-oder Fischgericht

Atlantischer Kabeljau aus Dragøy

an Kartoffelcreme, Zucker-Seetang, Beurre noisette mit gewürfelten Rüben und geräuchertem Speck

ALLERGENE: F, M
(KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

Geschmorte Rinderbäckchen aus Trøndelag

mit Zucker-Seetang, Pilzconfit, Kartoffelcreme und Rotweinreduktion

ALLERGENE: S, M, SU, (KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)



NACHSPEISE

Biskuit

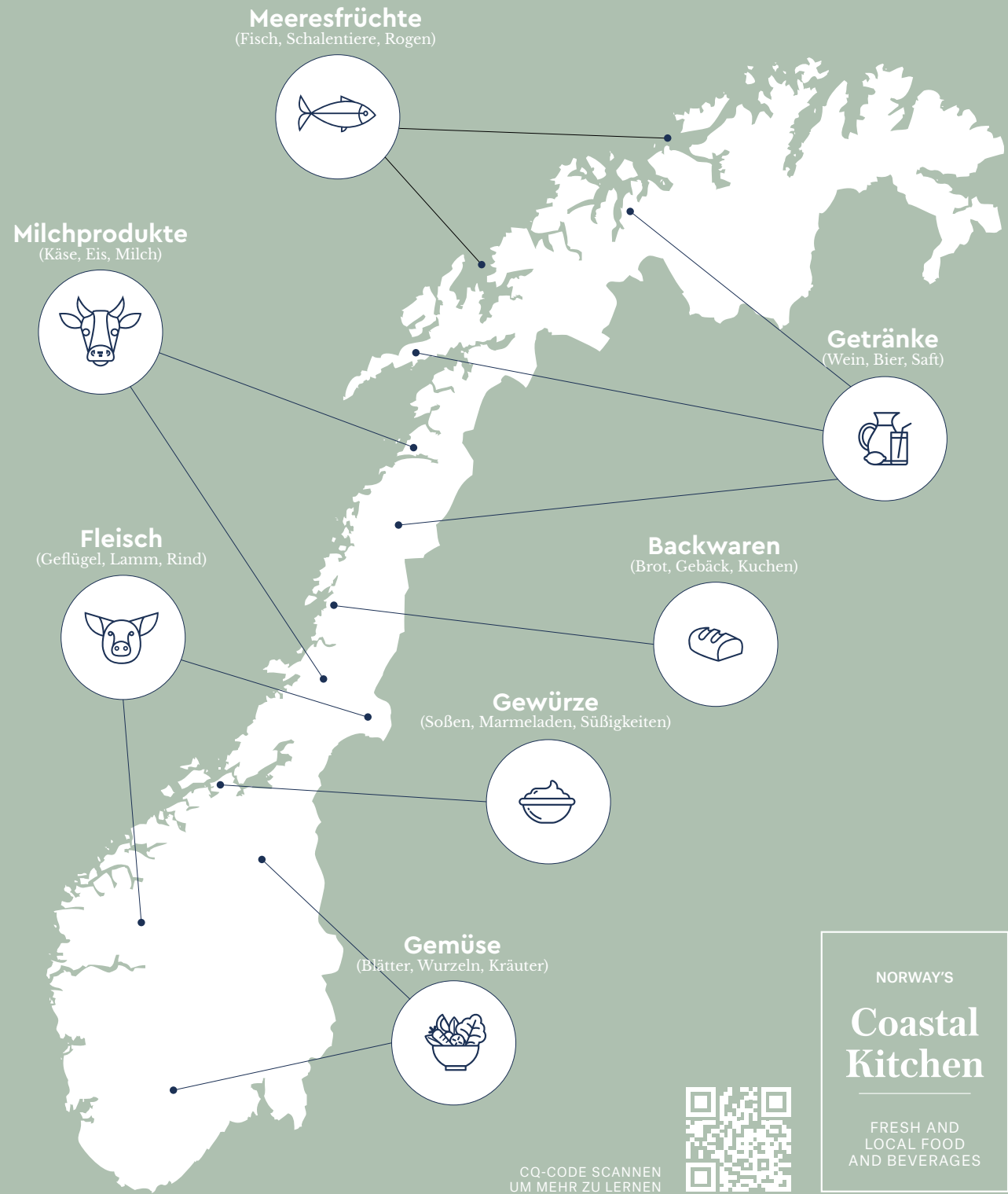
Vanilleeis aus Svolvær, Baiser aus Andvika und Moltebeeren

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN)

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



Helgeland

DAS KÖNIGREICH TAUENDER INSELN 66° Nord

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.



Flora

Viele der von Besuchern aus anderen Klimazonen geschätzten Pflanzen unserer Regionen werden von den Einwohnern als Unkraut betrachtet. Jahrelang wurden diese Pflanzen wie Unkraut aus den Gärten gejätet – obwohl viele von ihnen tatsächlich essbar sind! Vor langer Zeit wussten Menschen um den Nutzen dieser wilden Pflanzen; sie stellten Marzipan aus Vogelbeersprossen her und brieten im Frühling Löwenzahnwurzeln, als wären sie Speck.

Überall auf unserem Planeten ist die einheimische Flora eines Landes eine Schatztruhe voller nachhaltiger und nahrhafter Pflanzen, mit denen wir uns ernähren können. In Norwegens Nadelwäldern wachsen beispielsweise wilde Spargelarten, Vanille und Knoblauch im Schatten der Bäume.

Unsere Seetangfarm

Die Algen, die an der norwegischen Küste wachsen, werden in Zukunft ein wichtiger Bestandteil unserer regionalen Ernährung sein – und mit unserer Hurtigruten Seetangfarm, die 2023 eröffnet wurde, liegt Norway's Coastal Kitchen voll im Trend. Sie liegt im Gewässer zwischen den Lyngenalpen und nutzt die nährstoffreichen Wasserströme der Fjorde für das Wachstum qualitativ hochwertiger Unterwasserpflanzen. Anstatt wilden Seetang zu ernten, züchten wir ihn selbst, um ihn nach der Ernte neu anzubauen. Mit einer 30–60 % schnelleren Wachstumsrate als an Land kultivierte Pflanzen, lassen sich mit Seetang wunderbar die Küstengemeinden versorgen. Er absorbiert auch 60 % effizienter Kohlenstoff. Durch seinen Anbau helfen wir also bei der Reduzierung von Kohlenstoff in unserer Atmosphäre – ein kleiner, aber bedeutungsvoller Schritt in Richtung einer umweltfreundlicheren Welt.

Gerichte auf pflanzlicher Basis

In den letzten Jahren haben wir im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsmission damit begonnen, uns auf ein „grünes“ Speiseangebot zu konzentrieren. Daher haben wir mehr Gerichte auf Pflanzenbasis eingeführt, die auch unsere CO₂-Bilanz verringern. Wir sind sehr froh darüber, dass pflanzliche Nahrung als gesunde und vollwertige Nahrung für Jung und Alt anerkannt wird. Wir verstehen, dass unsere Gäste verschiedene Vorlieben haben: Manche sind Vegetarier, andere Veganer, und wieder andere entscheiden sich, ab und zu einen fleischlosen Tag einzulegen. Unsere köstlichen Menüs auf Pflanzenbasis bilden eine vollwertige Mahlzeit und stehen für die positiven Gesundheitsauswirkungen, die eine vegetarische Ernährung mit sich bringt. Wir hoffen, somit mehr Menschen dafür begeistern zu können.

Die Zukunft vom Essen

Wenn wir die schnell anwachsende Weltbevölkerung sicher und verantwortungsvoll ernähren wollen, müssen wir unsere Einstellung zum Essen ändern. Die Weltbevölkerung wird Prognosen zufolge bis 2050 auf knapp 10 Milliarden Menschen ansteigen. Bis dahin muss das meiste von uns verzehrte Protein aus pflanzlichen Quellen, im Labor gezüchtetem Fleisch oder Insekten kommen.

Mikroorganismen wie Pilze, Bakterien, Hefe und Mikroalgen spielen dann vielleicht eine größere Rolle in unserer Ernährung. Die Insektenaufzucht benötigt weniger Ressourcen als die Aufzucht von Tieren und sogar von einigen Pflanzen, und da Insekten global schon auf vielen Speiseplänen stehen, kann man sie sich leicht auch auf unseren Tellern vorstellen. Und wussten Sie, dass man Protein aus dünner Luft beziehen kann? Darüber muss man sich mal Gedanken machen!



Wurzelgemüseterrine

Petersilienöl, Tomaten und Schnittlauch

ALLERGENE: S, N (HASELNÜSSE)

Vegane Suppe

aus norwegischen Erbsen

mit gratinierten Croutons und veganer Käse

ALLERGENE: S, SU, SF, G (WEIZEN, ROGGEN, HAFER)



Nuss-Wellington

mit Pilzkonfit und Zuckertang von Hurtigrutens Seetangfarm, Kartoffelcreme und Pfefferkornsauce

ALLERGENE: SO, SU, S, G (WEIZEN, HAFER)

N (MANDEL, CASHEWNUSSE, WALNÜSSE)



Vegane Eistorte

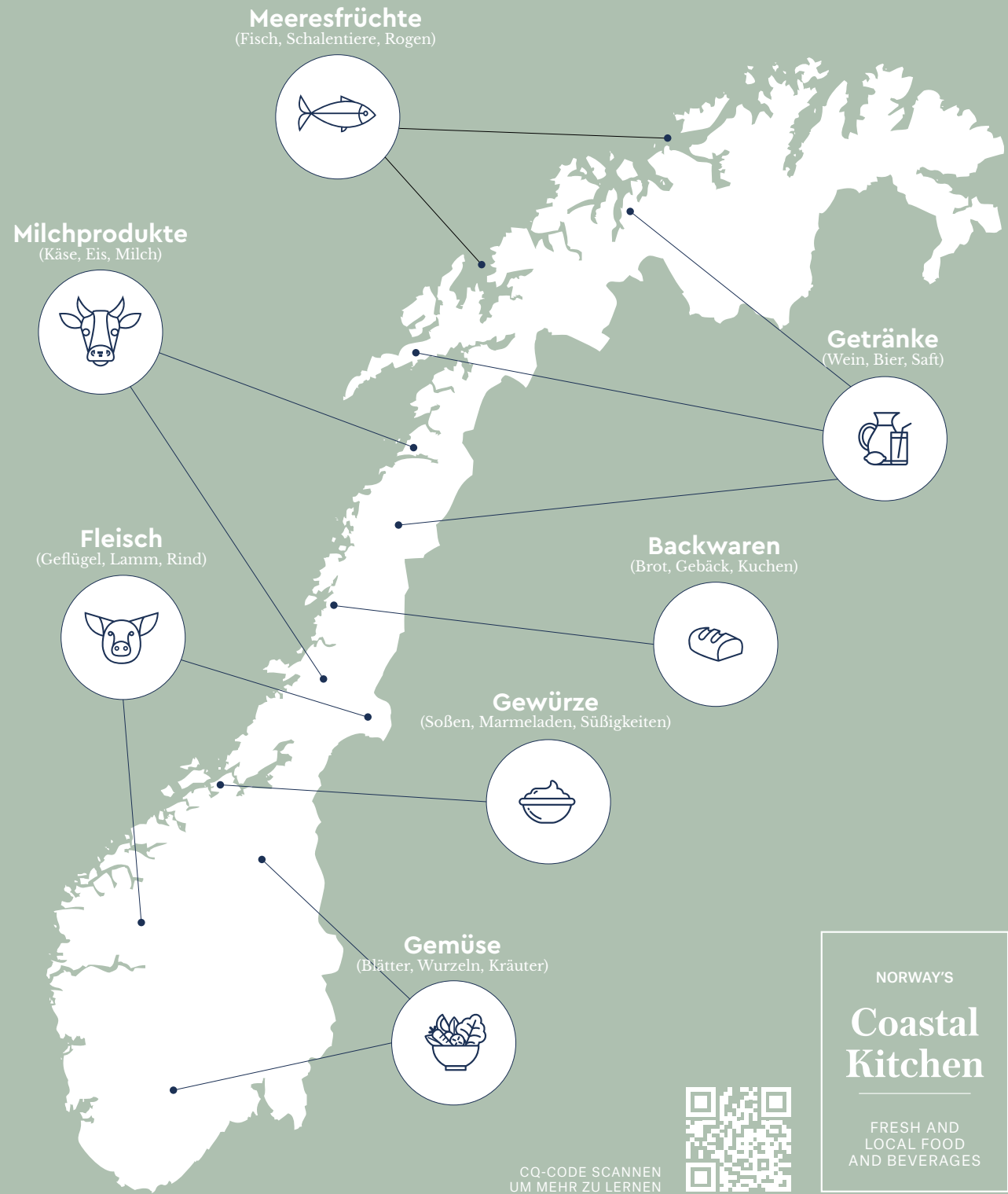
mit Moltebeeren

ALLERGENE: G: (HAFER) N: (HASELNÜSSE)

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben sicher schon gesehen, dass die norwegische Küste wunderschön, rau und üppig ist. Unser Schiff ist eine schwimmende Küche, die durch ganz Norwegen reist und sich während der Fahrt aus der Speisekammer der Natur bedient. Im Zentrum unseres Konzepts steht die Beschaffung von Zutaten, die vor Ort entlang unserer Routen angebaut und geerntet werden und von rund 50 Erzeugern aus ganz Norwegen stammen. Wir präsentieren Ihnen stolz die besten Produkte und kulinarischen

Traditionen Norwegens und unterstützen gleichzeitig eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel mit kurzem Transportweg. Durch unser Engagement für norwegische Lieferanten unterstützen wir lokale Kunsthandwerker, alteingesessene Fischergemeinden und Bauernfamilien, die bereits seit Generationen Landwirtschaft betreiben. Norway's Coastal Kitchen ist eine schmackhafte, dekadente Küche, getreu dem Motto „vom Fjord auf den Tisch“, die Sie auf den Geschmack Norwegens bringt.



</

Trondheim

SPIRITUELLE HAUPTSTADT – 63° Nord

Trondheim wurde zur spirituellen Hauptstadt Norwegens und zu einer wichtigen europäischen Stadt. Hier befanden sich einst einige der größten landwirtschaftlichen Betriebe des Landes und die älteste Aquavit-Destillerie Norwegens. Heute leben und arbeiten Menschen aus aller Welt in Trøndelag, doch die Esskultur der Südsamen spielt in den Ernährungsgewohnheiten in der Region eine besondere Rolle. Hier geht es beim Essen vor allem um Begegnung und Austausch. Während wir essen, reden wir, diskutieren neue Ideen und verspüren ein herzliches Gefühl der Gastfreundschaft und Einbeziehung.



Kulinarische Botschafter

Viele der Gerichte auf unserer Speisekarte entstammen dem kreativen Genie unserer erlesenen kulinarischen Botschafter. Diese einheimischen Köche verkörpern die Aromen, Erzeugnisse und Essenstraditionen der norwegischen Küste. Wie unser Konzept Norway's Coastal Kitchen unterstützen auch unsere kulinarischen Botschafter die Lieferanten, Handwerksbetriebe, uralte Fischergemeinden und familiäre Landwirtschaftsbetriebe, die alle die norwegische Küste zu einer der kulinarisch spannendsten Regionen der Welt machen. Und außerdem teilen sie unsere Leidenschaft für regionale Erzeugnisse die nachhaltig mit möglichst wenig Abfallprodukten produziert werden. Die ersten zwei kulinarischen Botschafter von Hurtigruten sind Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander. Ihre gemeinsame Leidenschaft liegt in ihrer großen Liebe für norwegisches Essen und das Kulturerbe, sowie inspirierende Innovation in der norwegischen Küstenküche.

Astrid Regine Næsslander

Viele der köstlichen Gerichte auf unseren Speisekarten, wie geräucherter Heilbutt oder Elchurst, wurden von innovativen einheimischen kulinarischen Köchen zubereitet, unter anderem von der preisgekrönten Chefköchin Astrid Regine Næsslander. Astrid arbeitet eng mit Hurtigruten zusammen und ist eine unserer geschätzten kulinarischen Botschafter für Norway's Coastal Kitchen. Als Chefköchin eines renommierten Hotels hat sie eine „Weniger-ist-mehr“-Philosophie entwickelt, und beschränkt sich bei ihren kreativen Rezepten absichtlich auf saisonale Zutaten mit minimaler Verschwendung. In ihrer Lebensmittelwerkstatt Høst auf der Insel Steigen setzt sie sich für eine Kreislaufwirtschaft mit kurzen Wegen ein, die auf dem „gesunden Menschen-verstand“ basiert. So bezieht sie beispielsweise Milch direkt von einem Milchbauern und Fleisch von örtlichen Elchjägern, anstatt den üblichen Weg über den Supermarkt zu nehmen.

Milch

Stell dir vor, Kühe können die Sonnenenergie in Gras und Kräutern in nährstoffreiche, schmackhafte Milch umwandeln. Dies ist ein faszinierender Teil der Geschichte der Nahrungsversorgung der Küstenbevölkerung. Wir erhielten Fisch aus dem Meer sowie Fleisch, Milch und andere Ressourcen von Weidetieren. Die Zusammenarbeit zwischen Tieren und Menschen besteht seit Tausenden von Jahren, und ihre Ergebnisse sind an der Küste sichtbar. Die offenen, schönen Weideflächen werden von Tieren wie Schafen und Kühen gepflegt. Eine weitere wichtige Ressource der Weidetiere ist die Wolle der Schafe. Warme Wolle konnte den Unterschied zwischen Leben und Tod bedeuten, wenn Männer im Winter zum Fischen gingen. Es ist erstaunlich, was Tiere aus Gras machen können – von Milch über Wolle bis hin zu Fleisch.

Hafer

Hafer ist bekannt für seinen hohen Gehalt an Fett und Eiweiß, obwohl es sich um eine Getreidesorte handelt. Sein Nährwert hat ihn seit der Wikingerzeit zu einem wichtigen Bestandteil der norwegischen Ernährung gemacht. Hafer toleriert verschiedene Wetter- und Bodentypen, ist resistent gegen Pflanzenkrankheiten, benötigt wenig Dünger und hat eine lange Haltbarkeit – mit anderen Worten, eine fantastische Ressource in guten wie in schwierigen Zeiten. In Norwegen sind wir mit Hafer Selbstversorger, und tatsächlich war er bis in die 1950er Jahre das am meisten angebaute Getreide. Heute verwenden wir Hafer hauptsächlich in Brei, Brot und süßem Gebäck. Früher wurde er aufgrund seiner vielen gesundheitlichen Vorteile auch medizinisch genutzt. Es ist eine feste Tradition in vielen Entbindungsstationen, frischgebackenen Müttern Haferbrei als erste Mahlzeit nach der Geburt zu servieren.



VORSPEISE

Rindertartar mit Eiercreme

knusprigen Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Trüffel-Meersalz und Roggencrunch

ALLERGENE: M

Suppe aus gerösteten Karotten mit Taschenkrebs

knusprigen Frühlingszwiebeln und Schnittlauchöl.

ALLERGENE: F, S, G (WEIZEN)

✔ Suppe aus gerösteten Karotten

mit Spinat, veganem Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Croutons und gepufften Kürbiskernen

ALLERGENE: (KANN SPUREN VON SCHALENIEREN ENTHALTEN)



HAUPTSPEISE

Heiß geräucherter Brosme

mit gekochtem Lauch, kleinen, in Butter gedünsteten neuen Kartoffeln, Dillsauce und frischen Sprossen der Saison

ALLERGENE: M,F, S

Lammhaxe

mit gekochtem Lauch, kleinen, in Butter gedünsteten neuen Kartoffeln, Dillsauce und frischen Sprossen der Saison

ALLERGENE: M, S

✔ Kartoffel-Lefse mit Püree aus geräucherten Ackerbohnen

knusprig gebratenen Königsasternpilzen, mild eingelegtem Rotkohl, Pflaumenmus und Frühlingszwiebeln.

ALLERGENE: S



NACHSPEISE

Milchpudding aus arktischer Biomilch

mit Erdbeeren und kandierten Haferflocken

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE)

✔ Veganer Milchpudding

mit Erdbeeren und kandierten Haferflocken

ALLERGENE: N (HASELNÜSSE)

Eiscreme des Tages

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER