

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 1 | Bergen

DE | Tag 1

Bergen

A WORLD HERITAGE CITY – 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, darunter auch „smalahove“ (geräucherter Schafskopf)



Wodka

Wodka wird traditionell aus fermentierten Getreidekörnern gebrannt und seit der Einführung in Europa im 18. Jahrhundert, auch aus Kartoffeln. Auch wenn es keine schriftlichen Beweise dafür gibt, wo Wodka zum ersten Mal hergestellt wurde, wissen wir, dass verschiedene Varianten in Polen, Russland und Schweden ihren Ursprung haben. Von allen Schnäpsen ist Wodka aufgrund seines milden und nuancierten Geschmacks einer der beliebtesten und vielseitigsten. Norwegen gehört zum sogenannten „Wodkagürtel“, den Länder in Skandinavien und Nordosteuropa bilden, wo Wodka produziert und konsumiert wird und eine große Rolle in der lokalen Kultur spielt. Tatsächlich wird einer der renommiertesten Wodkas der Welt, der Vikigfjord, hier in Norwegen aus Kartoffeln und dem reinen Wasser des Josedalsbreen-Gletschers hergestellt.

Rørvik-Fischbällchen

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

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.

Prinsefisk „Prinzenfisch“

Dies ist ein historisches Gericht aus Bergen. Im Jahr 1856 hatte Bergen hohen Besuch von zwei Kronprinzen: dem Schweden Carl Ludvig Eugène Bernadotte und dem niederländischen Kronprinzen Willem Hendrik Nicolaas Alexander Carel van Oranje-Nassau. Am 22. Juli veranstaltete der Prinz in der Stadt ein Abendessen für 150 Personen in einem Pavillon, der zu diesem Anlass zwischen der Loge und dem damaligen Pellothsalen, dem späteren Holds Hotell, auf dem heutigen Ole Bulls Plass errichtet wurde. Hier wurde damals als eines von mehreren Gerichten erstmals das Gericht „Prinzenfisch“ serviert. Das Gericht wurde wahrscheinlich auch vorher schon auf diese Weise zubereitet, allerdings noch unter einem anderen Namen. Genießen Sie dieses historische Gericht aus Bergen.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Gravlax (gebeizter Lachs) mit Kaffee und Wodka

Kalte Hollandaise und Fenchel

ALLERGENE: F, E, SU

Schafskopf- und Rauchfleischterrine

von Løne in Voss.

Norwegisches dünnes Brot mit Kartoffelsalat

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

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, HEFER)

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 2 | Ålesund

DE | Tag 2

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST – 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.

Lofoten Seaweed

Lofoten Seaweed wurde von der Fischertochter Angelita und der Feinschmeckerin Tamara gegründet mit der Mission, den Seetang zurück in Norwegens Küchen zu bringen. Ihre Seetang-Lebensmittelprodukte werden im kalten klaren Wasser vor Lofoten im nördlichen Polarkreis geerntetem Kelp verarbeitet und dann in den Küchen Michelin-Stern-gekrönter Chefköche überall in Europa, sowie an Bord unserer Schiffe, zubereitet. Angelita und Tamara haben durch ihre Liebe zum Essen und dem Meer zueinandergefunden und durch ihr Fachwissen, ihre Erfahrung und die Essenstraditionen ihrer jeweiligen Kultur – norwegisch und japanisch – etwas Zukunftsweisendes in der kulinarischen Szene geschaffen. Lofoten Seaweed gehört zu unseren langfristigen Partnern und ihr Seetang findet sich sowohl in unseren Speisen als auch in unseren Seifen.

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 Frischfleisch 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.



V O R S P E I S E

Carpaccio von getrocknetem und gesalzenem Dybvik-Kabeljau

ingelegte Karotten, halb getrocknete Kirschtomaten, Knäckebrot, Sago-Grütze mit Petersilienöl und Zuckertang

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

Gebratener Blumenkohl

Apfel, Trauben, Pinienkerne
und Hack von Flowfood, Schnittlauch

Kartoffel- und Frühlingszwiebeluppe

Mydland-Pökelschweinefleisch

ALLERGENE: S, M



H A U P T S P E I S E

In Salz gebackene Hellesylt-Lammkeule

Senfgemüse mit Ofenkartoffeln und Rotwein-Demiglace

ALLERGENE: S, M, SU, SE

Sterling-Heilbutt

in Butter gebratene Karotten, Spargelbohnen, gedämpfte Kartoffelchen, Buttersauce mit Schnittlauch und Forellenrogen

ALLERGENE: F, M, SU

Butternut-Kürbis Hasselback mit Spargel

in Butter gebratener Kohl, bunten Karotten, Ofenkartoffel und Spinatsauce

ALLERGENE: SU, N (HASELNÜSSE)



N A C H S P E I S E

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 veganem Vanilleeis

ALLERGENE: N (CASHEWNÜSSE)

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 3 | Trondheim

DE | Tag 3

Trondheim

THE COAST OF CONTRASTS – 63° 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 Prächtigste 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.

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 züchten, 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.

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.



V O R S P E I S E

Schweinefleischterrine

ingelegte rote Zwiebeln, Knäckebrot und Erbsenpüree

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

✓ Geschmorte Kohlroulade

Bratensauce mit gebratenen Zwiebeln

ALLERGENE: S, SU, G (WEIZEN)

Gerstensuppe

mit gewürfelter Schweinshaxe und Petersilienöl

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



H A U P T S P E I S E

Hähnchenbrust

warmer Kartoffelsalat, ofengebackenes Gemüse und Sauce

ALLERGENE: SU, S

Aukra -Lachs

warmer Kartoffelsalat mit aufgeschlagener saurer Sahne, Dill und Zitrone

ALLERGENE: F, M

✓ Geröstete Nüsse

mit warmem Kartoffelsalat, Grillgemüse und Lauchglasur

ALLERGENE: SO, SU, S, G (WEIZEN, HAFER)
N (MANDEL, CASHEWNÜSS) (WALNÜSSE)



N A C H S P E I S E

Traditioneller Dickmilchpudding aus Røros

karamellierte Haselnüsse und gezuckerte Himbeeren

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE)

✓ Veganer Vanillepudding

mit gezuckerte Himbeeren

ALLERGENE: G (HAFER)

Eiscreme des Tages

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU

Tag 4 | Bodø

DE | Tag 4

Bodø

A VIKING HERITAGE – 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 kleinen 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 Näslander. 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 irdischen Kellern 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.

Lumb

Der Lumb zeichnet sich durch sein festes Fleisch und seinem mildem, süßem Geschmack aus. Er hat schon seit langem einen festen Platz auf dem norwegischen Esstisch. Der Lumb ist ein magerer, proteinreicher Fisch, der sich hauptsächlich von Krustentieren wie Krabben und Langusten ernährt. Er kann bis zu einem Meter lang werden und bis zu 15 kg wiegen. Anfangs dachte man, der Lumb sei eine Art Kabeljau, doch gehört er mit seiner langen Rückenflosse und seinem hellen Bauch eher zu den Lengfischen. Er kommt in den tiefen Gewässern Norwegens in großer Anzahl vor und wird hauptsächlich geangelt und mit Netzen gefangen; manchmal landet er als Beifang in den Schleppnetzen.

Liebstöckel

Liebstöckel stammt ursprünglich aus der Mittelmeerregion und wurde im Mittelalter von Mönchen nach Norwegen gebracht, wo es dann von Bauern und Gärtnern angebaut wurde. Dieses aromatische Kraut lässt sich einfach züchten und seine Blätter, Wurzeln und Samen sind essbar. Die Bezeichnung „Liebstöckel“ entstand durch eine volksetymologische Wortbildung aus dem lateinischen „Levisticum“ und wird im deutschen Sprachgebrauch auch Maggikraut, Rübstöckel, Liebstengel, Liebrohr, etc. genannt.

Liebstöckel soll ein wirksames Aphrodisiakum sein, daher sein anderer Spitzname „Liebeskraut“. Sein unverwechselbarer und köstlicher Geschmack gleicht dem von Sellerie mit einem Hauch Lakritz und passt besonders gut zu saftigem Fisch, Fleisch, Huhn und Suppen. Norwegischen Livèche-Hühnern wird Liebstöckel sogar ins Futter gemischt, was ihrem Fleisch einen außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Liebstöckel kann auch mit heißem Wasser als Kräutertee aufgegossen werden.



VORSPEISE

Lauchterrine mit gepökelter Lammkeule

gekochtem Ei, Schnittlauchmayonnaise und Sonnenblumenkernen

ALLERGENE: E, SE, SK

Leicht gepökelter, gebackener Seesaibling

mit Algenmayonnaise, Lappentang, Gurke und Rettich

ALLERGENE: F, E, SK, SE

✔ Liebstöckelsuppe mit Frühkartoffeln

Schnittlauchöl und Croutons

ALLERGENE: SF, G: (WEIZEN, ROGGEN)



HAUPTSPESI E

Gebackener Lippfisch

Lippfisch mit im Ofen gegarten Karotten und Spitzkohl, Kartoffelcreme, Dill und Muschelsauce

ALLERGENE: F, B, M, SU

Geschmorte Rinderbrust

mit im Ofen gegarten Karotten und Rosenkohl, Kartoffelcreme, Saft und Petersilienöl

ALLERGENE: M, SU, S, G: (WEIZEN)

✔ Gebackener Knollensellerie mit Selleriepüree

Grünkohl, Gerste, Selieriesauce und gerösteter Hefe

ALLERGENE: S, G: (GERSTE)



NACHSPESI E

Johannisbeer-Mousse

mit Fenchelsauce, Haferstreusel und Himbeersorbet

ALLERGENE: M, G (HAFER)

✔ Johannisbeer-Mousse

mit Fenchelsauce, Haferstreusel und Himbeersorbet

ALLERGENE: G (WEIZEN, HEFER)

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN. BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 5 | Tromsø

DE | Tag 5

Tromsø

ENTERING THE HIGH NORTH – 69° Nord

Die lokale Küche in der Region Nord-Tromsø 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 nutzt 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

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 stehen, 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: nering 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 Sumpfgeländen 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 ihre Reisen mitnahmen, um Skorbut vorzubeugen. Moltebeeren sind nicht nur köstlich und selten, sondern auch voller Vitamin 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 UND FISCH 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 UND FISCH ENTHA

✔ 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

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 6 | Honningsvåg

DE | Tag 6

Honningsvåg

NORTH CAPE – 71° Nord

In der Region Finnmark befindet sich das Nordkap, 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 Ernährungstraditionen 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 Lieblingsorten 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“

Nyr-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 Nyr 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. Hürtigruten 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.



V O R S P E I S E

Roastbeef

Meerrettich, grüne Erbsen, Kräutermayonnaise, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln
ALLERGENE: E, G (WEIZEN, ROGGEN)

✔ Rote-Bete-Tatar

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

Überbackene Selleriesuppe

geschmortes arktisches Zicklein von Mydland in Tromsø
ALLERGENE: S, SU



H A U P T S P E I S E

Nackenbraten-Confit

mit Parmesan-Kartoffeln, Gerösteter Brokkoli, Portweinsauce mit rohem, mariniertem Rotkohl
ALLERGENE: SU, M, S, E

Arktischer Sigerfjord-Saibling

Kohl, Amandine-Kartoffel, marinierte Fenchel- und Radieschen-Crudités an Weißweinsauce mit Zwiebeln und Kräutern
ALLERGENE: F, M

✔ Linsenbraten

mit Roter Bete, Frühlingszwiebeln, Amandine-Kartoffeln, roh mariniertes Fenchel und Rettich, Schnittlauchsauce
ALLERGENE: SE, S, G (HAFER, WEIZEN)



N A C H S P E I S E

Schokoladenterrine

Nyr-Sahne, Thymian-Baiser und Arktis Erdbeersorbet
ALLERGENE: E, M, SO

✔ Veganes Schokoladenkuchen

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

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU

Tag 7 | Kirkenes

DE | Tag 7

Kirkenes

EAST-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. Im 19. Jahrhundert begannen viele Samen Rentiere zu hüten. Seitdem gehört Rentierfleisch 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 Gebüschen und auf Wiesen wachsen sehen, ohne zu wissen, um welche Pflanze es sich handelt. Das älteste bekannte Rezept für Borscht wurde Ende des 18. Jahrhunderts 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 Bete basierende Variante serviert.

Hering

Der Hering ist vermutlich der wichtigste Fisch in der Geschichte der Menschheit. Unzählige 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 Mooren 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 Bortsch (Rote-Beete-Suppe)

Veganer Joghurt

ALLERGENE: S, SO



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)

Kartoffelküchlein

mit Rote Bete, Salsa aus eingelegtem Gemüse, frische Kräuter-Vinaigrette

ALLERGENE: S



Russischer Honigkuchen

mit Buttercreme und Salzkaramellsauce

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

Himbeermousse

mit Brombeerculis und Krokant

ALLERGENE: N (MANDEL)

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU
Tag 8 | Hammerfest

DE | Tag 8

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 Polar-Expeditionen beteiligt. Kein anderer Norweger hat so viel Zeit mit Erkundungsfahrten in die Arktis und Antarktis verbracht. Er war aber auch 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 tradi-tionellen Fischeintopf „Mølje“, Moltebeersuppe 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.

Spargel

Da der Anbau von Spargel sehr zeitaufwändig ist, war er früher so teuer, dass ihn sich nur die Reichen leisten konnten. Dies war besonders in Norwegen der Fall. Hier war weißer Spargel die Norm und dieser ist sogar noch schwieriger anzubauen, da die Pflanzen im Boden vergraben werden, damit sie keine Farbe annehmen.

Erst in den letzten 30 Jahren hat sich der sonnen-gereifte grüne Spargel hierzulande durchgesetzt, weshalb in traditionellen Rezepten eher die weiße Variante verwendet wird. Sein milder, süßer und leicht bitterer Geschmack, sowie seine knackige Textur machen ihn ideal verwendbar für Salate und Eintöpfe. Norwegischer Spargel wird im wärmeren, sandigen Boden im Süden angebaut und am besten im April, Mai und Juni geerntet und verspeist.

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.



V O R S P E I S E

In Gin und Wacholderbeeren mariniertes Rentier

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

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

✔ Leicht gerösteter Spargel

mit veganer Sauce Hollandaise und Wurzelchips

ALLERGENE: S, SE, SU, N (CASHEWNÜSSE)

Blumenkohlsuppe

Gebratener Blumenkohl und Kräuteröl

ALLERGENE: S, M



H A U P T S P E I S E

Schweinshaxe

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

ALLERGENE: S, M, SU, SE

Im Ofen gebackene Forelle

Risotto mit gedünsteten Spargelbohnen,
Grünkohlchips und Forellenrogen

ALLERGENE: F, SU, M, S

✔ Risotto

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

ALLERGENE: SU



N A C H S P E I S E

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

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 9 | Vesterålen

Vesterålen

THE LOFOTEN ARCHIPELAGO – 68° Nord

Das heutige Menü spiegelt in Farbe und Geschmack 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 kriegerischen Auseinandersetzungen erwarben Sie ihren schlechten Ruf als grausame Barbaren, sie sahen sich jedoch selbst in erster Linie als Bauern. An Land haben die sturmgepeitschten Rahmenbedingungen auf den Lofoten ihre Spuren in der Pflanzenwelt hinterlassen, aber es gibt auch Oasen mit durchaus fruchtbarem Boden.



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 „begrabener 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.

Rolvøy-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 Rolvøy 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.

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 Zeitvertreibern 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.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Mit Aquavit und Roter Beete 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)



Ganzes gebratenes Putenfilet

Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln und Sahnesauce mit Johannesbeeren

ALLERGENE: M, SU, S

In der Pfanne gebratener Seelachs

Erbsenpüree, Karotten und Bohnen, Langustensauce

ALLERGENE: F, SK, M, S, SU

Gebratener Kichererbsenkuchen

Bohnencassoulet, Frühlingszwiebeln und
eingelegte Rote Bete

ALLERGENE: SO, SE, G (WEIZEN)



Kvæfjord-Biskuit

und Baiser-Kuchen

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)

Vegane Schokoladencreme

ALLERGENE: N (HASELNÜSSE)

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD
AND BEVERAGES



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 10 | Helgeland

DE | Tag 10

Helgeland

THE KINGDOM OF A THOUSAND ISLANDS
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.

Kraftkar, aus Tingvoll-Käse

Die aus Nordmøre stammende familienbetriebene Käserei Tingvollst erlangte 2016 internationale Berühmtheit, als einer ihrer Käse den Titel World Champion Cheese der World Cheese Awards gewann. Der Name des Käses, Kraftkar, bedeutet auf Norwegisch „starker Bursche“, und beruht auf der Legende von Tore Nordbø, einem Knecht der übernatürliche Kraft und Statur gehabt haben soll. Tingvollst hat schon mehrere Preise für jede ihrer vier Käsesorten gewonnen, aber Kraftkar zeichnet sich durch seinen anfänglich süßen Geschmack aus, der sich im Mund entwickelt und dann einen salzigen Abgang hat. Der Käse wird aus der Vollmilch ihrer eigenen Kühe hergestellt und mit Sahne vermischt, bevor er mindestens sechs Monate lang reift. Das Ergebnis ist ein cremig-krümeliger Käse mit gleichmäßigen Schimmeladern.



V O R S P E I S E

Lachstartar

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

ALLERGENE: F, E, M, SE, KANN SPUREN VON SCHALENIEREN UND FISCHEN ENTHALTEN

Norwegische Erbsensuppe

mit Croutons und gut gereiftem Jarlsberg, dazu Frans Josef Wurst

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



H A U P T S P E I S E

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 SCHALENIEREN UND FISCHEN ENTHALTEN

Geschmorte Rinderbäckchen aus Trøndelag

mit Zucker-Seetang, Pilzconfit, Kartoffelcreme und Rotweinreduktion

ALLERGENE: S, M, SU, KANN SPUREN VON SCHALENIEREN UND FISCHEN ENTHALTEN



N A C H S P E I S E

Lokale Käsesorten

aus verschiedenen Käsereien entlang der Küste, hausgemachte Karottenmarmelade und knuspriges Dinkelbrot

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Biskuit

Vanilleeis aus Svolvær, Baiser aus Andvika und Moltebeeren

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN)

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU
Tag 10 | Helgeland

DE | Tag 10

Helgeland

THE KINGDOM OF A THOUSAND ISLANDS
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 brietten 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 wird, 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 Unterwasser-pflanzen. 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 von 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!



V O R S P E I S E

✔ Wurzelgemüseterrine

Petersilienöl, Tomaten und Schnittlauch

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

✔ Vegane suppe

aus norwegischen Erbsen mit gratinierten
Croutons und veganem Käse

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



H A U P T S P E I S E

✔ Nuss-wellington

mit Pilzkonfit und Zuckertang von Hurtigrutens Seetangfarm,

Kartoffelcreme und Pfefferkornsauce

ALLERGENE: SO, SU, S, G (WEIZEN, HAFER)
N: (MANDEL, CASHEWNUSSE, WALNÜSSE)



N A C H S P E I S E

✔ Veganer eiscremekuchen

mit Moltebeeren

ALLERGENE: G (HAFER), N (HASELNUSSE)

✔ Kleine ofen-häppchen

von regionalen Erzeugern entlang der Küste

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG

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.



CQ-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

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



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN



DINNER
MENU

Tag 11 | Trondheim

DE | Tag 11

Trondheim

SPIRITUAL CAPITAL – 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 Elchfleisch, 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 Menschenverstand“ basiert. So bezieht sie beispielsweise Milch direkt von einem Milchbauern und Fleisch von örtlichen Elchjägern, anstatt den üblichen Weg über den Supermarkt zu nehmen.

Brunost

Brunost (Braunkäse) ist ein zentraler und legendärer Bestandteil des norwegischen Kulturerbes. Obwohl ähnliche Käsearten schon seit Jahrhunderten gegessen wurden, wird die Erfindung des modernen Brunost jedoch der Bauersfrau Anne Hov im späten 19. Jahrhundert zugeschrieben. Er wurde schnell so beliebt, dass sie 1933 mit einer königlichen Verdienstmedaille für ihren kulinarischen und wirtschaftlichen Beitrag ausgezeichnet wurde. Brunost wird mit abkühlender Molke von Ziegen oder Kühen und Sahne zubereitet und hat einen süßen, deftigen Geschmack mit einem Hauch Karamell. Der Käse wird zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen serviert, auf Waffeln, Knäckebrötchen und Sandwiches, ist eine Zutat in Wildbretsoßen und alles in einem die kulinarische Quintessenz Norwegens.

Die allgegenwärtige Erbse

Die Erbse wird bereits seit dem 13. Jahrhundert in Norwegen verwendet und ist somit eine unserer ältesten Nahrungspflanzen. Dennoch hat sie nichts von ihrer Relevanz verloren. Da schmackhafte und nachhaltige alternative Eiweißquellen in der heutigen Gesellschaft immer wichtiger werden, ist es beruhigend, dass Erbsen im norwegischen Klima gut gedeihen. Unsere älteste bekannte Erbsensorte ist die Ringeriksert. Sie war das zweite norwegische Lebensmittel, das mit der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ ausgezeichnet wurde. Diese Anerkennung unterstreicht die anhaltende Bedeutung der Erbse in der norwegischen Esskultur. Die Erbse hat die Jahrhunderte überdauert, sich an veränderte Umstände angepasst, Herausforderungen bewältigt, und sich zu einer wertvollen Ressource entwickelt. Als fester Bestandteil des norwegischen gastronomischen Erbes ist die Erbse auch heute noch eine symbolische Zutat.



V O R S P E I S E

In Butter gebackener Seelachs

Seelachs mit geräuchertem Erbsenpüree

ALLERGENE: F, M

Seetangbrühe

mit Rentierhaxe

ALLERGENE: SK, S

Seetangbrühe

mit geräucherten gelben Erbsen

ALLERGENE: SK, S



H A U P T S P E I S E

Zart geräucherter Seewolf

mit lauwarmem Kartoffelsalat, frischer Butter und Capra-Ziegenkäsechips

ALLERGENE: F, M, SE

Geschmorte Lammschulter

mit lauwarmem Kartoffelsalat, karamellisiertem Zwiebelpüree, Saft und Schnittlauch

ALLERGENE: M

Lauwarmer Kartoffelsalat

mit knusprigen Frühlingszwiebeln, karamellisiertem Zwiebelpüree, gerösteten Kürbiskernen und Erbsensprossen

ALLERGENE: SE, G



N A C H S P E I S E

Lindegaardens Møsbrøm Nachtisch

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

Rhabarber mit gesalzene Karamell

Nusscreme und gefriergetrockneten Beeren

ALLERGENE: N: (HASELNÜSSE, WALNUT)

Eiscreme des Tages

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

ALLE UNSERE GERICHTE KÖNNEN MIT EINER WEINBEGLEITUNG SERVIERT WERDEN.
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH DER HEUTIGEN EMPFEHLUNG