



COCKTAILS



1893 BAR

Die Bar auf der MS Trollfjord ist nach dem Jahr 1893 benannt, in dem die Geschichte von Hurtigruten begann, das vor all diesen Jahren von Captain Richard With gegründet wurde. Der Name steht für 130 Jahre Schifffahrt an Norwegens wunderschöner Küste und Generationen von Köchen, Barkeepern, Kellnern, Matrosen, Getränkelieferanten, Bierbrauern und mehr.

Eine lange Liste spannender Zutaten stammen von der Küste Norwegens. Gewürze und Beeren, die unter der Mitternachtssonne gedeihen, Äpfel und Pflaumen von den schroffen Hängen der Fjorde von Hardanger, Kräuter von den Lofoten. Wir könnten noch mehr aufzählen.

Überall an der Küste Norwegens verwenden neue und alte Brennereien diese einheimischen Produkte, um Getränke von Weltrang zu kreieren, die mehr als nur einen Tropfen Innovation und Stolz auf ihren Standort zu bieten haben. Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, was die einzelnen nordisch inspirierten Getränke zu bieten haben, fragen Sie einfach Ihren Barkeeper oder Kellner.



ZEITLOSE KLASSIKER, AUF UNSERE EIGENE ART

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

A.O.F

Im Fass gereifter Aquavit, bitter, rauchig

Unsere Version des Old Fashioned, vielleicht der klassischste Cocktail von allen. Anstelle von Whiskey nehmen wir fassgereiften Aquavit mit Raucharomen vom Apfelbaumholz.

SPIRIT-FORWARD, GEWÜRZE, ZITRUS

Aquavit Sour

Aquavit, Erdbeere, Zitrone

Ein klassischer Sour, den wir mit barrel-aged Aquavit aus der nördlichsten Destillerie der Welt und einem norwegischen Bitter mit schönen Noten norwegischen Waldes und Kräutercharakters herstellen möchten. [E]

FRISCH, SAUER, GEWÜRZE

Norgeroni

Gin, bitter, roter vermouth

Dieser norwegische Negroni hat seine wurzeln im Italienischen klassiker Negroni. Wir komponieren diese Norwegische version mit Norwegischer Gin, aromatisiert mit sonnengetrockneten mandarin-enschalen und einem Bitter aus Oslo mit kräuternoten, inspiriert von der Norwegischen natur. [SU]

VOLLMUNDIG, BITTER, GEWÜRZE

Blueberry Collins

Gin, Blaubeere, Zitrone, Minzblätter

Nur wenige Dinge sind für die Norweger so traditionell und beruhigend wie ein Spaziergang in der Natur, um Beeren zu pflücken – was wir einen „Blaubeerspariergang“ nennen. Wir zollen dem mit unserer Variation eines Tom Collins Tribut, mit Blaubeeren, Minze und natürlich mit norwegischem Gin.

SAUER, FRISCH

ZEITLOSE KLASSIKER, AUF UNSERE EIGENE ART

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Arctic Martini

Arctic Gin, trockener Wermut, Zitrone

Ein Dry Martini mit arktischem Gin aus den Lyngenalpen, mit einem Hauch frischer Zitrone. Norwegische Aromen pur.

SPIRIT-FORWARD, ZITRUS

Lyngen 69

Pink Gin, Zitrone, Prosecco

Der klassische Champagner-Cocktail French 75, mit einem norwegischen i-Tüpfelchen – arktischem Pink Gin aus den Lyngenalpen auf 69° nördlicher Breite.

FRUCHTIG, FRISCH

Rhubarb Spritz

Anikonischer Obstwein, Rhabarber, Prosecco

Jeder weiß, dass Aperol Spritz Sonnenschein im Glas ist. Unserer ist Mitternachtssonne im Glas. Hergestellt aus norwegischem Fruchtwein und einem Spritz mit norwegischen Aromen von Rhabarber und Erdbeere. [SU, M, E]

FRUCHTIG, FRISCH

SIGNATURE COCKTAILS

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Epleslang

Hardanger-Apfellikör, Hardanger-Apfelbrand, frischer Apfel, Limette

Historische Quellen weisen darauf hin, dass das Wissen über den Apfelanbau im 14. Jahrhundert mit englischen Mönchen nach Norwegen und in die Region Hardanger gelangte. Seitdem sind die Hänge der Region für ihre zart duftenden, blütenreichen Obstgärten bekannt. Dies ist unsere Hommage an den Westen Norwegens und diese unglaublichen Obstgärten. Ein leckerer Apfelcocktail aus Qualitätsprodukten aus Hardanger.

FRUCHTIG, FRISCH

Árran

Im Fass gereifter Aquavit, Orange, Rosmarin

Eines der Dinge, für die wir Norweger bekannt sind, ist unsere Vorliebe für Wanderungen in unserer wunderschönen Natur. Einer der Höhepunkte eines Ausflugs ist es, am Ziel angekommen einen kleinen Campingplatz einzurichten. Dort entzünden wir ein Lagerfeuer und setzen uns drum herum. Das Feuer spielt auch in der samischen Kultur eine zentrale Rolle. Árran, was auf Samisch „Lagerfeuer im Zelt“ bedeutet, erfüllt praktische Funktionen im täglichen Leben. Es dient als Wärmequelle, als Energiequelle zum Kochen und der Rauch wird sowohl zum Würzen von Fleisch und Fisch als auch zur Insektenabwehr genutzt. Mit diesem leicht geräucherten Kräutercocktail können Sie sich das Gefühl geben, an diesem Feuer zu sitzen.

SPIRIT-FORWARD, KRÄUTER, RAUCH

Molte Sour

Moltebeere, Wodka, Zitrone, Eiweiß

Moltebeeren, auch bekannt als „das Gold des Waldes“, zählen zu den gesündesten essbaren Beeren. Diese goldenen nordischen Beeren wachsen in den Sumpfgebieten des Nordens und enthalten große Mengen an Vitaminen und Ballaststoffen. Wussten Sie, dass Moltebeeren viermal mehr Vitamin C enthalten als Orangen? Hier kombinieren wir diese Superbeere mit etwas Kardamom zu einem herrlich sauren Getränk. [E]

FRUCHTIG, FRISCH

SIGNATURE COCKTAILS

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Valhall

Honig, whisky, Bier

Spuren aus der Wikingerzeit sind fast überall in Norwegen zu finden. Im Jahr 1983 wurde in Borg auf den Lofoten das größte jemals entdeckte Gebäude aus dieser Zeit freigelegt. Bei den Wikingern war der Glaube an ein Leben nach dem Tod stark ausgeprägt, aber nur die mächtigsten Wikingerkrieger konnten in das Paradies der nordischen Mythologie gelangen: Valhalla. Dort konnten sich die Glücklichen jeden Tag in den Krieg stürzen, in Fleisch schwelgen und ihren Durst mit Met löschen, der von einer Ziege gemolken wurde. Met, ein historisches Honiggebräu, ist unsere Inspiration für diesen leckeren Cocktail.

SÜSS, GEWÜRZE

Gudbrandsdalen

Brauner Käse, vodka, coffee liqueur, cream, vanilla

Brunost, brauner Käse, wird seit unvorstellbaren Zeiten in Norwegen hergestellt. Die erste schriftliche Aufzeichnung stammt aus dem Jahr 1646, als es sich um einen fettarmen Hüttenkäse von unterschiedlicher Qualität handelte. Das änderte sich alles im Jahr 1863, als Anne Hov aus dem majestätischen Gudbrandsdalen-Tal Sahne und später Ziegenmilch hinzufügte. Heute ist Brunost ein wesentlicher Bestandteil des norwegischen Lebens, immer präsent am 17. Mai, an Geburtstagen und bei Besuchen bei den Großeltern. Wir haben diesen Cocktail zu Ehren dieses Eckpfeilers norwegischer Kindheitserinnerungen kreiert und servieren Brunost mit einem Tuile aus Waffelteig. [SU, M, G (Wheat)]

VOLLMUNDIG, CREMIG

Peachy Plum

Isplomme, whisky, Pfirsich, Vanille

Der Pflaumenbaum kam von Asien über Griechenland und Italien nach Europa. In Norwegen sind Pflaumen seit dem 11. Jahrhundert bekannt und werden seit Mitte des 16. Jahrhunderts angebaut. Heute sind Pflaumenbäume in der gesamten südlichen Hälfte Norwegens verbreitet und die Zahl der lokalen Produkte auf dem Markt nimmt ständig zu. Ein Beispiel ist „Isplomme“, ein köstlicher Pflaumenwein aus Skottgård, westlich des Oslofjords. Wir kombinieren ihn mit gebackenem Pfirsich, um diesen Cocktail mit fruchtigen Aromen zu verfeinern.

FRUCHTIG, SÜSS

SIGNATURE COCKTAILS

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Friluftsliv

Lyng Gin, Wacholder, Himbeere, Zitronensäure

Allemansretten, das Recht, sich frei in der Natur zu bewegen, das im norwegischen Gesetz verankert ist, ist etwas, worauf wir Norweger besonders stolz sind. Es geht Hand in Hand mit friluftsliv, dem Leben im Freien, einem Begriff, der unsere Liebe zur Natur umfasst. Kochen im Freien, Klettern, Skilanglauf: Das alles ist friluftsliv. Dieser Cocktail fühlt sich an wie ein entspannter Waldspaziergang. Genießen Sie die Stille und atmen Sie den Duft der aromatischen Bäume ein, während Sie eine frisch gepflückte wilde Himbeere genießen. [M]

SÜSS, FRUCHTIG, KRÄUTER

Bonden

Arktischer Gin, Zitrone, Aniconic Obstwein

Bonden, das norwegische Wort für 'Bauer', stammt von "bóndi" ab, das sich aus dem altnordischen Wort "búandi" entwickelte und "Bewohner" bedeutet, eine Person, die Land mit einem Haus besitzt. In den nordischen Ländern während des Mittelalters war 'Bauer' ein Ehrentitel für alle freien Männer; der Bauer war sowohl Krieger als auch Landwirt. Inspiriert vom bäuerlichen Leben ist dieser Cocktail mit einem kristallklaren arktischen Gin aus Kartoffeln in der nördlichsten Destillerie der Welt zubereitet, gewürzt mit Beeren, geklärt mit Milch und abgerundet mit einem Deckel aus Fruchtwein aus Erdbeeren und Rhabarber. Er sieht aus wie ein perfekter, leuchtend roter Sonnenuntergang. [M]

FRUCHTIG, FRISCH

Langkaia Iced Tea

Lysholm Nr. 52, Italicus, hausgemachter Eistee, Seetang

Norwegen hat lange, kalte Winter, aber (ab und zu) haben wir auch milde Sommer. Während dieser langen, nebeligen Sommertage lieben es die Menschen in Oslo, sich am Wasser rund um das Opernhaus der Stadt aufzuhalten. Während sie dort sitzen, ihre Zehen ins Wasser tauchen, den leichten Duft des Meeres einatmen und die Sonne ihre Haut wärmen lassen, blicken sie hinüber nach Langkaia, der Adresse sowohl des Hauptsitzes von Hurtigruten als auch des Anlegeplatzes für die MS Trollfjord auf der Nordkap-Linie. Dieser Cocktail fängt dieses Sommergefühl in einem Getränk ein.

FRISCH, LEICHT

SIGNATURE COCKTAILS

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Rissa

Infundierter Aquavit, Sanddornsirup, Thymiansirup

Rissa, a hidden gem in the Trondheimsfjord, is known for its history and dramatic coastal landscape. It was here, at Fosen Yard, that the MS Trollfjord was built in 2002 – a ship designed for Norway's beautiful coastline. Nearby, sea buckthorn grows - a berry bursting with tart freshness and nutrients. We've created a cocktail combining sea buckthorn, Norwegian aquavit, and thyme – a tribute to the sea, the coast, and the MS Trollfjord. [M]

SÄUERLICH, SÜSS, WÜRZIG

ANNIVERSARY COCKTAIL

185 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Anniversary Cocktail

Pink Gin, Aquavit, schwarzer Krähenbeerensirup, Zitrone, Eiweiß

Im Jahr 2023 feiert Hurtigruten sein 130-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass hat unser Barkeeper-Team die Köpfe zusammengesetzt und einen Cocktail mit ausschließlich norwegischen Zutaten kreiert. Markante Aromen von roten Beeren und frischer Zitrone kombiniert mit Aquavit und Gin aus Nordnorwegen. Skål! [E, M, N]

FRUCHTIG, SÜSS

COCKTAIL INKLUSIVE

Himkok Oslo Mule

Wodka, Selterswasser, gebrühter Ingwer, Zucker, Limette, Salbe

Himkok Oslo Mule ist ein frischer Cocktail mit einer markanten Würze, die durch pikanten Ingwer und eine feine Salbei-Kräuter-note ergänzt wird. Der Cocktail wurde von der von Kritikern gefeierten HIMKOK Oslo Bar entwickelt, die nachhaltig und mit Erfahrung Getränke aus rein nordischen Produkten herstellt. Wir sind stolz darauf, ihn an Bord der MS Trollfjord servieren zu dürfen.

INGWER, FRISCH, KRÄUTER

MOCKTAILS

85 NOK / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Wir bieten eine Auswahl an alkoholfreien Mocktails. Fragen Sie Ihren Barkeeper nach Empfehlungen.



