

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Wodka

Von China bis nach Italien wird immer wieder bestritten, dass die Ursprünge des Wodkas tatsächlich in Russland liegen. Doch wie bei so vielen anderen Produkten ist es auch in diesem Fall schwierig, die erste schriftliche Dokumentation zu finden. 1894 patentierte Russland seinen nationalen Wodka als kohlegefiltertes alkoholisches Getränk mit einem Ethanolgehalt von 40 Prozent. Viele der heutigen Trinktraditionen lassen sich bis in die Zeit der russischen Zaren zurückverfolgen. Peter der Große, ein Reformator, erfand die „Strafnaja“ (Strafrinken) – jeder, der zu spät zu einer Versammlung kam, musste einen Pokal mit Wodka leeren. Zu der Zeit, als er seine Versammlungen organisierte, wurde die „Strafnaja“ in Form eines 1,5 Liter fassenden Pokals namens „Großer Adler“ eingeführt.

Vodka

De la Chine à l'Italie, certains nient parfois que le berceau de la vodka est la Russie. Comme pour beaucoup d'autres choses, il est parfois difficile de trouver la première trace écrite concernant un produit spécifique. En 1894, la Russie a breveté sa vodka nationale, une boisson alcoolisée filtrée au charbon de bois et contenant 40% d'éthanol. Nombre des traditions actuelles liées à la boisson remontent au passé tsariste de la Russie. Pierre Ier le Grand, un réformiste, inventa le shot de pénalité, un shot de vodka qu'étaient contraints de boire les retardataires à un banquet. En réalité, lorsqu'il organisait des banquets, le shot de pénalité n'était autre qu'un gobelet de 1,5 litre appelé le Grand Aigle.

Schafskopf und Rauchfleisch von Løne in Voss

Viele Regionen Norwegens haben ihre ganz eigenen und bisweilen eigentümlichen kulinarischen Traditionen. Voss bildet da keine Ausnahme. Seit Generationen ist Schafskopf dort ein klassisches Gericht. Für viele ist Schafskopf das mit Abstand Eigenartigste, was sie sich in Norwegen auf der Speisekarte vorstellen können. Seit Menschengedenken ist dieses Gericht in Westnorwegen eine Delikatesse, aber als Symbol für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion sollte man ihm noch einmal neue Beachtung schenken. Vor dem Kochen wird der Schafskopf zunächst gegrillt, gesalzen, geräuchert und getrocknet.

Der Schafskopf, den wir an Bord servieren, stammt von Ivar L. Løne, dem führenden Anbieter von Schafsköpfen in Voss.

Tête de mouton et viande fumée de Løne à Voss

Dans toute la Norvège, de nombreuses régions possèdent leurs propres traditions culinaires, uniques et parfois étranges. La ville de Voss ne fait pas exception. Pour les habitants de Voss, la tête de mouton est un repas classique depuis des générations. Et pour de nombreuses personnes, c'est la chose la plus singulière que l'on puisse trouver sur une table norvégienne. Digne représentant de la production alimentaire durable, ce plat qui a toujours été considéré comme un mets fin à l'ouest de la Norvège mérite d'être mis à l'honneur aujourd'hui. À Voss, on appelait autrefois le Dimanche précédant Noël : «Skoltesøndag» ou «dimanche du crâne», «skolt» étant un mot local désignant un crâne. Traditionnellement, c'était ce dimanche-là que l'on dégustait la dernière tête de mouton de l'année. De nos jours et pour de nombreux Norvégiens, y compris ceux qui ne sont pas originaires de Voss, manger de la tête de mouton en automne est devenu une coutume qui s'accompagne souvent d'un bon repas entre proches.

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.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Boulettes de poisson de Rørvik

Les boulettes de poisson qui agrémentent cette soupe proviennent de Rørvik Fisk, une entreprise fondée en 1927 par Marie et Øivind Pettersen dans une petite cave de Rørvik. Øivind débuta sa carrière en vendant du poisson à un membre d'équipage de l'Express Côtier de Norvège. Et peu de temps après son fils, Ragnvald, commença lui aussi à s'impliquer dans l'entreprise familiale. Pendant les mois d'été, alors que tous les autres enfants se baignaient dans le lac Aunavatnet et jouaient dehors, le petit Ragnvald restait auprès de ses parents pour les aider. Il courait dans toute la ville, récupérant et livrant des provisions pour aider ses parents à répondre à la demande, prouvant ainsi qu'il pouvait assumer de grandes responsabilités. Aujourd'hui, Ragnvald « vit et respire » Rørvik Fisk.

Karamellpudding mit Eiern aus Rørvik zubereitet

Um einen guten Pudding herzustellen, sind nicht viele Schritte erforderlich. Aber jeder einzelne Schritt muss perfekt ausgeführt werden. Karamellpudding ist ein traditionelles norwegisches Dessert, das häufig bei Feiern zu besonderen Anlässen wie Taufen, Konfirmationen und Hochzeiten serviert wird. Die Eier, die wir für unseren Karamellpudding verwenden, stammen von der Andvik-Hühnerfarm in Rørvik. Die familiengeführte Farm ist seit 1986 in Betrieb und es leben dort knapp 7.500 Hennen, die Eier für zahllose Menschen und Unternehmen – wie Hurtigruten – produzieren.

Pudding au caramel préparé avec des oeufs de Rørvik

Préparer un bon pudding ne nécessite que très peu d'étapes, mais chacune d'entre elles doit être réalisée à la perfection. Le pudding au caramel est un dessert norvégien traditionnel souvent servi lors de fêtes célébrant de grandes occasions, comme les baptêmes, les confirmations et les mariages. Les oeufs que nous utilisons dans notre pudding au caramel proviennent de l'élevage de poules Andvik à Rørvik. Fondée en 1986, cette exploitation familiale compte près de 7 500 poules qui produisent des oeufs pour de nombreuses personnes et entreprises, dont Hurtigruten.

Bergen 60° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Wein / Vin

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICH / FRANCE

Les Grès Chardonnay & Viognier

DE: Frische und aromatische Nase nach grünen Äpfeln und Mineralien. Knackig, fruchtig, trocken und elegant. Mittlerer Körper mit einem langen, frischen Nachgeschmack.

FR: Nez frais et aromatique de pommes vertes et de minéraux. Croustillant, fruité, sec et élégant. Moyennement corsé avec une finale longue et fraîche.

BOTTLE NOK 665

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel Gnarly Head

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Fass, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Schokolade und Vanille. Vollmundig und reich mit guter Säure und einem warmen, trockenen Abgang.

FR: Vin fruité avec une pointe de barrique, de mûre, de myrtille, de menthe, de chocola et de vanille. Corsé et riche avec une bonne acidité et une finale chaude et sèche.

BOTTLE NOK 735

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de pêche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Bricotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Bergen

A WORLD
HERITAGE CITY

60° Nord

DE/FR Day 1

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Gravlax (gebeizter Lachs) mit Kaffee und Wodka
Kalte Hollandaise und Fenchel

Café et Vodka Gravlax (saumon fumé)
Sauce hollandaise froide et fenouil
ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, SU

Schafskopf- und Rauchfleischterrinen
von Løne in Voss. Norwegisches dünnes Brot mit Kartoffelsalat

Terrine de tête de mouton et viande fumée
de chez Løne à Voss. Pain plat accompagné de salade de pommes de terre norvégiennes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G
(HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Traditionelle norwegische Fischsuppe aus Bergen
Wurzelgemüse, Sauerrahm und Fischknödel aus Rørvik

Soupe de poisson norvégienne traditionnelle de Bergen

Légumes racines, crème aigre et boulettes de poisson de Rørvik

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, S, SU

Norwegens zweitgrößte Stadt

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)

La deuxième plus grande ville de Norvège

Bergen est la deuxième plus grande ville de Norvège, et certains la considèrent même comme un pays à part entière. Elle se trouve dans une région possédant un dialecte et un climat propres, des habitants fiers et sa propre cuisine. Bergen a été un centre de décision au cours de l'époque Viking, et plus tard une importante ville hanséatique. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de la région de Bergen, notamment le « smalahove » (tête de mouton rôtie)

Geschmortes Trøndelag-Rindfleisch
Angebratene Karotten, Zwiebeln und dicke Bohnen mit Demiglace

Bœuf de Trøndelag braisé
Accompagné de carottes, oignons et fèves sautées et d'une demi-glace
ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU

Prinsefisk (Kabeljau)
Gemüse der Saison, Kartoffelbrei und Buttersauce mit Garnelen

Prinsefisk
Légumes de saison, d'un écrasé de pommes de terre, d'une sauce au beurre avec des crevettes
ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, S, M, SU, SK, G (WEIZEN/BLÉ)

Bohnenragout 
mit Kartoffelbrei

Ragoût de haricots
accompagné d'une purée de pommes de terre
ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, S

Karamellpudding
mit Eiern aus Rørvik zubereitet

Pudding au caramel
aux œufs de Rørvik

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Veganes Brombeerkompott mit Vanillecreme 

Comptée de mûres avec crème vanille (vegan)

ALLERGENE/ALLERGÈNES: G
(WEIZEN/BLÉ, HEFER, AVOINE)

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Räucherschinken des Meeres

Der lang gereifte Klippfisch, unsere Gran Reserva, ist der Räucherschinken des Meeres. Man kann es nicht anders sagen – er ist Norwegens Antwort auf den Serranoschinken der Spanier oder den Parmaschinken der Italiener. Es gibt nur einen einzigen Hersteller, der Klippfisch unter der Bezeichnung Gran Reserva vertreibt. Wir freuen uns, Ihnen heute die preisgekrönte Spezialität der Brüder Jan Petter, Sindre und Jakob Dybvik aus Fiskarstrand anbieten zu dürfen.

Jambon de la mer

Notre cabillaud séché Gran Reserva est notre jambon de la mer. Il est tout simplement l'équivalent norvégien du jambon serrano pour les Espagnols ou du jambon de Parme pour les Italiens. Un seul producteur fournit le « klippfisk » avec le label Gran Reserva. Aujourd'hui, nous avons le plaisir de proposer cette spécialité primée, produit des frères Jan Petter, Sindre et Jakob Dybvik de la ville de Fiskarstrand.

Lofoten Seaweed

Der Zuckertang wird in Lofoten gesammelt. Lofoten Seaweed wurde von Angelita und Tamara gegründet, zwei Inselbewohnerinnen mit komplett unterschiedlichem Hintergrund. Angelita wurde in Lofoten geboren und ist in der Fischfabrik ihres Vaters großgeworden, mit dem sie später zusammenarbeitete. Das Meer sicherte der Familie das Überleben. Tamara wuchs auf der anderen Seite der Welt in Neuseeland auf und dort war Seetang schon immer ein großer Bestandteil ihres Lebens. Ihre japanische Großmutter brachte Seetang in fast jede Mahlzeit ein. Aber auch für Norwegen ist Seetang schon seit geraumer Zeit von wichtiger Bedeutung. Die Wikinger wussten über den Nährwert und die medizinischen Eigenschaften von Seegrass bestens Bescheid. Neben getrocknetem Kabeljau nahmen sie auch dieses nährstoffreiche Lebensmittel als Proviant mit auf ihre Reisen.

Lofoten seaweed

Le kombu royal est récolté dans les îles Lofoten. Lofoten Seaweed a été fondé par Angelita et Tamara, deux femmes insulaires aux parcours très différents. Née à Lofoten, Angelita a grandi dans l'usine à poisson où elle travaillait avec son père. Sa famille a survécu et prospéré grâce à la mer. À l'autre bout du monde, le kombu royal faisait déjà partie intégrante de la vie de Tamara, qui a grandi en Nouvelle-Zélande. Sa mère japonaise l'incorporait dans presque tous les repas. Mais la Norvège entretient également des liens historiques forts avec les algues. Les Vikings connaissaient bien les propriétés nutritives et médicinales des algues. En plus de la morue séchée, ils emportaient cet aliment riche en nutriments lors de leurs voyages.

In Salz gebackene Hellesylt-Lammkeule

Der zum UNESCO-Welterbe gehörende Geirangerfjord gilt als schönster Fjord der Welt. Aber hier gibt es weitaus mehr zu entdecken als nur die Schönheit der Natur. In der Steinzeit war diese ressourcenreiche Region der ideale Lebensraum für die Menschen, deren Überleben vom Jagen, Sammeln, Fallstellen und Angeln abhing. Wenn Sie einen näheren Blick auf die Landschaft werfen, werden Ihnen in den Gebirgen zahlreiche Schafe auffallen. Das heute auf der Speisekarte stehende Lamm stammt aus dem Ort Hellesylt in der Region des Geirangerfjords.

Gigot d'agneau de Hellesylt en croûte de sel

Inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, Geiranger est considéré comme le plus magnifique fjord du monde. Mais la sublime beauté des lieux n'est pas son seul attrait. L'abondance des ressources offertes par les fjords et les montagnes a fait de cette région le cadre idéal pour les sociétés de l'âge de pierre dépendantes de la chasse, de la cueillette et de la pêche. Si vous observez attentivement son paysage, vous verrez des moutons pâturant sur les flancs des montagnes de Geiranger. L'agneau servi aujourd'hui provient de Hellesylt, un village de la région de Geiranger.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Skjenning-Eis

Skjenning ist ein Fladenbrot, das normalerweise zu festlichen Anlässen und zusammen mit Sodd (einer traditionellen Fleischbällchensuppe) serviert wird. Die Skjenning-Eiscreme wird aus frischer Milch, vom gleichen Bauernhof, der letztlich auch das Eis produziert, und Skjenning-Karamell aus der nahe gelegenen Bäckerei in Røra hergestellt. Während der Brotherstellung bestreicht der Bäcker den dünn ausgerollten Skjenning-Teig mit Zucker und Milch. Während das Brot später auf dem Backblech backt, wird es karamellisiert. Anschließend wird der Überschuss an Karamell, der sich auf dem Backblech gebildet hat, abgeschabt und als Zutat für die Eiscreme verwendet. Die Skjenning-Eiscreme ist ein sehr gutes Beispiel für nachhaltige hyperlokale ebensmittelherstellung, bei der eine unnötige Verschwendung von Lebensmitteln auf ein Minimum reduziert wird.

Glace de skjenning

Skjenning est un pain plat habituellement servi à l'occasion de fêtes avec la « sodd » (soupe de boulettes de viande traditionnelle). La crème glacée de Skjenning est faite de lait frais venant de la même ferme qui produit la crème glacée, et le caramel skjenning est confectionné à la pâtisserie Røra juste à côté. Au cours de sa confection, le boulanger badigeonne la fine pâte à skjenning roulée de sucre et de lait. Ainsi, lors de la cuisson du pain sur la grille, le pain se caramélise. À la fin de la journée, le surplus de caramel restant sur la grille est recueilli et utilisé comme ingrédient dans la crème glacée. La crème glacée de Skjenning est un bon exemple de production alimentaire locale durable, où les déchets alimentaires superflus sont réduits à un minimum.

Ålesund

62° N

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



Wein / Vin

MARLBOROUGH,
NEUSEELAND / NOUVELLE-ZÉLANDE

Mud House Sauvignon Blanc

DE: Köstliches Bouquet mit Elementen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und säuerliche Äpfel.

FR: Délicieux bouquet aux notes de cassis, groseille et pommes acidulées.

BOTTLE NOK 735

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel Gnarly Head

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Fass, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Schokolade und Vanille. Vollmundig und reich mit guter Säure und einem warmen, trockenen Abgang.

FR: Vin fruité avec une pointe de barrique, de mûre, de myrtille, de menthe, de chocolat et de vanille. Corsé et riche avec une bonne acidité et une finale chaude et sèche.

BOTTLE NOK 735

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIEN / AUSTRALIE

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

DE: Aroma und Geschmack von Steinobst und Nektarinen mit einem Hauch von Eiche. Komplex und ausgewogen mit guter Frische. Etwas Vanille. Langer und guter Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits à noyau et de nectarines avec une pointe de chêne. Complexe et bien équilibré avec une belle fraîcheur. Un peu de vanille. Longue et bonne finale.

BOTTLE NOK 665

LOIRE,
FRANKREICH / FRANCE

Sancerre Dom. Franck Millet

DE: Frische Aromen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Limetten und Stachelbeeren. Frisch mit einem großen, vollmundigen Geschmack von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Gute Balance und langer Nachgeschmack.

FR: Arômes frais avec des notes d'agrumes, de citron vert et de groseilles. Frais avec un goût ample et corsé de fruits tropicaux et d'agrumes. Bon équilibre et longue finale.

BOTTLE NOK 815

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Ålesund

THE SUNNMØRE COAST

62° Nord

DE/FR Day 2

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Carpaccio von getrocknetem und gesalzenem Dybvik-Kabeljau
Eingelegte Karotten, halb getrocknete Kirschtomaten, Knäckebrot, Sago-Grütze mit Petersilienöl und Zuckertang

Carpaccio de morue séchée et salée de Dybvik
Carotte marinée, tomates cerises semi-séchées, pain croustillant, sagou dans une huile persillée et varech sucré

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SU, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Gebratener Blumenkohl 
Apfel, Trauben, Pinienkerne und Hack von Flowfood, Schnittlauch

Chou-fleur frit
Pommes, raisins, pignons et haché de boeuf végétal

ALLERGENE/ALLERGÈNES:

Kartoffel- und Frühlings-zwiebelsuppe
Mydland-Pökelschweinefleisch

Soupe de pommes de terre et oignons nouveaux
Porc salé de Mydland

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M

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. Die Wasserfälle gehören ebenso zum UNESCO-Weltkulturerbe wie eine Reihe von 200 Jahre alten Bauernhöfen – unter anderem Knivsfå und Skageflå.

Ålesund se trouve au cœur d'un ensemble d'îles. Suite à un incendie survenu en 1904, la ville a été reconstruite dans un style Art Nouveau, caractérisé par des ornements colorés et de jolies tours aux nuances pastel. La beauté majestueuse du fjord de Geiranger vous laissera sans voix. Des parois rocheuses abruptes culminent à 1 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Des fermes isolées abandonnées s'agrippent à ces parois montagneuses, dévalées par de nombreuses cascades. Les impressionnantes cascades des Sept Sœurs, qui chutent sur 250 mètres sont absolument inoubliable. Ces chutes d'eau sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO avec quelques fermes qui remontent à deux siècles, dont Knivsfå et Skageflå.

Hauptspeise/ Plat principal

In Salz gebackene Hellesylt-Lammkeule
Senfgemüse mit Ofenkartoffeln und Rotwein-Demiglace

Jarret d'agneau de Hellesylt cuit au sel
Légumes infusés à la moutarde, pommes de terre au four et sauce marchand de vin

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M, SU, SE

Sterling-Heilbutt
In Butter gebratene Karotten, Spargel, gedämpfte Kartoffelchen, Buttersauce mit Schnittlauch und Forellenrogen

Flétan blanc
Carottes sautées au beurre, asperges, pommes de terre grenailles vapeur, sauce au beurre et à la ciboulette et œufs de truite

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, SU

Butternut-Kürbis Hasselback mit Spargel 
in Butter gebratener Kohl, bunten Karotten, Ofenkartoffel und Spinatsauce

Potiron au goût de noisette
chou frit au beurre, de carottes multicolores, de pommes de terre au four et d'une sauce aux épinards

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, N
(HASELNÜSSE/ NOIX ET NOISETTES)

Nachspeise/ Le Dessert

Brownie
mit Eiscreme von der Gangstad-Molkerei in der Region Trøndelag

Brownie
accompagné d'une crème glacée de la laiterie Gangstad, dans la région de Trøndelag

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, SU, M, G
(HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE, GERSTE/ORGE), N (WALNÜSSE/NOYER)

Veganer Brownie 
mit veganem Vanilleeis

Brownie vegan
avec glace vanille vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: N
(CASHEWNÜSSE/NOIX DE CAJOU)

Eiscreme des Tages Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D'EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D'EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Gerstensuppe

Die Gerstensuppe hat eine lange Tradition in Norwegen. Es gibt so viele verschiedene Versionen dieser Suppe wie es Familien in Norwegen gibt. Was in der Suppe verwendet wurde, war oft das, was man gerade zur Hand hatte. Unsere Suppe enthält geräucherte Schweinehaxe, die ihr den vollen Geschmack verleiht und in der klassischen norwegischen Küche gerne bei festlichen und besonderen Anlässen verwendet wird.

Soupe d'orge

La soupe d'orge fait partie des traditions norvégiennes. Il en existe autant de versions qu'il y a de familles en Norvège, la préparation se faisant généralement au petit bonheur du contenu du garde-manger. Pour la nôtre, nous avons utilisé du jarret de porc fumé, un ingrédient classique de la cuisine norvégienne, riche en saveurs, qui est généralement réservé aux grandes occasions et aux fêtes.

Mit Rhabarber glasierte Hähnchenbrust

Livèche-Hühner wachsen langsam heran und werden mit fettarmem Futter gefüttert, das besonders viel Liebstöckel enthält. Durch dieses Kraut erhält Livèche-Hühnchen seinen unverwechselbaren, köstlichen Geschmack. Interessant zu wissen: Dieses Liebeskraut gilt als Aphrodisiakum für sowohl Menschen als auch Tiere! Das bei uns an Bord servierte Hühnerfleisch stammt von freilaufenden Hühnern, die ihr Leben in einer ruhigen Umgebung verbracht haben. Die Tiere sind ihrem eigenen Biorhythmus folgend im natürlichen Tageslicht aufgewachsen. Aufgrund, ist ihr Fleisch fein und fest. Der Geschmack ist ein Erlebnis für den Gaumen.

Blanc de poulet glacé à la rhubarbe

Les poulets de livèche sont des poulets à croissance lente qui sont nourris de fourrage maigre enrichi de livèche. La livèche donne à la chair sa saveur si particulière et délicieuse.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Il est amusant de noter que cette herbe aromatique est considérée comme un aphrodisiaque pour les humains comme pour les animaux! Les poulets que nous servons à bord ont été élevés dans un environnement calme où ils ont pu courir en toute liberté. Ils ont vécu selon leurs propres rythmes circadiens en bénéficiant de la lumière naturelle. Et grâce à la généreuse quantité de livèche intégrée à leur régime alimentaire, leur viande est devenue ferme et savoureuse : un véritable régal pour le palais!

Lachs

Der Lachs ist anadrom, was bedeutet, dass er im Salzwasser lebt, aber zum Laichen zurück in den Fluss schwimmt, wo er selbst geboren wurde. Die Jungtiere können nur im Süßwasser aus ihren Eiern schlüpfen und sich entwickeln. Das Lachsfischen ist bei Anglern beliebt und für die Tourismusbranche von großer Bedeutung. Im 19. Jahrhundert entstand der Begriff „Lachslords“ für wohlhabende, oft adlige Engländer, die nach Norwegen kamen, um Lachs zu fischen. Neben Wildlachs werden in Norwegen erhebliche Mengen an Zuchtlachs produziert und norwegischer Lachs wird in die ganze Welt exportiert – was wenig verwunderlich ist.

Saumon

Le saumon est anadrome. Cela signifie qu'il vit dans l'eau salée, mais qu'il remonte la rivière où il est né pour frayer. Ses œufs peuvent uniquement éclore et se développer dans l'eau douce. La pêche au saumon est populaire parmi les pêcheurs et importante pour l'industrie du tourisme. Au XIXe siècle, le terme « ordre du saumon » fit son apparition parmi les Anglais riches, souvent issus de l'aristocratie, qui se rendaient en Norvège pour pêcher le saumon. Outre le saumon sauvage, des quantités considérables de saumon d'élevage sont produites en Norvège et le saumon norvégien est bien entendu exporté partout dans le monde.

Tjukkmjolk-Pudding

Tjukkmjolk 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 Tjukkmjolk 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 Tjukkmjolk 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.

Pudding Tjukkmjolk

Le Tjukkmjolk est une boisson traditionnelle de lait aigre qui remonte probablement aux Vikings. Grâce à sa culture lactobacillus unique, il a une longue durée de conservation. Dans l'histoire, il tient une grande place dans le régime alimentaire norvégien, particulièrement en été. Il y a quelques années, la laiterie Røros Dairy se retrouva en grande difficulté. Du jour au lendemain, leur Tjukkmjolk n'était plus épais. Peu importe les tentatives, il n'y avait rien à faire. Elle finit à court de la culture bactérienne essentielle utilisée depuis si longtemps. Un appel fut lancé au public demandant si quelqu'un avait encore du Tjukkmjolk chez lui. Si c'était le cas, on leur demandait d'en envoyer à l'usine. La réponse a été incroyable et quelque temps plus tard, une culture décongelée pouvait être utilisée pour reprendre la production.

Trondheim

63° N

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



Wein / Vin

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Gout de fruits rouges murs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE NOK 715

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICH / FRANCE

Les Grès Chardonnay & Viognier

DE: Frische und aromatische Nase nach grünen Äpfeln und Mineralien. Knackig, fruchtig, trocken und elegant. Mittlerer Körper mit einem langen, frischen Nachgeschmack.

FR: Nez frais et aromatique de pommes vertes et de minéraux. Croustillant, fruité, sec et élégant. Moyennement corsé avec une finale longue et fraîche.

BOTTLE NOK 665

SOUTH EASTERN AUSTRALIA,
AUSTRALIEN / AUSTRALIE

Nottage Hill Chardonnay Thomas Hardy & Sons

DE: Aroma und Geschmack von Steinobst und Nektarinen mit einem Hauch von Eiche. Komplex und ausgewogen mit guter Frische. Etwas Vanille. Langer und guter Nachgeschmack.

FR: Arôme et goût de fruits à noyau et de nectarines avec une pointe de chêne. Complexe et bien équilibré avec une belle fraîcheur. Un peu de vanille. Longue et bonne finale.

BOTTLE NOK 665

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Trondheim

THE COAST OF CONTRASTS

63° Nord

DE/FR Day 3

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Roastbeef

Meerrettich, grüne Erbsen, Kräuter-mayonnaise, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln

Bœuf rôti

Raifort, petits pois, mayonnaise aux herbes, concombres marinés et oignons rouges

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Geschmorte Kohlroulade

Bratensauce mit gebratenen Zwiebeln

Roulé de chou braisé farci

Sauce aux oignons frits

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SU, G
(WEIZEN/BLÉ)

Gerstensuppe

mit gewürfelter Schweinshaxe und Petersilienöl

Soupe de gruau d'orge

avec dés de jarret de porc fumé et huile persillée

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
SUPPE/SOUP: G (GERSTE/ORGE), S
SKJENNING: SU, M, G (HAFER/AVOINE,
WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE,
GERSTE/ORGE)

La côte des contrastes

La côte du Trøndelag. Cette région, déjà peuplée à l'âge de la pierre, est une destination qui présente de nombreux attraits, avec une faune extrêmement variée, des montagnes mythiques, des prairies luxuriantes, des plages de sable blanc et des fjords magiques.

Die Küste der Kontraste

Es gibt zahlreiche Dinge entlang der Trøndelag-Küste zu bestaunen. Artenreiche Tierwelten, mythische Bergspitzen, üppige Weidelandschaften, weiße Sandstrände und magische Fjorde – all dies dient den Menschen schon seit der Steinzeit als Existenzgrundlage.

Hauptspeise/ Plat principal

Livèche-Hähnchenbrust

Warmer Kartoffelsalat, ofengebackenes Gemüse und Sauce

Blanc de poulet à la Livèche

Salade de pommes de terre chaude, légumes au four et sauce au jus de viande

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, S

Aukra -Lachs

Warmer Kartoffelsalat mit aufgeschlagener saurer Sahne, Dill und Zitrone

Saumon de Aukra

Salade de pommes de terre chaude, crème aigre fouettée, aneth et citron

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M

Geröstete Nüsse

mit warmem Kartoffelsalat, Grillgemüse und Lauchglasur

Noix torréfiées

avec salade de pommes de terre chaude, légumes grillés et glaçage de poireau

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SU, S, G
(WEIZEN/BLÉ, HAFER/AVOINE) N
(MANDEL/AMANDE, CASHEWNÜSSE/NOIX
DE CAJOU)

Nachspeise/ Le Dessert

Traditionelle Dickmilch- pudding aus Røros

Karamellierte Haselnüsse und gezuckerte Himbeeren

Crème anglaise Tjukkmjøl (lait épais)

Noisettes caramélisées et framboises sucrées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Veganer Vanillepudding

mit gezuckerte Himbeeren

Pudding à la vanille vegan

et framboises sucrées

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
G (HAFER/AVOINE)

Eiscreme des Tages Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D'EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
D'EMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Köche - mit lokalen Geschichten

Kulinarische Botschafter

Die Zusammenarbeit mit kulinarischen Botschaftern ist die neueste Initiative von Hurtigruten im Rahmen unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten ein starker Fokus auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese sind längst ein fester Bestandteil unserer Konzepte und liefern uns ebenso gute Produkte wie Hintergrundgeschichten, die alle Menüs bei Hurtigruten inzwischen stark prägen. Es ist nicht nur das Ziel von Hurtigruten, weltweit führend in der Verwendung von Nahrungsmitteln mit kurzen Transportwegen zu sein. Wir möchten auch an erster Stelle stehen, wenn es um die Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste geht, die unsere Visionen und Philosophie in Bezug auf Speisen und Getränke teilen. Unser Bestreben ist es, die Ressourcen und Erfahrungen der lokalen Gemeinden entlang der Küste intensiv zu nutzen und noch stärker in das Hurtigruten-Konzept von Norway's Coastal Kitchen einzubinden.

Das Programm mit unseren kulinarischen Botschaftern ist unglaublich spannend, und das Wissen, die Erfahrung und die Traditionen, die Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander mitbringen, kommen nicht nur unseren Menüs und kulinarischen Konzepten zugute, sondern auch unseren Auszubildenden, die momentan im Kvitnes Gård und im Høst Matverksted eingesetzt werden. Sie haben wertvolle Einblicke erhalten und Kenntnisse erworben, die sie mit zu Hurtigruten bringen.

Ambassadeur culinaire

L'ambassadeur culinaire est le dernier pilier du concept Norway's Coastal Kitchen de Hurtigruten. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi dans la promotion des producteurs locaux. Ancrés dans nos projets, ils nous ont offert les anecdotes et les délicieux produits sur lesquels se fondent tous les menus Hurtigruten. Hurtigruten ne se contentera pas de devenir un leader mondial des aliments en circuit court. Nous serons aussi à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte

Cuisiniers locaux - avec des histoires locales

norvégienne, qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration. Nous devons mettre à profit les ressources et les expériences des communautés locales du littoral, afin d'intégrer au maximum ces dernières à la cuisine côtière de Hurtigruten.

Le programme des Ambassadeurs culinaires est particulièrement enthousiasmant. Le savoir, l'expérience et la tradition de Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander enrichissent non seulement nos menus et nos concepts, mais ils bénéficient également à nos apprentis qui ont à présent été déployés à Kvitnes Gård et Høst Matverksted. Cette expérience leur a procuré des connaissances uniques qu'ils continuent de développer avec Hurtigruten.

Halvar Ellingsen

Das heutige Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem lokalen Küchenchef Halvar Ellingsen entwickelt. Die Zutaten und Gerichte, die für das heutige Menü verwendet werden, sind für Halvar von großer Bedeutung, da sie nicht nur traditionelle nordische Kochtechniken, sondern auch die Region, in der er lebt, repräsentieren. Halvar betreibt derzeit das Restaurant auf dem Hof Kvitnes. Das einzigartige am Restaurant auf Kvitnes ist, dass die meisten der auf der Speisekarte verwendeten Produkte auf dem Bauernhof selbst hergestellt oder in der direkten Umgebung geerntet werden.

Gemüse, das den Sommer über, wenn die Mitternachtssonne am Himmel steht, wächst und gedeiht, wird während des Winters, wenn die Nordlichter am Himmel tanzen, in Kellern gelagert. Beeren und Früchte werden vor dem ersten Frost gepflückt und eingelegt; Kräuter werden getrocknet, Fleisch gepökelt oder geräuchert. Es ist ein autarkes, gut funktionierendes Konzept, das in vielerlei Hinsicht den Ansätzen ähnelt, auf die sich Norway's Coastal Kitchen konzentriert, wenn es darum geht, alte Konservierungsmethoden wieder in den Mittelpunkt zu rücken und traditionelle Gerichte mit einem neuen und modernen Einschlag zu servieren.

Halvar Ellingsen

Le menu du jour a été créé en collaboration avec le Chef local Halvar Ellingsen. Les ingrédients et les plats au menu du jour revêtent une importance primordiale pour Halvar, car ils incarnent les techniques de cuisine nordiques traditionnelles et la région où il vit. Halvar dirige actuellement le restaurant de la ferme de Kvitnes. Le restaurant de Kvitnes a cela d'unique que la plupart des ingrédients au menu sont produits dans la ferme ou récoltés dans la région.

Les légumes qui poussent en été pendant le règne du Soleil de Minuit, sont ensuite stockés dans des caves, lorsque les Aurores Boréales dansent dans le ciel. Les baies et fruits récoltés avant le gel sont conservés dans le vinaigre ou la saumure, les herbes sont séchées, les viandes sont affinées ou fumées. C'est un principe d'autosuffisance très efficace qui a beaucoup de points communs avec le concept Norway's Coastal Kitchen, qui s'efforce de mettre à l'honneur les anciennes méthodes de conservation et de servir des plats traditionnels revisités.

Mädesüß

ist ein Staudengewächs aus der Familie der Rosengewächse, das an den Ufern und in den Bergen der norwegischen Küste zu finden ist. Es hat eine lange Geschichte in der norwegischen Kultur. Sowohl die samischen Ureinwohner als auch die Wikinger tranken Mädesüß im Tee als Heilmittel gegen Übelkeit, Kopfschmerzen und Krämpfe. Wie viele wissen, haben die Wikinger ihr Lieblingsgetränk mit Mädesüß, auf Englisch Meadowsweet gesüßt, woher die englische Bezeichnung „Mead“ stammt.

La reine-des-prés

est une plante herbacée vivace de la famille des Rosacées, qui tapisse les rivages et montagnes de la côte norvégienne. Son histoire avec le peuple norvégien ne date pas d'hier. Les indigènes Sámi et les Vikings la buvaient en infusion pour traiter les nausées, la fièvre, les migraines et les crampes. Il est bien connu que les Vikings en parfumaient leurs boissons préférées, ainsi ils avaient l'impression de boire de l'hydromel.

Bodø

67° N

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



Wein / Vin

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mures, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

ALSACE,
FRANKREICH / FRANCE

Riesling F.E. Trimbach

DE: Ein herrlich aromatischer, blumiger Duft. Ein typischer, zitrisch-frischer Riesling mit großer Fülle und langem Abgang.

FR: Un merveilleux parfum aromatique et floral. Un Riesling typique, citronné et frais avec une grande ampleur et une longue finale.

BOTTLE NOK 785

TARRAS DO SADO,
PORTUGAL / LE PORTUGAL

Periquita Reserva

DE: Dunkle blau-rote farbe mit noten von dunklen beeren, pflaumen, kräutern und kakao. Weiche tannine und langer abgang.

FR: Robe rouge bleute profond. Notes de baies noires, de prune, d`herbes et de chocolat. Bouche ample et genereuse, aux arômes de fruits murs et juteux, de noix, d`herbes et de cacao. Tannins delicats et finale persistante.

BOTTLE NOK 685

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises, de mûres et de prune. Bien équilibré avec des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Bodø

A VIKING HERITAGE

67° Nord

DE/FR Day 4

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Gebackene Steckrüben

Sago-Grütze mit gepökeltm norwegischen Lamm und dem preisgekrönten Capra-Käse vom Hof Aalan

Rutabaga braisé

accompagné de gruau de sagou avec agneau séché norvégien et fromage de chèvre primé de la ferme Aalan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M

Blumenkohl- und Schellfischsuppe

mit gebratenem Blumenkohl und Brandade aus geräuchertem Schellfisch

Soupe de chou-fleur et haddock

avec friture de chou-fleur et brandade de haddock fumé

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, F

Eingelegte

Schwarzwurzeln

mit Dill und Bohnen

Salsifis marinés

avec ciboulette et haricots

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S

Essenserinnerungen von den Vesterålen

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 Kindheiterinnerungen 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.

Souvenirs culinaires de Vesterålen

L'île de pêcheurs se trouve non loin de Kvitnes Gård, le restaurant de Halvar Ellingsen. Lorsque Halvar était enfant, sa famille partait pêcher le lieu noir en bateau autour de ce même îlot. L'un des meilleurs souvenirs gastronomiques et d'enfance de Halvar n'est autre que la dégustation du lieu fraîchement pêché, capturé quelques minutes plus tôt sous le Soleil de Minuit, simplement accompagné de pain plat, de beurre et de pommes de terre. Halvar garde un souvenir ému de ces repas et c'est probablement l'une des raisons pour lesquelles le lieu est l'un de ses poissons préférés.

Hauptspeise/ Plat principal

In Salz gebackener Kabeljau
mit Seetang, Staudensellerie, Erbsen und Miesmuscheln

Cabillaud en croûte de sel
avec algues, céleri, petits pois et moules

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, B, S, M, SU

Lammkeule

mit Fenchel, Topinambur, Liebstockel, Romano-Salat und Lamm-Sahnesauce

Gigot d'agneau

accompagné de fenouil, topinambour, livèche, salade romaine et sauce crémeuse au jus d'agneau

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S

Geräucherte

Kräuterseitlinge

mit Gerstenrisotto, Staudensellerie und Liebstockel

Pleurotes fumés

avec gruau d'orge, céleri et livèche

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G
(GERSTE/ORGE), N
MANDEL/AMANDE)

Nachspeise/ Le Dessert

Mädesüß-Pudding
mit Blaubeersorbet und karamellisiertem Hafer

Pouding à la reine des prés
avec sorbet myrtille et avoine caramélisée

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, G
(HAFER/AVOINE)

Veganer

Mädesüß-Pudding

mit veganem Sorbet und karamellisiertem Hafer

Pudding vegan

à la reine des prés

avec sorbet vegan et avoine caramélisée

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
G (HAFER/AVOINE)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Frische Meeresfrüchte aus Norwegen

In den kalten und sauberen Gewässern Norwegens wachsen Schalentiere bedeutend langsamer als in wärmeren Gewässern. Deshalb und aufgrund der starken Strömungen, die einen kontinuierlichen Frischwasser-austausch gewährleisten, finden viele, dass norwegische Schalentiere besser schmecken als solche aus wärmeren Gewässern. Es ist also nicht verwunderlich, dass Meeresfrüchte aus Norwegen auf der ganzen Welt besonders begehrt sind.

Fruits de mer norvégiens frais

Dans les eaux froides et pures de la Norvège, les crustacés grandissent beaucoup plus lentement que dans les eaux plus chaudes. Ce milieu, associé à de puissants courants qui assurent un renouvellement continu de l'eau, est la raison pour laquelle beaucoup affirment que les crustacés norvégiens ont plus de goût que les crustacés des climats plus doux. La preuve en est que les fruits de mer norvégiens sont prisés dans le monde entier.

Miesmuscheln

Snadder & Snaskum erntet seit 1980 Miesmuscheln und ist damit Norwegens ältester Muschellieferant. Die Miesmuscheln dieses Anbieters werden lokal gezüchtet, bevor sie im Werk in Rissa in der Sør-Trøndelag-Region abgepackt werden. Miesmuscheln sind nahrhaft und können auf nachhaltige Art und Weise gezüchtet werden. Als Magne Hoem Snadder & Snaskum gründete, hielten ihn viele für verrückt. Zur damaligen Zeit kannte man Miesmuscheln hier in Norwegen ausschließlich als Köder.

Moules bleues

La société Snadder & Snaskum récolte des moules depuis 1980 et c'est également la plus ancienne entreprise mytilicole de Norvège. Leurs moules sont cultivées localement avant d'être conditionnées dans leur usine de Rissa, située dans la région de Sør-Trøndelag. Les moules sont nourrissantes et peuvent être cultivées de manière durable. Lorsque Magne Hoem a créé Snadder & Snaskum, beaucoup l'ont cru fou. Il faut dire qu'à l'époque, les Norvégiens ne considéraient les moules que comme de simples appâts.

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.

Ferme d'algues Hurtigrutens à Lyngen

Lyngen se trouve à proximité de Tromsø. Baignés de courants marins froids et riches en nutriments, les fjords situés entre les hauts sommets des montagnes constituent l'une des zones maritimes les plus productives. La vie marine se développe lentement dans l'eau froide, ce qui donne à la faune et la flore un goût encore plus prononcé. Alors que Hurtigruten fête cette année ses 130 ans, nous avons pensé que nous devions faire quelque chose de révolutionnaire en matière de développement durable et de sensibilisation à l'environnement. Or, qu'y a-t-il de plus important que notre forêt humide natale ? La forêt d'algues est 60% plus efficace pour absorber le carbone, mais uniquement lorsque les algues sont en pleine croissance. En récoltant des algues parvenues à maturité et en plantant de nouvelles pousses, nous contribuons à réduire la quantité de carbone dans l'atmosphère et faisons un pas vers le monde au climat stable que nous souhaitons transmettre à la prochaine génération.

Skavgryte

Die Rentiere wanderten nach Ende der letzten Eiszeit in den Norden und wurden seither von nordischen Völkern gejagt. In längst vergangenen Zeiten waren Rentiere für das Überleben der Menschen im Norden

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

von essenzieller Bedeutung. Vor der letzten Eiszeit waren Rentiere auch in südlichen Regionen Europas vorzufinden. Archäologische Ausgrabungen haben gezeigt, dass die Nahrung der Menschen in den Siedlungen der Region zum Teil zu 87 Prozent aus Rentierfleisch bestand.

Skavgryte

Les peuples nordiques chassent le renne depuis leur migration vers le nord, après le dégel de la dernière période glaciaire. Il y a longtemps, les rennes étaient d'ailleurs essentiels à la survie des habitants du nord. Avant la dernière période glaciaire, ils peuplaient également les régions méridionales de l'Europe. Les fouilles archéologiques entreprises dans des colonies de la région le prouvent et montrent en effet qu'à certaines époques, le renne constituait environ 87 % du régime alimentaire des habitants.

Moltebeeren-Schlagsahne

Die seltenen und teuren Moltebeeren sind nicht nur ein Symbol für den Zauber des Nordens – sie gehören auch zu den gesündesten Beeren überhaupt. Sie sind ein solch wichtiger Bestandteil der nordischen Kultur, dass sie oft als „arktisches Gold“ bezeichnet werden. Moltebeeren wachsen in Sümpfen und Fichtenwäldern. In Nordskandinavien, Nordwest-Russland und der gesamten nördlichen Hemisphäre ranken sich viele Legenden um die begehrte Beere. Moltebeeren reifen im kalten arktischen Klima, was ihnen einen kräftigen, unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Crème fouettée aux baies arctiques

Rares et chères, les baies arctiques ne sont pas seulement un symbole de la magie du Nord, elles font aussi partie des baies les plus saines que l'on puisse manger. Ces baies occupent une place si importante dans la culture nordique qu'elles sont souvent appelées « l'Or de l'Arctique ». Naturellement présentes dans les tourbières et les forêts d'épicéas, les baies arctiques sont au cœur de nombreuses légendes racontées tout le long des côtes du nord de la Scandinavie, du nord-ouest de la Russie et de tout l'hémisphère nord. Ces baies mûrissent dans le climat froid de l'Arctique, ce qui leur donne une saveur intense et particulière.

Tromsø

69° N

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



Wein / Vin

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de pêche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

LANGUEDOC-ROUSSILLON,
FRANKREICHE / FRANCE

La Tannerie Foncalieu

DE: Aroma von dunklen Beeren, Gewürzen und Pfeffer mit einem Hauch von floralen und tierischen Aromen. Komplexer und reichhaltiger Geschmack, der die Nase begleitet, großartige Struktur und Mundgefühl, das lange anhält.

FR: Arôme de baies noires, d'épices et de poivre avec des notes florales et animales. Goût complexe et riche qui accompagne le nez, grande structure et sensation en bouche qui dure longtemps.

BOTTLE NOK 745

RHEINGAU,,
DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE

Charm Riesling Georg Breuer

DE: Duft nach gelben Blüten und Früchten wie Apfel und Aprikose. Knackig mit säuerlichen Tönen, mittlerem Körper und guter Struktur. Große Balance und hohe Säure. Langer süßer Nachgeschmack.

FR: Parfum de fleurs jaunes et de fruits comme la pomme et l'abricot. Croustillant avec des tons aigres, moyennement corsé et avec une bonne structure. Grand équilibre et acidité élevée. Long arrière-gout sucré.

BOTTLE NOK 815

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises, de mûres et de prune. Bien équilibré avec des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Tromsø

ENTERING THE HIGH NORTH

69° Nord

DE/FR Day 5

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Lachs- und Heilbutt-Sashimi

Ponzu, Lofoten-Bioseetang

Sashimi de saumon et de

flétan

Ponzu, varech bio des îles Lofoten

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SO, SF
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN / PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSON

Norwegische Schalentiere

Fruits de mer norvégiens

Frais

ALLERGENE/ALLERGÈNES: B, SK

Fenchelsuppe

mit eingelegten Fenchelstielen und Dillöl

Soupe de fenouil

avec branches de fenouil marinées et huile parfumée à la ciboulette

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (HAFER/ AVOINE)

Nördlich von Eden

Die Arktis galt für den Mensch einst als unbewohnbar, vor allem aufgrund fehlender Lebensmittel. Die Norweger bewiesen jedoch das Gegenteil. Gulløye ist eine Kartoffel, die im Norden gedeiht. Gulløye ist gut an die Wachstumsbedingungen in Nordnorwegen angepasst, mit einem kühlen Klima und Sonnenlicht rund um die Uhr für große Teile der Vegetationsperiode.

Au Nord d'Éden

Auparavant, l'Arctique était considéré comme une région inadaptée à la vie humaine, et encore plus à la production alimentaire. Mais les Norvégiens ne se sont pas laissés impressionner. Gulløye est une pomme de terre qui prospère dans le nord. Gulløye est bien adapté aux conditions de croissance du nord de la Norvège avec un climat frais et un ensoleillement 24h / 24 pendant une grande partie de la saison de croissance.

Skavgryte (ein traditionelles nordisches Wildgericht)

Sahnesauce, Kartoffelbrei und gerührte Preiselbeeren

Skavgryte (plat de gibier nordique traditionnel)

Sauce crémeuse, purée de pommes de terre, et airelles rouges brassées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M

Gebackener Klippfisch

aus Dybvik

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

Morue séchée et salée de

Dybvik au four accompagnée

Assaisonnement aux algues, purée de pommes de terre, carottes, bacon, câpres et sauce à la tomate

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, F, SU
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN / PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

Rüben à la Bourguignon

Kartoffelbrei mit Meerrettich

Bourguignon de betteraves

purée de pommes de terre, accompagné de raifort accompagné de raifort

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SU, SE, SO

Moltebeercreme

mit knusprigen Waffeln und Krokantstreuseln

Crème de chicouté

accompagné de gaufres sèches et garniture croustillante

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G
(WEIZEN/BLÉ), N (HASELNÜSSE/ NOIX ET NOISETTES)

Vegane Moltecreme

Crème vegan aux baies arctiques

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Schweinefleischterrinen

Die Skandinavier essen bereits seit tausenden von Jahren die unterschiedlichsten Schweinefleischgerichte. Bevor Norwegen zunehmend christlich wurde, spielten Schweine eine bedeutsame Rolle für den Feiertag Vinterblót – wörtlich übersetzt „Winteropfer“. Man feierte diesen Tag nach der Wintersonnenwende, um dafür zu sorgen, dass die Sonne auch ganz sicher wiederkam. Das Opfern von Schweinen ging auf die Geschichte von Sæhrímnir zurück, einer schweineartigen Kreatur, die jede Nacht von den altnordischen Göttern getötet und verspeist wurde, nur um am nächsten Tag wieder zum Leben erweckt und erneut verschlungen zu werden. Heutzutage feiern die meisten Norweger zu dieser Zeit des Jahres Weihnachten, und zu diesem Anlass wird häufig gebratener Schweinebauch mit Aquavit serviert.

Terrine de porc

Le porc fait partie de la culture culinaire scandinave depuis des milliers d'années. Avant que le christianisme n'arrive en Norvège, les cochons jouaient un rôle important dans la fête de Vinterblót, « Sacrifice d'hiver », qui était célébrée après le solstice d'hiver pour assurer le retour du soleil. Le sacrifice de porcs vient de l'histoire de Sæhrímnir, la créature ressemblant à un cochon, tuée et mangée chaque nuit par les anciens dieux nordiques avant d'être ramenée à la vie pour être mangée à nouveau le jour suivant. De nos jours, la plupart des Norvégiens célèbrent Noël à cette période de l'année, et ils le font en dégustant de la poitrine de porc rôtie souvent accompagnée de leur liqueur, l'Aquavit.

Mydland

Das Unternehmen Mydland wurde 1920 in Tromsø von Henrik Mydland gegründet und wird heute in der vierten Generation von dieser Familie geführt. Das kleine Familienunternehmen liefert Waren für alle Küstenschiffe von Hurtigruten. Die Produkte des Unternehmens genießen in ganz Nordnorwegen höchstes Ansehen, denn das geräucherte Fleisch und die Würstchen sind von erstklassiger Qualität. Da Mydland sehr engagiert lokale Sport- und Kulturveranstaltungen unterstützt, sind wir auf unsere Zusammenarbeit mit diesem Unternehmen sehr stolz.

Mydland

En 1920, Henryk Mydland a fondé Mydland à Tromsø, une société aujourd'hui dirigée par la quatrième génération de la famille Mydland. Cette petite entreprise familiale livre des marchandises à tous les navires côtiers de Hurtigruten. Les produits de l'entreprise sont très appréciés dans tout le nord de la Norvège, notamment grâce à son approvisionnement régulier en charcuteries et en saucisses de première qualité. Mydland soutient également activement les événements sportifs et culturels locaux, ce qui en fait un partenaire de choix et dont nous sommes fiers.

Junger Ziege

Hier in Norwegen werden Ziegen vor allem wegen ihrer Milch gezüchtet. Das Fleisch von jungen Ziegen, oder Zicklein, gilt als noch recht unbekannte Delikatesse der norwegischen Küche. Ihr Fleisch ist proteinreicher als Hühnchen und magerer als Lamm. Lebensmittel aus lokaler Produktion zu verwenden, ist besser für die Umwelt und unverzichtbar, wenn es um Nachhaltigkeit geht. In Kooperation mit der Organisation Eat arbeiten wir daran, unseren durch Lebensmittelproduktion und -transport bedingten CO₂-Ausstoß zu verringern. Das Ziegenfleisch, das wir an Bord anbieten, stammt von Zicklein, die in den Gegenden gegrast haben, die wir heute besuchen.

Young goat

Ici en Norvège, les chèvres sont principalement élevées pour le fromage. La viande de jeunes chèvres, ou « chevreaux », est considérée comme un mets délicat et peu connu du paysage culinaire norvégien. Le chevreau contient plus de protéines que le poulet et est plus maigre que l'agneau. Notre approvisionnement en produits locaux s'inscrit dans une démarche de consommation plus durable et soucieuse de l'environnement. En partenariat avec l'organisation Eat, nous nous efforçons de réduire nos émissions de CO₂ dues à la production et au transport des aliments. Le chevreau que nous proposons à bord a brouté l'herbe des pâturages situés à proximité du lieu où nous naviguons aujourd'hui.

Seesaibling

Der Saibling kommt nur in arktischen Gewässern vor und war einer der ersten Fische, die nach der letzten Eiszeit auftauchten. Während seines Entwicklungszyklus wandert

Ingédients locaux - avec des histoires locales

er vom Süß- ins Salzwasser, was seinem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und eine herausragende Textur und Farbe verleiht. Die kalten, tiefen Gewässer und Flüsse in der Region Vesterålen bieten die perfekten Bedingungen für diesen Fisch. Letzte Nacht, während Sie auf dem Weg nach Tromsø friedlich geschlafen haben, erhielten wir im Hafen von Sortland eine Ladung frischen arktischen Sigerfjord-Saiblings.

Omble chevalier

L'omble chevalier ne vit que dans les eaux de l'Arctique et ce fut l'un des premiers poissons à occuper les eaux de Norvège après le dernier Âge de glace. Au cours de son cycle de vie, il migre des eaux douces vers les eaux de mer, ce qui donne à sa chair une saveur, une texture et une couleur résolument uniques. Les eaux froides et profondes et les rivières de la région de Vesterålen sont idéales pour ce poisson. Pendant que vous dormiez alors que vous faisiez route vers Tromsø, nous avons accosté à Sortland où nous nous sommes approvisionnés en omble chevalier frais de Sigerfjord.

Schokoladenterrine mit Blaubeeren

Der altgriechische Name für Kakao lautete Theobroma, was so viel bedeutet wie „Speise der Götter“. Vielleicht ist Schokolade mit ihrer Süße und der bisweilen bitteren Note aber eher die „Speise der Liebenden“. Blaubeeren sind dafür bekannt, den Blutzuckerspiegel zu senken und die Sehkraft zu verbessern. Sie werden sogar als Heilmittel für die verschiedensten Arten von Magenproblemen eingesetzt. Aber das Beste an diesem nordischen Superprodukt ist wohl eindeutig der Geschmack. Süß, knackig und frisch hat diese Beere die perfekte Balance.

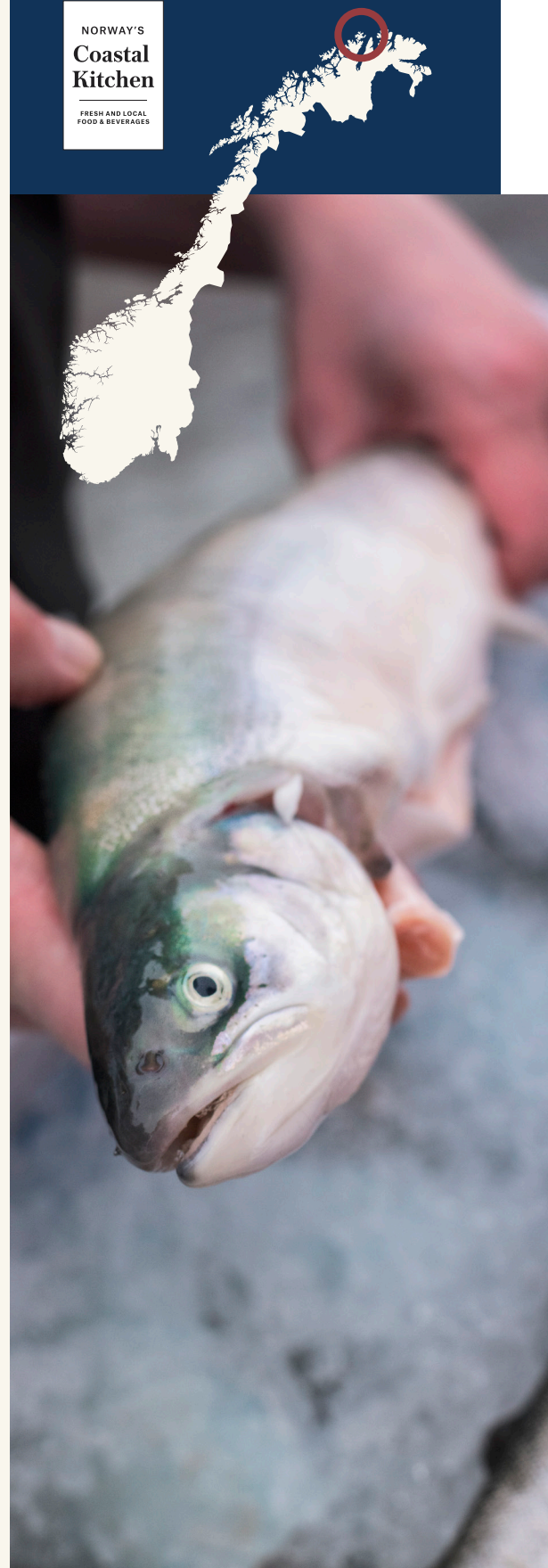
Entremets au chocolat accompagné de myrtilles

Le nom grec ancien du cacao était « Theobroma », ce qui signifie « nourriture des dieux ». Pourtant, la fragilité, la douceur et la touche d'amertume finale du chocolat pourraient aussi bien lui valoir le surnom de « mets des amoureux ». Les myrtilles sont bien connues pour leur capacité à réduire le taux de sucre dans le sang et à améliorer la vision. Elles sont même utilisées comme remède pour toutes sortes de maux d'estomac. Mais le meilleur atout de ce super aliment nordique, c'est son goût. Sucrée, croquante et fraîche à la fois, cette baie offre l'équilibre parfait.

Nordkapp

71°N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Wein / Vin

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

TARRAS DO SADO,
PORTUGAL / LE PORTUGAL

Periquita Reserva

DE: Dunkle blau-rote farbe mit noten von dunklen beeren, pflaumen, kräutern und kakao. Weiche tannine und langer abgang.

FR: Robe rouge bleuté profond. Notes de baies noires, de prune, d`herbes et de chocalat. Bouche ample et gènèreuse, aux arômes de fruits mûrs et juteux, de noix, d`herbes et de cacao. Tannins délicats et finale persistante.

BOTTLE NOK 685

KAMPTAL,
ÖSTERREICH / L`AUTRICHE

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

DE: Delikater und ausgewegener wein mit langem abgang.

FR: Vin délicat et bien èquilibrè avec une grande structure et persistant en bouche

BOTTLE NOK 675

MARLBOROUGH,
NEUSEELAND / NOUVELLE-ZÉLANDE

Mud House Sauvignon Blanc

DE: Köstliches Bouquet mit Elementen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und säuerliche Äpfel.

FR: Délicieux bouquet aux notes de cassis, groseille et pommes acidulées.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Nordkapp

NORTH CAPE

71° Nord

DE/FR Day 6

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Schweinefleischterrine

Eingelegte rote Zwiebeln, Knäckebrot und Erbsenpüree

Terrine de porc

Oignons rouges marinés, pain croustillant et purée de pois

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

Wurzelgemüseterrine

Petersilienöl, Tomaten und Frühlingszwiebeln

Terrine de légumes racines

Huile persillée, tomates et oignons nouveaux

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Überbackene Selleriesuppe

Geschmortes arktisches Zicklein von Mydland in Tromsø

Soupe de céleri cuit au four

Chevreau arctique braisé de Mydland, à Tromsø

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SU

Das Ende der Welt

Das Nordkap ist der nördlichste Punkt Europas und galt lange als das Ende der Welt. An diesem Abend haben wir Leckerbissen vom Land und aus dem Meer rund um das Nordkap für Sie zusammengestellt.

Le bout du monde

Nordkapp est le point le plus septentrional du continent européen, et a été pendant longtemps la frontière du monde connu.

Hauptspeise/ Plat principal

Nackenbraten-Confit

mit Parmesan-Kartoffeln, Gerösteter Brokkoli, Portweinsauce mit rohem, mariniertem Rotkohl

Confit d'échine de porc

accompagné de pommes de terre au parmesan, Chou rouge cru mariné sur lit de brocolis rôtis, sauce au porto

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, M, S, E

Arktischer Sigerfjord-Saibling

Kohl, Amandine-Kartoffel, marinierte Fenchel- und Radieschen-Crudités an Weißweinsauce mit Zwiebeln und Kräutern

Omble chevalier de Sigerfjord

Chou, pommes de terre Amandine, radis et fenouil mariné, sauce au vin blanc avec oignons et herbes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M

Linsenbraten

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

Rôti de lentilles

accompagné de betterave, cébette, pommes de terre amandine, salade de fenouil et radis, sauce à la ciboulette

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SE, S, G (HAFER/AVOINE, WEIZEN/BLÈ)

Nachspeise/ Le Dessert

Schokoladenterrine

Nýr-Sahne, Thymian-Baiser und Blaubeersorbet

Entremets au chocolat

Crème de Nýr, Thym meringué et sorbet à la myrtille

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, SO

Veganer

Schokoladenkuchen

Gâteau au chocolat

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, G (WEIZEN/BLÈ), N (HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Sami Láibi

Láibi ist ein traditionelles samisches Brot. Das Volk der Samen führte traditionell stets ein bescheidenes Leben mit nur wenig Besitztümern und einer großen Naturverbundenheit. Dieser Respekt für die Umwelt bildet die Grundlage für ihre nachhaltige Lebensweise. Wenn die Schamanen härtere Zeiten voraussagten, wussten die Samen, wie sie ihre Nahrungsmittel haltbar machen konnten, und dieses Wissen ist erhalten geblieben. Wir servieren unser Sami Láibi mit traditionellen skandinavischen Beilagen, um unser stolzes Erbe zu ehren. Lassen Sie es sich schmecken! Oder wie die Samen sagen: „Livččii Buorrin“!

Láibi sámí

Le láibi est un pain sámí traditionnel. Historiquement, le peuple Sámi a toujours mené une vie modeste, se contentant de peu de biens matériels personnels et entretenant une relation étroite avec la nature. Le respect de l'environnement dont ils ont hérité est à la base de leur mode de vie durable. Les Sámis sont connus depuis longtemps pour leurs connaissances en matière de conservation des aliments. Des connaissances utiles, en prévision des temps difficiles que leurs chamans leur prédisaient à l'horizon arctique. Nous servons nos láibi sámis avec des accompagnements scandinaves traditionnels, en hommage à notre fier héritage. Profitez-en ! Ou, comme les Sámis ont coutume de le dire : « livččii buorrin » !

Russischer Borschtsch

Borschtsch basiert auf einer Suppe, die traditionell aus den eingelegten Stängeln, Blättern und Blüten von Gelbblütigem Bärenklau hergestellt wurde, einem Wiesenkraut. Die frühesten bekannten Rezepte für diese traditionelle Suppe stammen aus dem späten 18. Jahrhundert und wurden von den Köchen polnischer Adliger verfasst. Im Lauf der Zeit entwickelte sich das Gericht zu einer Vielzahl

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

unterschiedlicher Suppenvarianten, von denen der auf Roter Beete basierende Borschtsch die beliebteste ist. Und genau diese Variante servieren wir auch an Bord. Die Popularität des Gerichts breitete sich schnell in ganz Osteuropa und dem ehemaligen russischen Reich aus. In Osteuropa wird Borschtsch traditionell mit einem Klecks Sauerrahm serviert.

Bortsch russe

Le bortsch est une soupe traditionnellement préparée avec des tiges, des feuilles et des fleurs marinées de berce laineuse, une plante qui pousse dans les prairies humides de rosée. Les premières recettes connues de cette soupe traditionnelle ont été rédigées par des chefs cuisiniers au service des aristocrates polonais et datent de la fin du XVIIIe siècle. Au fil du temps, cette soupe a été revisitée et s'est déclinée en une grande variété de soupes, parmi lesquelles le bortsch à base de betteraves, devenu le plus populaire. C'est particulièrement celui-ci que nous servons à bord. Il est très vite devenu populaire en Europe de l'Est et dans l'ancien Empire russe. En Europe de l'Est, le bortsch est traditionnellement servi avec une cuillerée de crème aigre.

Finnmark-Rentier

Rentiere nehmen keine Rücksicht auf internationale Landesgrenzen. In der Vergangenheit wanderten sowohl die Rentiere als auch die Samen, die diese Tiere hüteten, frei in den heute als Norwegen, Russland und Finland bekannten Ländern umher. Die Rentiere grasen in diesen Regionen die meiste Zeit ihres Lebens frei, werden aber hin und wieder in Herden getrieben, um sie in ein neues Gebiet zu bringen. Die Rentiere, deren Fleisch heute auf der Speisekarte steht, stammen aus Herden in der Finnmark, dem nördlichsten Teil Norwegens.

Renne du comté de Finnmark

Les rennes ne sont pas particulièrement sensibles aux frontières internationales. Historiquement, les rennes, et les Sámis qui les gardent, se sont déplacés librement dans les pays que nous connaissons aujourd'hui comme la Norvège, la Russie et la Finlande. Les rennes de cette région paissent librement la plupart du temps, mais sont parfois rassemblés pour le marquage ou le transport entre les zones de pâturage. Les rennes du menu d'aujourd'hui proviennent de troupeaux de la partie la plus septentrionale de la Norvège, le Finnmark.

Russischer Honigkuchen

Die alte Bergbaustadt Kirkenes liegt nur wenige Kilometer von der finnischen und russischen Grenze entfernt. Bis zum Jahr 1826, als die heutige Grenze gezogen wurde, war die Gegend um Kirkenes gemeinsames norwegisch-russisches Gebiet. Der russischen Legende nach wurde dieser Honigkuchen erstmals im 19. Jahrhundert von einem jungen Koch zubereitet, der Kaiserin Elisabeth I. beeindrucken wollte. Ob das den Tatsachen entspricht, werden wir wohl niemals erfahren. Jedenfalls ist die heute Version dieses leckeren Kuchens in der Sowjetzeit bekannt geworden.

Gâteau russe au miel

Kirkenes est une ancienne ville minière à seulement quelques kilomètres de la frontière avec la Finlande et la Russie. La zone autour de Kirkenes était un quartier russo-norvégien jusqu'en 1826, lorsque la frontière actuelle a été tracée. Selon la tradition russe, ce gâteau au miel a été concocté pour la première fois dans les années 1800 par un jeune chef qui voulait impressionner Élisabeth Petrovna, l'impératrice de Russie. Mythe ou réalité, nous ne le savons jamais, mais la version actuelle de ce délicieux gâteau est devenue populaire à l'époque soviétique.

Kirkenes

69° N

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



Wein / Vin

KAMPTAL,
ÖSTERREICH / L'AUTRICHE

Löss Grüner Veltliner Weingut Rudolf Rabl

DE: Delikater und ausgewogener Wein mit langem Abgang.

FR: Vin délicat et bien équilibré avec une grande structure et persistant en bouche

BOTTLE NOK 675

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Placido Chianti Castello Banfi

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Struktur.

FR: Vin fruité, avec des notes de cerises, de mûres et de prune. Bien équilibré avec des tanins souples et une bonne structure.

BOTTLE NOK 735

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de pêche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

MARLBOROUGH,
NEUSEELAND / NOUVELLE-ZÉLANDE

Mud House Sauvignon Blanc

DE: Köstliches Bouquet mit Elementen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und säuerliche Äpfel.

FR: Délicieux bouquet aux notes de cassis, groseille et pommes acidulées.

BOTTLE NOK 735

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Kirkenes

EAST-FINNMARK

69° Nord

DE/FR Day 7

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Sami Láibi (samisches Brot)

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

Sami Láibi (pain sámí)

Hareng mariné, crème aigre fouettée, œufs mollets parfaits et oignons marinés

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, E, M, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Karottentarte

Ricotta, Nýr-Sahne und Mandeln

Tarte à la carotte

Ricotta, Creme de Nýr et amandes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÉ), N (MANDEL/AMANDE)

Russische Bortsch

(Rote-Beete-Suppe)

Veganer Joghurt

Borscht russe

(soupe de betteraves)

Yaourt vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SO

Ein Hauch von Russland

Mit Ausnahme des Kalten Kriegs (1945–1989) fand in den Grenzgebieten der Finnmark immer ein reger Handel und kultureller Austausch zwischen Norwegen, Russland und den Sami statt. Heute treffen sich norwegische und russische Esskultur auf einem Hurtigruten Teller.

Une expérience presque russe

Hormis la période de la guerre froide (1945-1989), les régions frontalières de l'est du comté de Finnmark ont toujours été un lieu de commerce et d'échange culturel entre la Norvège, la Russie et la population sami. Le menu du jour mêle les influences norvégienne et russe.

Hauptspeise/ Plat principal

Finnmark-Rentier

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

Renne du Finnmark

Saucisse de renne, purée de pommes de terre au céleri-rave, broccolini frit, sauce au vin rouge et dés de champignons

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, S, SU

Kabeljau

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

Morue

Chips de chou kale, riz au chou-fleur frit, étuvée d'orge-betterave et beurre de noix

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU, S, F, G
(GERSTE/ORGE)

Kartoffelküchlein

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

Galettes de pommes de terre

et betterave, sauce salsa aux légumes marinés, vinaigrette aux herbes fraîches

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S

Nachspeise/ Le Dessert

Russischer Honigkuchen

mit Buttercreme und Salzkaramellsauce

Gâteau russe au miel

crème au beurre et sauce caramel salé

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, G
(WEIZEN/BLÉ), N (MANDEL/AMANDE)

Himbeermousse

mit Brombeerculis und Krokant

Mousse aux framboises

coulis de mûres et éclats de caramel

ALLERGENE/ALLERGÈNES: N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Aalan Farm

Die Aalan Farm befindet sich im wunderschönen Lofoten. Zusätzlich zur Molkerei beherbergt die Aalan Farm ein kleines Café, einen Kräutergarten, einen Laden und verschiedene Tiere. Die Farm wurde 1951 erbaut und es sind über 200 Milchziegen hier zuhause, die die Herstellung der Hauptprodukte der Farm garantieren – eines davon ist der Himmeltind-Käse, der heute auf unserer Speisekarte steht.

Der Himmeltind-Käse verdankt seinen Namen dem höchsten Berg der Region Vestvågøy, in der der Käse produziert wird. Himmeltind ist ein halbfester weißer Ziegenkäse, der aufgrund seiner kurzen Reifezeit einen milden Geschmack hat. 2013 wurde der Käse im Rahmen von Arktisk Kokk vorgestellt, einem Wettbewerb für Köche aus Nordnorwegen mit Fokus auf arktischen Speisen und Erzeugnissen.

Aalan Farm

Aalan Farm est une ferme familiale qui se trouve dans les magnifiques îles Lofoten. Outre la laiterie, Aalan Farm possède un petit café, un jardin d'herbes aromatiques, une boutique et divers animaux. Aalan Farm date de 1951 et compte plus de 200 chèvres laitières grâce auxquelles sont fabriqués les principaux produits de la ferme, dont le fromage Himmeltind que vous trouverez au menu du jour.

Le fromage Himmeltind doit son nom à la plus haute montagne de la région de Vestvågøy où il est produit. C'est un fromage de chèvre blanc semi-solide dont le goût est assez doux en raison de sa courte période d'affinage. En 2013, le fromage a été présenté à l'Arktisk Kokk, un concours pour les chefs du nord de la Norvège mettant à l'honneur la cuisine et les produits arctiques.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Bottarga-Boreale

Jedes Jahr, von Januar bis April, schwimmt der Kabeljau zum Laichen in die sauberen, klaren Gewässer der Nordküste Norwegens. In den Wintermonaten wird der handverlesene Kabeljau-Rogen gesalzen und auf traditionellen Trockengestellen im Freien aufgehängt, wodurch der langsame Trocknungsprozess initiiert wird, der den Rogen schonend und behutsam reifen lässt. Nach 10 bis 15 Wochen kann der Rogen abgenommen, inspiziert und als Bottarga Borealis verpackt werden. Mit seinem intensiven, unvergleichlichen Geschmack verleiht Bottarga Borealis jedem Gericht einen Hauch von Meeresaroma.

Bottarga Boreale

Tous les ans, de janvier à avril, le cabillaud revient frayer dans les eaux pures et cristallines de la côte norvégienne arctique. Récoltés à la main, les oeufs du cabillaud sont salés et suspendus à l'extérieur sur des supports traditionnels, pour entreprendre le lent processus de séchage qui affine les oeufs tout en douceur. Au bout de 10 à 15 semaines, les oeufs sont prêts. Ils sont alors inspectés et emballés sous l'appellation de Bottarga Borealis. Avec son goût umami intense, la Bottarga Borealis ajoute une saveur marine à tout repas.

Norwegische Rüben

es gibt zahlreiche verschiedene Rübenarten in sämtlichen Formen und Farben. Früher lagerten die Menschen in den nordischen Ländern den Winter über Rüben in ihren Kellern ein. Dank dieses guten Einfalls sind Rüben hier seit langer Zeit ein Gemüse von hohem Stellenwert.

Betteraves norvégiennes

Il existe de nombreuses variétés de betteraves, de toutes formes et couleurs. Les habitants des pays nordiques les stockaient autre-fois dans leurs caves pendant l'hiver. Cette technique de conservation ingénieuse a valu à la betterave une place de choix depuis bien longtemps en Norvège.

Nýr

Nýr wird aus fermentierter Bio-Vollmilch von glücklichen Kühen hergestellt. Die Familie Grondahl-Olsen, die diese Kühe aufzieht, hat bereits mehrere Auszeichnungen für ihre Bemühungen um das Wohl der Tiere erhalten. Der Herstellungsprozess von Nýr ist eine norwegische Tradition. Die fermentierte und pasteurisierte Milch wird vorsichtig erhitzt und in große Käsetuchsäcke gefüllt, die dann zum Abtropfen aufgehängt werden. Sobald die Konsistenz fest und cremig geworden ist, ist der Nýr fertig. Das Ergebnis ist ein zuckerfreier Frischkäse mit wenig Fett und einem hohen Anteil an gesundem Eiweiß. Hurtigruten ist stolz darauf, Ihnen einen Käsekuchen anbieten zu können, der mit diesem nachhaltigen und regional hergestellten Produkt zubereitet wurde.

Nýr

Le nýr est élaboré à partir de lait entier bio fermenté produit par des vaches bien traitées. Celles-ci sont élevées par la famille Grondahl Olsen qui a été récompensée pour son souci du bien-être animal. La fabrication du nýr suit un procédé norvégien traditionnel. Le lait fermenté et pasteurisé est soigneusement chauffé et suspendu dans de grands sacs de coton à fromage pour s'égoutter. Lorsque sa consistance devient ferme et crémeuse, le nýr est prêt. Le résultat est un fromage crémeux, pauvre en matières grasses et sans sucre, avec une teneur élevée en protéines bonnes pour la santé. L'Express Côtier de Norvège est fier de proposer à ses passagers un cheesecake fabriqué à partir de ce produit durable et local.

Hammerfest

70° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Wein / Vin

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCEGUND

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de pêche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

CALIFORNIA,
USA / USA

Old Vine Zinfandel Gnarly Head

DE: Fruchtiger Wein mit einem Hauch von Fass, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Schokolade und Vanille. Vollmundig und reich mit guter Säure und einem warmen, trockenen Abgang.

FR: Vin fruité avec une pointe de barrique, de mure, de myrtille, de menthe, de chocolat et de vanille. Corsé et riche avec une bonne acidité et une finale chaude et sèche.

BOTTLE NOK 735

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE NOK 715

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mures, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Hammerfest

WEST-FINNMARK

70° Nord

DE/FR Day 8

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Mit Gin und Wacholder

geräuchertes Rentier
mit Preiselbeercreme, eingelegten Pilzen und Himmeltind-Käse vom Hof Åland

Renne séché au gin et aux baies de genévrier

accompagné de crème d'airelles rouges, champignons marinés et fromage Himmeltind de la ferme d'Åland

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Rote-Bete

mit veganer Sauce Hollandaise und Wurzelchips

Betterave

accompagnée de sauce hollandaise vegan, frites de légumes racines

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, SE, SU, N
(CASHEWNÜSSE/NOIX DE CAJOU)

Blumenkohlsuppe

Gebratener Blumenkohl und Kräuteröl

Soupe au chou-fleur

Chou-fleur frit et huile aux herbes vertes

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M

Das Licht aus dem Norden

Nicht zuletzt wegen der Nordlichter (Aurora Borealis) ist der arktische Winter ein einzigartiges Mysterium. Die Wikinger glaubten einst, dass der Wintergott Ullr dieses besondere Licht schickte. Heutzutage wissen wir, dass Nordlichter aus Sonnenwinden entstehen, die mit den Erdmagnetfeldern kollidieren. Mit einem besonderen viergängigen Aurora Menü sowie einer delikaten Weinauswahl ehren wir heute das nordische Naturspektak.

La lumière du Nord

L'hiver en arctique est unique et mystérieux, grâce aux aurores boréales mais pas seulement. Dans la mythologie scandinave, il était dit que ces lumières étaient créés par Ullr, le dieu de l'hiver. Aujourd'hui, nous savons qu'elles se produisent lorsque les vents solaires viennent heurter les champs magnétiques de la terre. Ce dîner célébrera les aurores boréales.

Hauptspeise/ Plat principal

Schweinshaxe

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

Jambonneau

accompagné de crème de céleri-rave, oignon rouge mariné, pomme de terre fondante et sauce marchand de vin à la moutarde du Nordland

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M, SU, SE

Bottarga-Boreale-Risotto

Garnelen, Saisongemüse, Grünkohl Chips

Risotto à la Bottarga Boreale

Crevettes, Légumes de Saison, Chips de Kale

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SU, M, SK

Risotto

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

Risotto

aux champignons forestiers garni de champignons sautés, radis et persil

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU

Nachspeise/ Le Dessert

Frischkäsekuchen

Erdbeerkompott und Nýr

Cheesecake

compote de fraises et Nýr

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, M, E, G
(WEIZEN/BLÉ, ROGGEN/SEIGLE)

Veganer Käsekuchen

Gâteau au fromage végétalien

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SU, G
(HAFER/AVOINE), N (WALNÜSSE/NOYER)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Lokale Zutaten - mit lokalen Geschichten

Gegrabener Kabeljau

Pökeln ist eine Konservierungsmethode, die besonders für Fisch und Fleisch sehr gängig ist. Die für dieses Gericht verwendete Pökelmethode wird auf Norwegisch als „Graving“ bezeichnet. Dabei wird der Fisch vor dem Pökeln in Salz, Zucker und Dill mariniert, wodurch er seinen einzigartigen Geschmack erhält. Lachs, Forelle und arktischer Saibling sind zwar die am häufigsten verwendeten Fischarten für Graving, aber auch Kabeljau und Heilbutt sind köstliche Varianten. Graving hat eine lange Tradition und es gibt zahlreiche verschiedene Gewürzkombinationen. In unserem Rezept kommt Aquavit zum Einsatz, und wenn Sie nett fragen, gibt der Koch das Rezept ja vielleicht an Sie weiter.

Morue marinée

La salaison est une méthode de conservation des aliments, particulièrement courante pour le poisson et la viande. La méthode unique de salaison utilisée pour ce plat est appelée « gravlaks » en norvégien et consiste à faire mariner le poisson dans du sel, du sucre et de l'aneth avant de le laisser macérer, ce qui lui donne sa saveur particulière. Si le saumon, la truite et l'omble chevalier sont les poissons les plus couramment utilisés pour le gravlaks, le cabillaud et le flétan sont tout aussi délicieux. En raison de sa longue histoire, il existe de nombreuses combinaisons d'assaisonnements pour préparer le gravlaks. Notre chef ajoute de l'Aquavit à sa recette, qu'il pourrait même vous révéler si vous la lui demandez poliment.

Aquavit

Niemand weiß genau, seit wann die Norweger bereits Aquavit brennen, schriftlich erwähnt wurde er aber erstmals im Jahr 1531. In den vergangenen 15 bis 20 Jahren wurden in Norwegen über 300 verschiedene Arten von Aquavit produziert. Die meisten Hersteller verwenden mehrere Rezepte mit verschiedenen Lagerungszeiten und Gewürzmischungen. Auf der Getränkekarte von Hurtigruten finden Sie Aquavit-Hersteller wie Løiten Linie, Gammel Opland und Lysholm Linie.

Ingrédients locaux - avec des histoires locales

Aquavit

Norvégiens distillent de l'Aquavit, mais c'est en 1531 qu'il a été mentionné par écrit pour la première fois. Cette liqueur doit son goût caractéristique aux épices qui sont distillées avec de l'alcool pur de pomme de terre ou de céréales. Le cumin, l'aneth, l'anis, l'anis étoilé, le fenouil, la cardamome, la vanille, la coriandre et le zeste de citron sont autant d'épices que l'on retrouve dans l'Aquavit. Au cours des 15 à 20 dernières années, plus de 300 versions différentes d'Aquavit ont été produites en Norvège. La plupart des producteurs utilisent plusieurs recettes et font varier la durée de vieillissement ainsi que la composition du mélange d'épices. De nombreux producteurs d'Aquavit, comme Løiten Linie, Gammel Opland et Lysholm Linie, figurent sur la carte des boissons de l'Express Côtier de Norvège. Goûtez-les et découvrez celui que vous préférez.

Rolvøy-Löwenzahnsirup

Hoch oben im Norden Norwegens, wo der mächtige Nordatlantik auf die eisige Barentssee trifft, stellen Siss und ihre Familie auf der kleinen Insel Rolvsøy Sirup aus geschmacksintensiven Löwenzahnblüten her. Seit Tausenden von Jahren ist Rolvsøy ein Außenposten am Meer. Gras, Heidekraut und Blumen wachsen hier wild in unberührter Natur und haben sich an den starken Wind, die heißen Sommer und scheinbar endlosen Winter angepasst, die man nur jenseits vom nördlichen Polarkreis erleben kann.

Sirup de pissenlit de Rolvsøy

Dans le nord de la Norvège, là où le puissant Atlantique Nord rencontre les eaux glacées de la mer de Barents, Siss et sa famille produisent un sirop à partir de la fleur du pissenlit qui pousse sur la petite île de Rolvsøy. Rolvsøy est un avant-poste maritime depuis des milliers d'années. L'herbe, la bruyère et les fleurs poussent ici à l'état sauvage dans un environnement préservé, et se sont naturellement adaptées aux vents violents, aux étés intenses et aux hivers interminables que l'on ne peut connaître qu'au nord du Cercle Arctique.

Reisa-Blaubeersirup

Das Unternehmen Bærkokeriet hat seinen Sitz in Storslett an der Mündung des mächtigen Flusses Reisa. Seit 1999 stellt Bærkokeriet, was wörtlich übersetzt „die Beerenkocherei“ bedeutet, natürliche Sirups und leckere Säfte aus regionalen wilden Beeren her. Am selben Fluss liegt auch der Reisa Nationalpark, der sich bis tief in den finnischen Wald hinein erstreckt. Dieses Waldgebiet zeichnet sich durch Unmengen von wunderschönem Heidekraut und seltenen Pflanzen aus. Bei Bærkokeriet werden die Beeren auf traditionelle Art gepresst und gekocht. Und hier bei uns an Bord können Sie einige der köstlichen Produkte von Bærkokeriet genießen. In der nördlichen Reisa-Region leben Menschen der verschiedensten Kulturen und Herkünfte. Im Rahmen eines Ausflugs zum Beerenpflücken lässt sich die Gegend auf besonders angenehme Art erkunden: Bei Waldspaziergängen am Fluss oder Wanderungen auf dem Plateau können Sie nicht nur leckere Beeren, sondern auch wunderbare Naturerlebnisse genießen.

Sirup de myrtilles de Reisa de Rolvsøy

À l'embouchure de la puissante rivière Reisa, dans la ville de Storslett, se trouve Bærkokeriet. Depuis 1999, Bærkokeriet, « la cuisine des baies », fabrique des sirops naturels et des jus savoureux à partir de baies sauvages locales. Le long de cette même rivière, dans les profondeurs de la forêt finlandaise, s'étend le parc national de Reisa. Cette zone forestière abonde de belles bruyères et d'une flore riche et rare. Chez Bærkokeriet, les baies sont pressées et bouillies de manière traditionnelle. Et, ici à bord, vous pouvez déguster plusieurs des savoureux produits de Bærkokeriet. La communauté de la région nord de la Reisa réunit des personnes issues de cultures et de milieux différents. Et pour mieux découvrir la région, rien de tel que de participer à une excursion de cueillette de baies : les promenades en forêt le long de la rivière ou les randonnées sur le plateau vous permettront non seulement de repartir avec des baies savoureuses, mais aussi de vivre de merveilleuses expériences naturelles.

Lofoten

68° N

NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



Wein / Vin

RHEINGAU,
DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE

Charm Riesling Georg Breuer

DE: Duft nach gelben Blüten und Früchten wie Apfel und Aprikose. Knackig mit säuerlichen Tönen, mittlerem Körper und guter Struktur. Große Balance und hohe Säure. Langer süßer Nachgeschmack.

FR: Parfum de fleurs jaunes et de fruits comme la pomme et l'abricot. Croustillant avec des tons aigres, moyennement corsé et avec une bonne structure. Grand équilibre et acidité élevée. Long arrière-goût sucré.

BOTTLE NOK 815

SICILIA,
ITALIEN / ITALIE

Nero d'Avola Organic Barone Montalto

DE: Geschmack von reifen roten Früchten und süßen Gewürzen. Frisch im Mund mit warmen und angenehmen Tanninen.

FR: Goût de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Frais en bouche avec des tanins chauds et agréables.

BOTTLE NOK 715

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten.

Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de peche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

PIEMONTE,
ITALIEN / ITALIE

Briccotondo Barbera Fontanafredda

DE: Pure Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Weiche Tannine und einem frischen und fruchtigen Stil mit einer guten Balance von Frucht, Tanninen und Säure.

FR: Arômes purs de mûres, de prunes et d'épices. Tanins souples et un style frais et fruité avec un bon équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

BOTTLE NOK 685

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Lofoten

THE LOFOTEN
ARCHIPELAGO

68° Nord

DE/FR Day 9

Karte/Menu

Büffett / Buffet

Mit Aquavit und Roter Beete gebeizter Dorsch
Erbsenpüree, Zitronencreme und Streusel

Betteraves et morue affinée à l'Aquavit

Purée de pois, crème citronnée et garniture croustillante

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, G
(WEIZEN/BLÈ, ROGGEN/SEIGLE)

Geräucherte Entenbrust
Blaubeersirup von die kleine beerenküche, fenchel-chiffonade

Magret de canard fumé
Sirop de myrtille La petite cuisine des baies, Chiffonnade de fenouil

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU

Spinatsuppe 
und Croutons

Soupe aux épinards
et croûtons

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, G (WEIZEN/
BLÈ, ROGGEN/SEIGLE, HAFER/AVOINE)

Das Erbe der Wikinger

Die Farbe und der Geschmack des heutigen Menüs spiegeln sowohl unsere kulinarischen Wurzeln als auch unsere Zukunft wider. Der Archipel der Lofoten war der nördlichste Sitz der Wikinger. Obwohl der Reichtum der Wikinger auf dem Handel mit Fisch und dem Leder wilder Tiere gründete und sie berühmte Räuber und Kämpfer waren, sahen sie sich selbst als Bauern.

L'héritage des Vikings

La couleur et la saveur du menu du jour reflètent nos origines culinaires et notre destination. L'archipel des Lofoten était le territoire le plus septentrional des Vikings. Bien qu'ils aient prospéré grâce au commerce du poisson et des peaux d'animaux sauvages, et qu'ils aient eu la réputation de pilliers et de guerriers, ils se considéraient en fait comme des fermiers.

Ganzes gebratenes Putenfilet

Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln und Sahnesauce mit Johannesbeeren

Filet de dinde entier rôti

Légumes-racines, pomme de terre au four et sauce crémeuse aux baies

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, SU, S


In der Pfanne gebratener Seelachs

Erbsenpüree, Karotten und Bohnen, Langustensauce

Colin d'poêlé

Purée de petits pois, carottes et haricots, sauce langouste

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, SK, M, S, SU

Gebratener Kichererbsenkuchen 

Bohnencassoulet, Frühlingszwiebeln und eingelegte

Gâteau de pois chiches frit

haricots façon cassoulet, oignons nouveaux et pickles de betterave

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SO, SE, G
(WEIZEN/BLÈ)

Kvæfjord-Biskuit- und Baiser-Kuchen

Gâteau de Kvæfjord

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, E, G
(WEIZEN/BLÈ)

Vegane Schokoladencreme 

Crème au chocolat vegan

ALLERGENE/ALLERGÈNES: N
(HASELNÜSSE/NOIX ET NOISETTES)

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Trondheim

63° N

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



Lokale Köche - mit lokalen Geschichten

Kulinarische Botschafter

Die Zusammenarbeit mit kulinarischen Botschaftern ist die neueste Initiative von Hurtigruten im Rahmen unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten ein starker Fokus auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese sind längst ein fester Bestandteil unserer Konzepte und liefern uns ebenso gute Produkte wie Hintergrundgeschichten, die alle Menüs bei Hurtigruten inzwischen stark prägen. Es ist nicht nur das Ziel von Hurtigruten, weltweit führend in der Verwendung von Nahrungsmitteln mit kurzen Transportwegen zu sein. Wir möchten auch an erster Stelle stehen, wenn es um die Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste geht, die unsere Visionen und Philosophie in Bezug auf Speisen und Getränke teilen. Unser Bestreben ist es, die Ressourcen und Erfahrungen der lokalen Gemeinden entlang der Küste intensiv zu nutzen und noch stärker in das Hurtigruten-Konzept von Norway's Coastal Kitchen einzubinden.

Das Programm mit unseren kulinarischen Botschaftern ist unglaublich spannend, und das Wissen, die Erfahrung und die Traditionen, die Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander mitbringen, kommen nicht nur unseren Menüs und kulinarischen Konzepten zugute, sondern auch unseren Auszubildenden, die das ganze Jahr über bei Halvar und Astrid eingesetzt werden. Diese erhalten hierdurch nicht nur einzigartige Einblicke, sondern auch eine Vielfalt an Inspirationen und Kenntnissen, die sie in die weitere Arbeit bei Hurtigruten einbringen können.

Ambassadeur culinaire

L'ambassadeur culinaire est le dernier pilier du concept Norway's Coastal Kitchen de Hurtigruten. Ces 8 dernières années, Hurtigruten s'est beaucoup investi dans la promotion des producteurs locaux. Ancrés dans nos projets, ils nous ont offert les anecdotes et les délicieux produits sur lesquels se fondent tous les menus Hurtigruten. Hurtigruten ne se contentera pas de devenir un leader mondial des aliments en circuit court. Nous serons aussi à l'avant-garde de la collaboration avec des chefs locaux installés le long de la côte norvégienne, qui partagent notre vision et notre philosophie de la restauration.

Cuisiniers locaux - avec des histoires locales

Nous devons mettre à profit les ressources et les expériences des communautés locales du littoral, afin d'intégrer au maximum ces dernières à la cuisine côtière de Hurtigruten. Le programme des Ambassadeurs culinaires est particulièrement enthousiasmant. Le savoir, l'expérience et la tradition de Halvar Ellingsen et Astrid Regine Næsslander enrichiront non seulement nos menus et nos concepts, mais ils bénéficieront également à nos apprentis qui se formeront avec Halvar et Astrid pendant l'année. Cette expérience leur procurera des connaissances uniques dont découleront une inspiration et des connaissances qu'ils pourront développer avec Hurtigruten.

Astrid Regine Næsslander

Das heutige Menü wurde in Zusammenarbeit mit Küchenchefin und Lebensmittelproduzentin Astrid Regine Næsslander entwickelt. Die Zutaten und Gerichte des heutigen Menüs sind für Astrid von großer Bedeutung, da sie nicht nur ihre Sicht von der norwegischen Küche, sondern auch die Region, in der sie lebt, repräsentieren. Astrid hat in Steigen einen kleinen Schlachthof namens Høst Matverksted, der eng mit einigen lokalen Elchjägern zusammenarbeitet.

Astrid liefert selbst einige Produkte von Høst Matverksted an Norway's Coastal Kitchen, wie z. B. duftende Elchwurst mit Trüffelalgen oder würziges Knochenmark. Astrid verfolgt einen innovativen Ansatz, der darauf abzielt, so viele Bestandteile wie möglich vom Tier zu verwenden, um die Lebensmittelverschwendung zu minimieren, ohne jedoch Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Astrid Regine Næsslander

Le menu du jour a été créé en collaboration avec la Cheffe et artisanne de la gastronomie, Astrid Regine Næsslander. Les ingrédients et les plats au menu du jour revêtent une importance primordiale pour Astrid, car ils incarnent sa vision de la cuisine norvégienne et la région où elle vit. Astrid dirige Høst Matverksted, un petit abattoir à Steigen qui travaille avec des chasseurs d'élan locaux. Astrid livre quelques produits de Høst Matverksted à notre Norway's Coastal Kitchen, notamment de la moelle savoureuse et une saucisse d'élan parfumée à la truffe de mer. Astrid adopte une approche innovante

consistant à tirer parti de tout ce qui est consommable dans l'animal afin de réduire les déchets alimentaires, sans sacrifier la qualité.

Schwarze Johannisbeeren

Sind in Norwegen seit dem 17. Jahrhundert bekannt und in den allermeisten Haushalten zu finden, sei es in Form von Saft, Dessert oder Marmelade. Ich wage zu behaupten, dass jeder mindestens eine schöne Kindheitserinnerung hat, die schwarze Johannisbeeren enthält. Ich erinnere mich gut an die heißen Sommertage mit meiner Mutter, als wir Schwarze und Rote Johannisbeeren gepflückt haben, um Saft und Marmelade zu machen oder sie einfach mit Zucker und Pfannkuchen zu essen. Ich habe diese Tradition mitgebracht, weil ich selbst zwei Sträucher in meinem Garten habe, auf die ich mich den ganzen Winter bis Sommer freue, damit ich meine eigene Marmelade machen kann. Die Beeren wachsen bis nach Troms. Sie haben einen hohen Gehalt an Vitamin C, das das Immunsystem stärkt und die Eisenaufnahme erhöht. Sie sind auch eine Quelle von Vitamin E und Kalium, die zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks beitragen, sowie von Ballaststoffen, die gut für die Verdauung sind.

Le cassis

est connu en Norvège depuis le 17ème siècle et est présent dans la grande majorité des foyers, que ce soit sous forme de jus, de dessert ou de confiture. J'oserais dire que tout le monde a au moins un bon souvenir de son enfance qui contient du cassis. Je me souviens bien des bonnes chaudes journées d'été avec ma mère, où l'on cueillait des cassis et des groseilles pour en faire du jus et de la confiture ou tout simplement les manger avec du sucre et des crêpes. J'ai emporté cette tradition avec moi car j'ai moi-même deux buissons dans mon jardin que j'attends avec impatience tout l'hiver jusqu'à l'été pour pouvoir faire ma propre confiture. Les baies parviennent à pousser jusqu'à Troms. Ils ont une teneur élevée en vitamine C, qui renforce le système immunitaire et augmente l'absorption du fer. Ils sont également une source de vitamine E et de potassium qui aident à maintenir une tension artérielle normale ainsi que des fibres alimentaires qui sont bonnes pour la digestion.

Wein / Vin

DRØBAK,
NORWEGEN / NORVÈGE

Bringebærlandets Sparkling Fruit Wine

DE: Klares und konzentriertes Aroma mit einem Hauch von frischen Himbeeren, grüne Kräuter, Blumen und Gewürze. Lebendig und frisch

FR: Arôme clair et concentré avec des notes de framboises fraîches, herbes vertes, fleurs et épices. Vif et frais.

BOTTLE NOK 885

TOSCANA,
ITALIEN / ITALIE

Le Volte dell 'Ornellaia

DE: Elegantes Aroma mit markanten Elementen von reifen Beeren, Gewürzen und Leder. Ausgewogener und frischer Wein mit weichen Tanninen und langem Abgang.

FR: Arôme élégant avec des éléments proéminents de baies mûres, d'épices et de cuir. Vin bien équilibré et frais avec des tanins souples et une longue finale.

BOTTLE NOK 995

BURGUND,
FRANKREICH / FRANCE

Chablis Jean Marc Brocard

DE: Junges und saftiges Aroma von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und gelben Früchten. Präziser und mineralischer Wein mit rundem Mundgefühl und guter Länge.

FR: Arôme jeune et juteux d'agrumes, de peche blanche et de fruits jaunes. Vin précis et minéral avec une bouche ronde et une bonne longueur.

BOTTLE NOK 795

DRØBAK,
NORWEGEN / NORVÈGE

Anikonic Rabarbra & Jordbær

DE: Frisch und sauer mit einer guten Balance dazwischen Süße, Säure und Frucht. Langer Nachgeschmack.

FR: Frais et acidulé avec un bon équilibre entre douceur, acidité et fruit. Longue finale.

BOTTLE NOK 785

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SU, E, M

Trondheim

SPIRITUAL CAPITAL

63° Nord

DE/FR Day II

Karte/Menu

Vorspeise/Entrées

Hausgeräucherter Seehasenkaviar

auf Gemüserösti mit Virgin Butter und Brunnenkresse

Œufs de lump fumés maison

sur rösti de légumes, sauce au beurre blanc et cresson

ALLERGENE/ALLERGÈNES: M, F

Roastbeef

mit in Honig gebratenen Radieschen, Virgin Butter und Topinambur-Chips

Bœuf rôti

avec radis rôtis au miel, beurre blanc et chips de topinambour

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SE, M

Knollenselleriesuppe

mit Kürbiskernen, Erbsensprossen, Frühlingszwiebeln und grünem Öl

Soupe de céleri-rave

avec graines de potiron torréfiées, pois germés, oignons de printemps et huile verte

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S

Spirituelles Zentrum

Die europäische Metropole Trondheim gilt als spirituelles Zentrum und liegt in der Mitte Norwegens. Im Mittelalter diente der Nidaros-Dom als Bischofssitz und auch die größten Bauernhöfe des Landes befanden sich in der Gegend. Laut Aufzeichnungen hielt der Aquavit hier Einzug in Norwegen. Zum Wohl!

Capitale spirituelle

Trondheim, capitale spirituelle et métropole européenne, est située au coeur de la Norvège. Au Moyen-âge, la cathédrale de Nidaros était le siège de l'archevêché. Cette region compte certaines des plus grandes fermes de Norvège, et des sources écrites indiquent que c'est ici que serait né 'aquavit en Norvège. À la vôtre !

Hauptspeise/ Plat principal

Rindshaxe

mit Bäckerinkartoffeln, Rosenkohlgratin und grünem Salat

Jarret de bœuf

avec pommes de terre boulangères, gratin de choux de Bruxelles et salade verte

ALLERGENE/ALLERGÈNES: S, M, G
(WEIZEN/BLÉ)

Leicht geräucherter

Heilbutt

mit Dill grob gestampften Kartoffeln und Capra-Chips

Chou au flétan légèrement fumé

avec pommes de terre ragoût à l'aneth et chips Capra

ALLERGENE/ALLERGÈNES: F, M, G
(WEIZEN/BLÉ)

Marinierter

Kartoffelsalad

mit confierten Pilzen und Virgin Butter mit Schnittlauch

Salade de pommes de terre marinée

avec champignons confits et sauce au beurre blanc à la ciboulette

ALLERGENE/ALLERGÈNES: SE, SO

Nachspeise/ Le Dessert

Mousse aus schwarzer

Johannisbeere

mit gebacken Marzipan und Baiser

Mousse au cassis

avec pâte d'amandes cuit et éclats de meringue

ALLERGENE/ALLERGÈNES: E, M, N
(MANDELN/AMANDES)

Veganes Mousse aus

schwarzer Johannisbeere

mit frittiertem Marzipan und gebrannten Mandeln

Mousse au cassis vegan

avec pâte d'amandes frite et amandes caramélisées

ALLERGENE/ALLERGÈNES: N
(MANDELN/AMANDES)

Eiscreme des Tages

Glace du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR

Käse des Tages

Fromage du jour

ALLERGENE/ALLERGÈNES:
FRAGEN SIE IHREN KELLNER/DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR