

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



QR-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 1 | Bergen

DE | Tag 1

Bergen

EINE WELTKULTURERBE STADT – 60° Nord

Bergen ist die zweitgrößte Stadt Norwegens, aber für manche ist sie auch wie ein komplett anderes Land, denn sie liegt in einer Region mit einem speziellen Dialekt, einem besonderen Klima, stolzen Einwohnern und eigener Küche. In der Zeit der Wikinger war Bergen ein Machtzentrum und später eine bedeutende Hansestadt. Das heutige Menü wartet mit einigen kulinarischen Spezialitäten der Region auf...



Smalahove

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

Norwegische Traditionsküche

Essen ist mehr als nur Nahrung – es steht für Identität, Kultur und Herkunft. Was wir essen, wie und wann wir essen, erzählt unsere Geschichte.

Die norwegische Küche ist geprägt von Generationen entlang einer rauen Küste und in einer anspruchsvollen Natur. Sie basiert auf Respekt vor den Produkten, der Saisonalität und einer engen Verbindung zwischen Mensch und Landschaft.

Traditionen entwickeln sich stetig weiter – beeinflusst von Verfügbarkeit, Handwerk und neuen Perspektiven. Lange Zeit als schlicht wahrgenommen, zeigt Norwegens Küstenküche heute ihre wahre Stärke: herausragende Zutaten, präzise Handwerkskunst und eine elegante, reduzierte Klarheit.

Prinsefisk „Prinzenfisch“

Dieses Gericht stammt aus Bergen und ist ein fester Bestandteil des kulinarischen Erbes der Stadt. Seine Geschichte reicht zurück zum 22. Juli 1856, als zwei Kronprinzen – Carl Ludvig Eugène Bernadotte aus Schweden und Willem Hendrik Nicolaas Alexander Carel van Oranje-Nassau aus den Niederlanden – Bergen besuchten. Zu Ehren dieses Besuchs wurde ein festliches Bankett für 150 Gäste in einem eigens errichteten Pavillon zwischen dem Logen-Gebäude und Pelloths großem Saal abgehalten – dem heutigen Ole Bulls plass. Unter den Gerichten war ein Fischgang, der später den Namen Prinsefisk erhielt.

Heute führen wir diese Tradition fort – mit frischem Fisch von der norwegischen Küste und Respekt für die klassische Küche Bergens. Ein Gericht mit Geschichte, Geschmack und regionaler Verwurzelung – ganz im Sinne von Norway's Coastal Kitchen.

Bergener Fischsuppe

Fischsuppe wird überall in Norwegen gern gegessen, aber die aus Bergen am Bryggen Kai gehört zu den wichtigsten Wahrzeichen der norwegischen Fischerkultur. Fischsuppe gehört zu den beliebtesten Gerichten der Stadt und sowohl Bergener Familien als auch Restaurants haben über Jahrhunderte ihre eigenen, einzigartigen Rezepte entwickelt. Viele dieser Rezepte sind wohl gehütete Geheimnisse – doch einige der Zutaten und Zubereitungsweisen tragen dazu bei, dass die Fischsuppe von Bergen unverwechselbar wird. Traditionelle Bergener Fischsuppe wird mit eingelegetem Portulak und einem Klacks Sahne zubereitet und schmeckt leicht süß-sauer. Die Hauptzutat ist immer eine hochwertige Fischbrühe – am besten eine, die aus den Gräten von jungem Seelachs zubereitet wurde.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Smalahove von Løna in Voss

mit Kartoffelsalat

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

Ofengeröstete bunte Karotten

mit geschmorten Linsen, eingelegten roten Zwiebeln und Senf-Dressing

ALLERGENE: SU, SE

Traditionelle norwegische Fischsuppe aus Bergen

Wurzelgemüse, Sauerrahm und Fischknödel aus Rørvik

ALLERGENE: F, M, S, SU

Vegane Gerichte sind am Buffet erhältlich.



Geschmortes Trøndelag-Rindfleisch

Angebratene Karotten, Zwiebeln und dicke Bohnen mit Demiglace

ALLERGENE: M, S, SU

Prinsefisk (Kabeljau)

Gemüse der Saison, Kartoffelbrei und Buttersauce mit Garnele

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

Bohnenragout

mit Kartoffelbrei

ALLERGENE: SU, S



Karamellpudding

mit Eiern aus Rørvik zubereitet

ALLERGENE: E, M, N (HASSELNÜSSE)

Käse von regionalen Erzeugern

entlang der Küste Marmelade des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Veganes Brombeerkompott

mit Vanillecreme

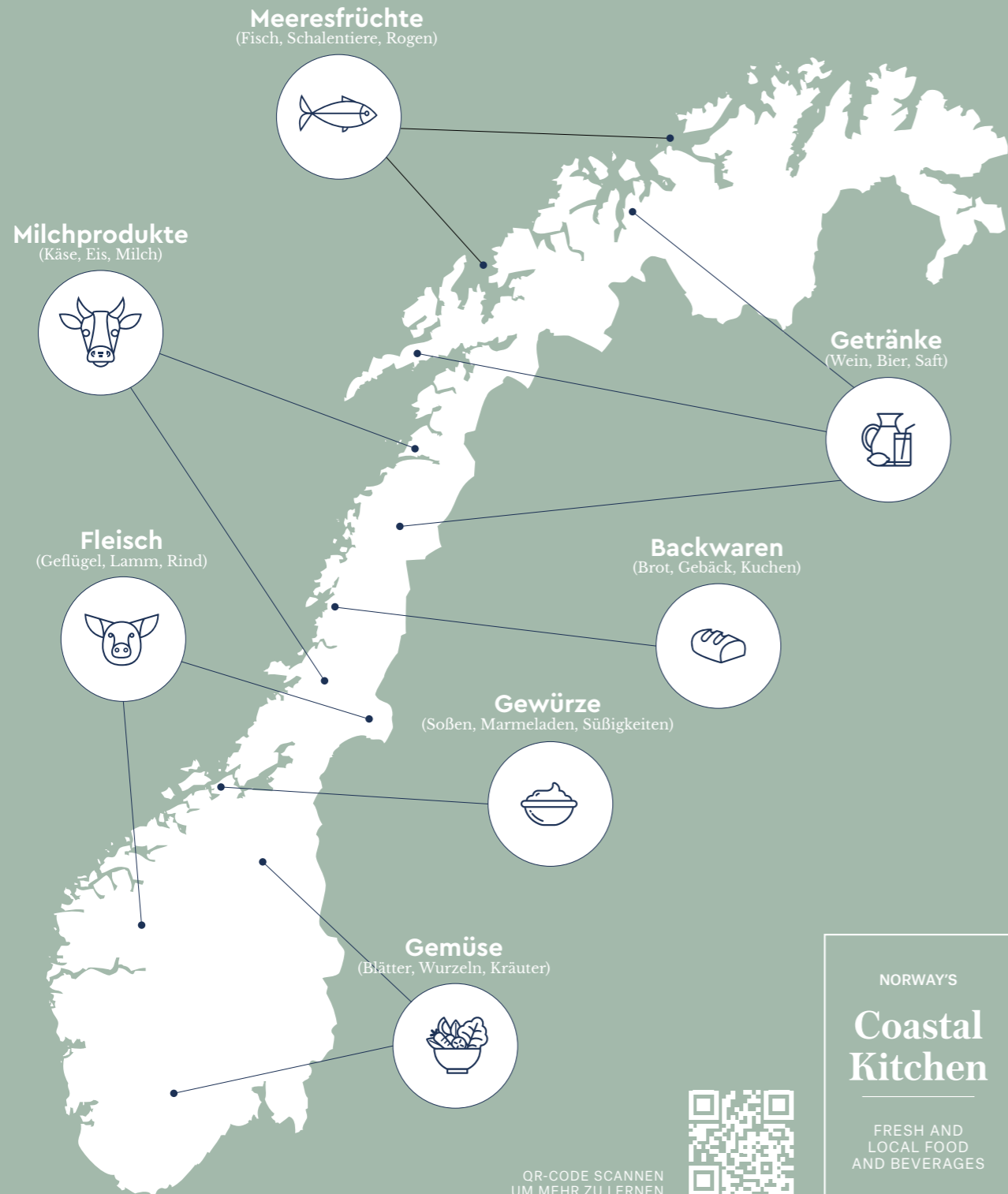
ALLERGENE: -

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 2 | Ålesund

DE | Tag 2

Ålesund

DIE KÜSTE VON SUNNMØRE – 62° Nord

Ålesund erstreckt sich über mehrere Inseln. Nach dem großen Feuer von 1904 wurde die Stadt im Jugendstil neu aufgebaut – mit farbenfrohen Ornamenten und Gebäuden in wunderschönen Pastelltönen. Der majestätische Geirangerfjord ist von umwerfender Schönheit. Steile Felswände mit einer Höhe von bis zu 1.600 Metern über dem Meeresspiegel umgeben den Fjord. Entlang dieser Felswände sind zahlreiche Wasserfälle und verlassene Bergbauernhöfe zu sehen. Mit ihrer beeindruckenden Fallhöhe von 250 Metern sind die als Sieben Schwestern bekannten Wasserfälle ein unvergesslicher Anblick.



Sterling Heilbutt

Entlang der norwegischen Küste ist Heilbutt seit Jahrtausenden mehr als nur eine Zutat – er ist Teil von Geschichte, Glauben und Identität. In der nordischen Mythologie wird er mit Balder, dem Gott des Lichts, der Liebe und der Fruchtbarkeit, verbunden und als „Götterfisch“ verehrt – ein Wesen, dem man mit Respekt begegnet.

Aus den klaren Fjorden von Ryfylke in Rogaland stammt unser Sterling Heilbutt – eine Fortführung dieser Tradition. Das kalte Wasser verleiht ihm sein festes, schneeweißes Fleisch und einen reinen, ausgewogenen Geschmack.

In Norwegens Küstenküche wird er mit Präzision und Zurückhaltung zubereitet, sodass das Produkt im Mittelpunkt steht. Eine zeitlose Zutat in moderner Interpretation – geprägt von Klarheit, Balance und handwerklicher Sorgfalt.

Apfeldessert aus Sunnmøre

Äpfel haben eine lange Tradition in den Fjorddörfern von Sunnmøre, wo geschützte Berghänge und das milde Küstenklima ideale Bedingungen bieten. Seit Generationen ernten Familien im Herbst ihre Gartenäpfel und verwenden sie in einfachen, aber geschmackvollen Desserts – oft kombiniert mit regionalen Beeren oder Sahne. In dieser Variante treffen die süß-säuerlichen Äpfel auf die kräftigen, zitrusartigen Aromen des wilden Sanddorns, der reich an Vitamin C ist. Zusammen mit knusprigem Haferkeks und Vanilleeis entsteht ein Dessert mit Textur und Balance. Eine Hommage an Zutaten mit Wurzeln in der west-norwegischen Kochtradition – serviert mit Respekt für Natur, Saison und Geschmack, ganz im Sinne von Norway's Coastal Kitchen.

Gepökelttes Lamm aus Hellesylt

Dass die eindrucksvolle Fjordlandschaft von Geiranger zum UNESCO-Welterbe zählt, überrascht kaum. Neben majestätischen Bergen und tosenden Wasserfällen bietet die Region jedoch auch hervorragende Weideflächen.

Hier grasen die Schafe und Lämmer, die zur Herstellung der preisgekrönten Fleischprodukte von Ole Ringdal AS dienen – einem Familienbetrieb mit langer Tradition.

Gegründet wurde das Unternehmen 1938 von Ole Ringdal, der seine eigene Metzgerei in der Nähe des Hellesylt-Wasserfalls am Eingang des Geirangerfjords eröffnete. Heute wird der Betrieb von Kristen Ringdal und ihrer Familie in zweiter Generation geführt.

Das Erfolgsgeheimnis? Eine meisterhafte Kombination aus lokalem Handwerk, Fachkompetenz und bewährten Familienrezepten.

Klippfisch

Das Pökeln von Fisch ist ein bedeutender Teil der norwegischen Esskultur. Die Tradition, Fisch durch Trocknen haltbar zu machen, reicht bis in die Zeit der Wikinger zurück. Das Einsalzen von Fisch begann im 15. Jahrhundert. Kombiniert man beide Konservierungsmethoden, erhält man Klippfisch.

Klippfisch ist eiweißreich, fettarm und somit eine ideale Wahl für gesundheitsbewusste Feinschmecker. Obwohl Klippfisch auch aus Seelachs, Lengfisch oder Brosme hergestellt werden kann, basiert das ursprüngliche Rezept auf Kabeljau. Norwegen verfügt über eine der weltweit größten Kabeljaubestände – über 90 % des norwegischen Kabeljaus stammen aus dem nordöstlichen arktischen Bestand.



VORSPEISE

Carpaccio vom getrockneten und gesalzenen Dybvik-Kabeljau

mit eingelegter Karotte, arktische Perlen und Kräuteröl

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

Norwegischer Mozzarella

mit Confit-Tomaten und Schnittlauchöl

ALLERGENE: M

Kartoffel- und Frühlingszwiebel Suppe

mit norwegischen Chorizobröseln

✔ (Kann vegan zubereitet werden)

ALLERGENE: S, M, SE



HAUPTSPEISE

Gesalzene Lammkeule aus Hellesylt

mit Rahmgemüse, Ofenkartoffeln und Senfsauce

ALLERGENE: S, M, SU, SE

Sterling-Heilbutt aus Ryfylke

mit Erbsenpüree, im Ofen gebackenen Drillingen und cremiger ZuckertangsaUCE

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

✔ Butternut-Kürbis Hasselback

In Butter gebratener Kohl, bunte Karotten, Ofenkartoffel und Spinatsauce

ALLERGENE: SU, N (HASELNÜSSE)



NACHSPEISE

Apfeldessert nach Sunnmøre-Art

mit Sanddornsirup, Skjenning-Eiscreme und Haferkeks

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

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

✔ Veganes Apfeldessert nach Sunnmøre-Art

mit Sanddornsirup, Vanilleeis und knusprigem Haferkeks

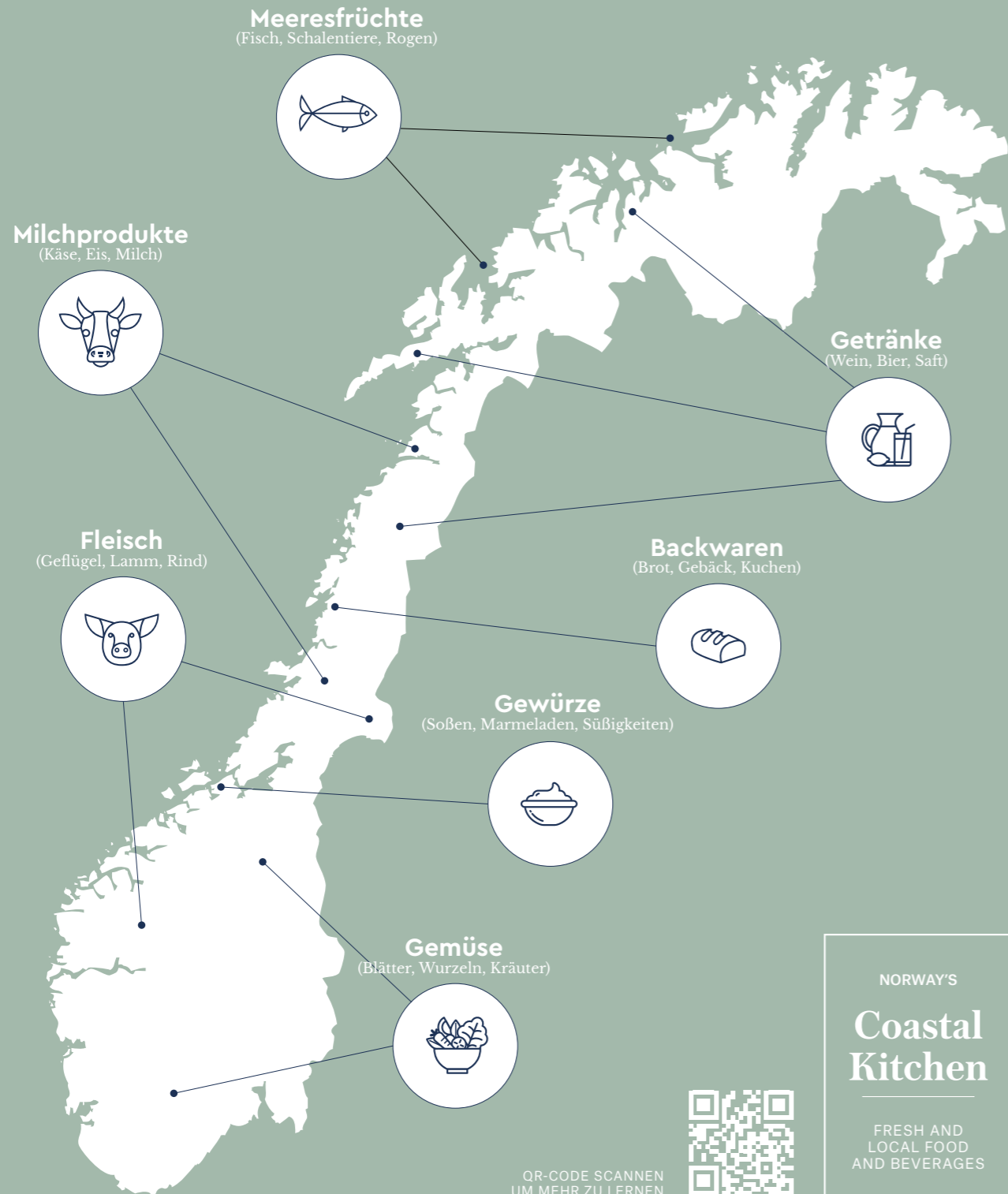
ALLERGENE: G (HAFER, WEIZEN)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 3 | Trondheim

Trondheim

DIE KÜSTE TRØNDELAGS – 62° Nord

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



Lachs

In Norwegen wird seit Tausenden von Jahren Lachs gefischt und heute gilt das Land als der weltweit größte Exporteur von Atlantischem Lachs. Dank generationsübergreifendem Wissen norwegischer Fischer kombiniert mit moderner Wissenschaft, ist es uns möglich, qualitativ hochwertigen Lachs in nachhaltigen Meeresfarmen zu züchten, die sich in den kalten, sauberen Tiefen der nördlichen Fjorde befinden.

Von seiner tiefrosa Farbe bis zu seinem satten Geschmack ist es offensichtlich, warum norwegischer Lachs überall auf der Welt begehrt ist. Der Norwegische Lachs ist ein köstliches und einzigartiges Exportprodukt, das gekühlt als Gravlax, gekocht, gebacken und geräuchert werden kann. Unsere Lieferanten bringen ihren Fang direkt an viele der von uns angelaufenen Häfen, damit Sie den Lachs so frisch wie möglich genießen können.

Graupensuppe

Graupensuppe gehört zu den ältesten und am weitesten verbreiteten Alltagsgerichten in Norwegen – ein Produkt sparsamer Küche und der langen Tradition, Geschmack aus Knochen und Gemüse zu gewinnen. Mit ihren Wurzeln in der bäuerlichen Kultur wurde Gerste oft als Ersatz für Reis oder Teigwaren verwendet – nährstoffreich und haltbar. Wenn die Suppe mit geräucherter Schweinshaxe zubereitet wird, entfaltet sie eine tiefe Umami-Note und den charakteristischen Rauchgeschmack, der an frühere Konservierungsmethoden erinnert. Man sagt, es gibt so viele Rezepte für Graupensuppe wie Familien in Norwegen – jede mit ihren eigenen kleinen Variationen und kulinarischen Geheimnissen. Heute servieren wir sie mit dem gleichen Respekt für Handwerk und Geschmack – als ehrlicher Ausdruck norwegischer Küchentradition über Generationen hinweg.

Rentierkäse von Galåvolden

Wir sind stolz darauf, diesen einzigartigen Käse mit geräuchertem Rentierfleisch zu präsentieren. Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch vom Galåvolden-Hof, enthält er 12 % geräuchertes Rentierfleisch von Rørosrein. Das Fleisch stammt aus der Region Røros und wird während der Käseherstellung zugegeben – das verleiht dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack, bevor er bis zu zwölf Monate reift. Die Rentierzucht ist ein zentraler Bestandteil des Lebens der Bergsamen in der Region Røros. Ihre nomadische Lebensweise – vom Winterweideland im Wald bis zu den Sommerweiden im Gebirge – ist tief in ihrer Kultur verwurzelt. Diese reiche Tradition prägt sowohl die samische Identität als auch diesen preisgekrönten Käse. Der Hof Galåvolden führt dieses Erbe mit Stolz fort – mit einem Käse, den man nur hier findet.

Rentier von Stensaas

Seit Jahrtausenden ist das Rentier ein zentraler Bestandteil der norwegischen und samischen Esskultur – eng verbunden mit den Rhythmen der Natur, den Jahreszeiten und einer Lebensweise im Einklang mit der Landschaft. Für das samische Volk ist das Rentier mehr als eine Zutat; es steht für Kultur, Identität und über Generationen weitergegebene Traditionen.

Bei Stensaas in Røros wird dieses Erbe mit Sorgfalt und Präzision weitergeführt, wobei das gesamte Tier genutzt und seine natürliche Qualität bewahrt wird. Rentierfleisch zeichnet sich durch feine Struktur, reinen Geschmack und einen klaren Bezug zur Natur aus.

In Norwegens Küstenküche wird dieses Erbe modern interpretiert – getragen von Einfachheit, Balance und Respekt für das Produkt.



VORSPEISE

Geräucherter Rentierkäse von Galåvolden Gård

mit gegrilltem Römersalat und Bärlauchöl vom Hof Myklevik

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE, PISTAZIEN), G (HAFER, WEIZEN, ROGGEN, DINKEL)

Gerstensuppe

mit gewürfelter Schweinshaxe und Petersilienöl

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

Spargel

mit pflanzlichem Hack, Kräuteremulsion

und gerösteten Kürbiskernen

ALLERGENE: SE



HAUPTSPEISE

Langsam geschmorte Rentierschulter

vom Produzenten Stensaas mit norwegischem Wurzelgemüse und kräftigem Wildjus

ALLERGENE: M, S, SU, SE

Lachs aus Aukra

mit warmem Kartoffelsalat, geschlagener Sauerrahm, Dill und Zitrone

ALLERGENE: F, M

Süßkartoffel- und Kichererbsen-Bratlinge

mit Grünkohl

ALLERGENE: S, SU, SE



NACHSPEISE

Nýr-Käsekuchen

mit Erdbeerkompott und Nýr-Creme

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Veganer Käsekuchen

mit Erdbeerkompott und GRYR-Creme

ALLERGENE: G (HAFER, WEIZEN)

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN

TORGET

NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU

Dag 4 | Bodø

Bodø

ERBE DER WIKINGER – 67° Nord

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



Skreirogen (Dorschrogen)

Der Skrei ist ein saisonales Naturereignis, das die norwegische Küstenkultur seit über tausend Jahren prägt. Jeden Winter wandert dieser majestätische Fisch über 1.000 Kilometer vom Barentsmeer zu den Laichgebieten vor Lofoten und den Vesterålen. Doch mit dem Skrei kommt auch der Rogen – eine Delikatesse mit tiefen Wurzeln in den Küchentraditionen der Küstenbevölkerung.

Rogen war traditionell genauso bedeutend wie der Fisch selbst und wurde in Alltagsgerichten wie auch bei Festessen verwendet. Er verkörpert eine Philosophie, die wir bei Hurtigruten teilen: den ganzen Fisch zu nutzen – ohne Verschwendung und mit Respekt vor den Ressourcen des Meeres. Skrei und Rogen sind nicht nur saisonale Produkte – sie sind tragende Elemente einer Esskultur, in der die Herkunft und Geschichte der Zutaten ebenso zählen wie ihr Geschmack.

Preiselbeeren

Wilde Beeren sind seit jeher ein wichtiger Bestandteil der nordischen Esskultur, und Preiselbeeren gehören zu den bekanntesten. Die kleinen, leuchtend roten Beeren wachsen wild in den Wäldern Skandinaviens und werden vom Spätsommer bis in den frühen Herbst geerntet, meist von Ende Juli bis September. Preiselbeeren haben einen frischen, säuerlichen und leicht herben Geschmack, der durch den natürlichen Gehalt an Benzoesäure entsteht. Diese Säure sorgt zugleich für eine lange Haltbarkeit, ganz ohne Konservierungsstoffe. Die Beeren sind reich an Vitamin C, Vitaminen E und Pektin und zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Antioxidantien aus. In der norwegischen Küche werden frische Preiselbeeren traditionell zu Fleisch- und Wildgerichten serviert. Ebenso finden sie Verwendung in Desserts, Kuchen und Marmeladen, wo sie Süßspeisen eine angenehme Frische verleihen.

Kartoffeln

Die Kartoffel blickt überraschenderweise auf eine sehr kurze Geschichte in Norwegen zurück. Als sie im 18. Jahrhundert zum ersten Mal eingeführt wurde, waren die Menschen ihr gegenüber skeptisch und abergläubisch. Viele verteilten sie, während andere sich nicht sicher waren, welche Teile der Pflanze essbar waren. Der Anbau von Kartoffeln war ein Zeichen von Armut, und die meisten Bauern weigerten sich, auf ihrem kostbaren Land Kartoffeln anstelle von Getreide anzubauen. Auf königlichen Befehl hin begannen Geistliche, die Einheimischen über dieses unterirdische Gemüse aufzuklären und ihren Anbau zu fördern. Sie wurden daraufhin „Kartoffelpriester“ genannt und spielten eine entscheidende Rolle dabei, die Kartoffel in Norwegen heimisch zu machen. Heutzutage bestehen so viele Gerichte aus Kartoffeln, dass sie nur schwer aus Norwegen wegzudenken ist.

Bidos

Bidos, auch biðos geschrieben, ist ein zentrales Gericht der samischen Esskultur – eng verbunden mit Rentierhaltung, Natur und Tradition. Der Name stammt aus der nordsamischen Sprache und steht für eine Lebensweise, die von Respekt vor der Natur und der vollständigen Nutzung des Tieres geprägt ist.

Eine kräftige Brühe aus Rentierfleisch und Knochen bildet die Grundlage, bevor Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln hinzugefügt und schonend gegart werden. Der Geschmack ist klar und authentisch, geprägt von der Qualität der Zutaten und einer einfachen Zubereitung.

In Norwegens Küstenküche wird diese Tradition mit Sorgfalt und Präzision weitergeführt – als Ausdruck samischer Kultur, Handwerkskunst und natürlicher Verbundenheit.



VORSPEISE

Skreirogencreme aus den Fjorden der Lofoten

mit Zuckertang und Endivie

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

Bidos

ALLERGENE: -

✓ Norwegische vegane Bowl

mit Kräuteröl und Rote-Bete-Chips

ALLERGENE: SF, SO, G (WEIZEN, GERSTE), (KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCHEN ENTHALTEN)



HAUPTSPEISE

Mit Kräutern gebratenes Schweinefilet

von Horns Metzgerei mit gebratenem Kohl, Fenchel und Radieschen-Crudité, dazu Choron-Sauce

ALLERGENE: M, E, SU

Lengfisch

mit Rote-Bete- Gerstenrisotto, Grünkohl und Nussbutter mit Pilzen

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

✓ Arktisches weißes Bohnenfrikassee

mit geröstetem Wurzelgemüse, eingelegter Karotte und gerösteten Sonnenblumenkernen

ALLERGENE: S, SU



NACHSPEISE

Trollcreme – Norwegische Preiselbeercreme

mit knusprigen Waffeln und Krokantstreuseln

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

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

✓ Vegane Trollcreme

– Norwegische Preiselbeercreme mit Löwenzahn- und Haselnusskaramell

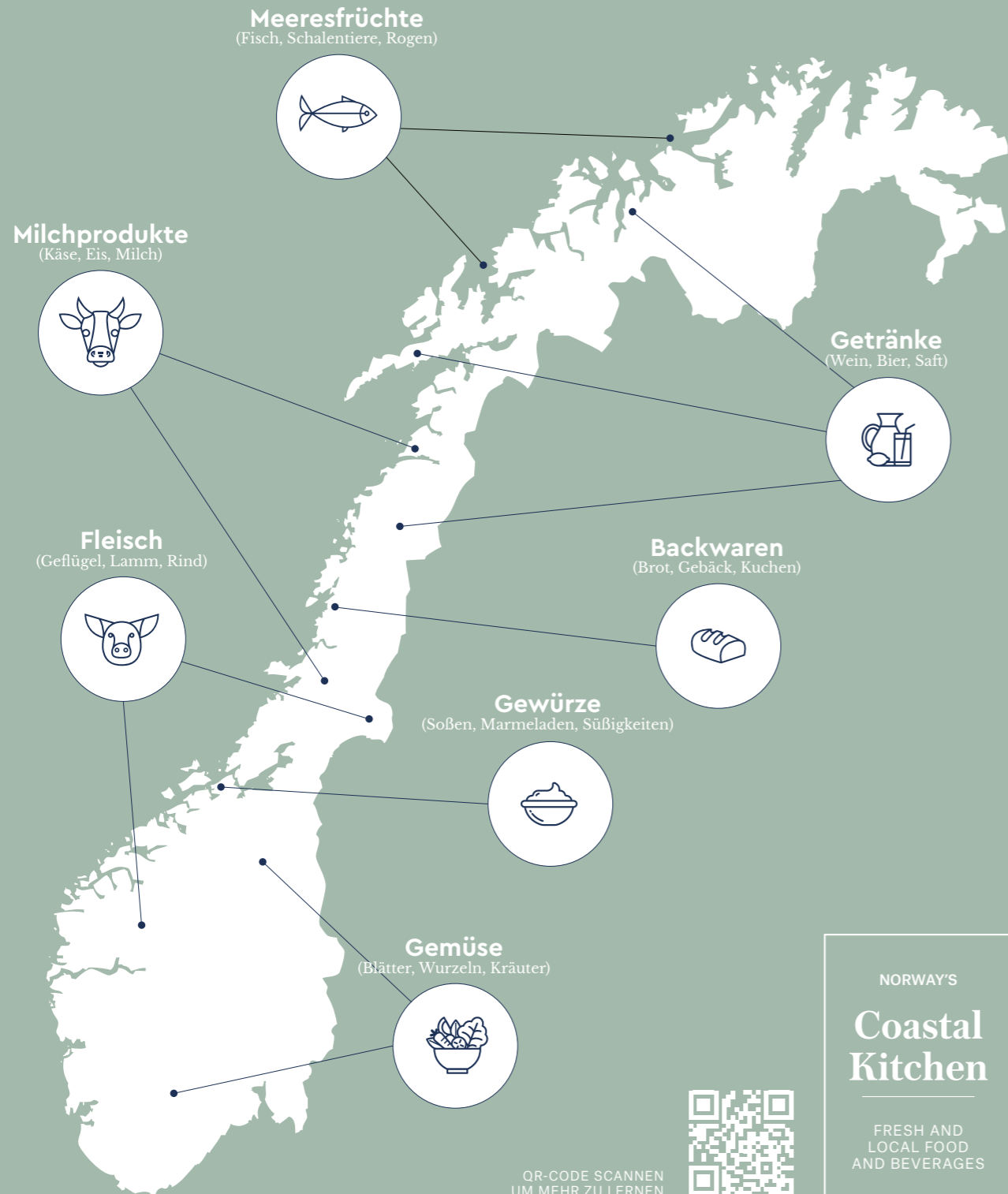
ALLERGENE: G (WEIZEN), N (HASSELNÜSSE)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 5 | Tromsø

Tromsø

AUFBRUCH IN DEN HOHEN NORDEN – 69° Nord

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



Algenfarm von Hurtigruten in Lyngen

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

Seewolf (Steinbeißer)

Der Seewolf ist ein markanter Fisch aus den kalten, tiefen Gewässern entlang der norwegischen Küste. Als Bodenfisch lebt er nahe dem Meeresgrund und ernährt sich von Schalentieren und anderem Meeresleben – eine Lebensweise, die seinem Fleisch Struktur und Tiefe verleiht.

Hinter seinem kräftigen Äußeren verbirgt sich ein helles, saftiges und festes Fleisch, das sich vielseitig zubereiten lässt. Obwohl er seit jeher Teil der Küstenküche ist, gewann der Seewolf besondere Aufmerksamkeit, als Ingrid Espelid Hovig ihn 1979 im Fernsehen präsentierte.

In Norwegens Küstenküche wird der Seewolf mit Klarheit und Präzision zubereitet – mit Fokus auf die natürlichen Eigenschaften der Zutat.

Garnelen aus Lyngen

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

Kitzfleisch

Norwegisches Kitzfleisch gehört zu den lokalsten und nachhaltigsten Fleischsorten, die man genießen kann. Kitz ist für die Ziege, was Lamm für das Schaf ist – zart, aromatisch und mit einem milden Charakter. Heute werden viele Ziegenkitze, insbesondere Böckchen, kurz nach der Geburt getötet, weil die Aufzucht teurer ist, als der Erlös für einen ausgewachsenen Bock.

Bei Hurtigruten sehen wir den Wert darin, genau solche Rohwaren in den Fokus zu rücken – geschmackvoll, ethisch verantwortungsvoll und tief in norwegischer Tradition verankert. Das Kitz, das Sie heute serviert bekommen, hat frei auf Kräutern und Heidekraut entlang der Küste geweidet – unser Beitrag zur ganzheitlichen Tiernutzung, im Einklang mit Natur und Ressource.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Lachs- und Heilbutt-Sashimi

Ponzu, Hurtigrutens Bioseetang

ALLERGENE: F, SO, SF (KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN ENTHALTEN)

Norwegische Schalentiere

auf Eis mit Kräutern und Zitrone

ALLERGENE: B, SK, SU

Überbackene Selleriesuppe

mit geschmortem arktischem Kitz von Mydland in Tromsø

ALLERGENE: M, S, SU

✔ Vegane kalte Gerichte sind am Buffet erhältlich.



Hähnchenbrust

mit ofengeröstetem Gemüse, Kräuterkartoffeln und Bratensauce

ALLERGENE: M, S, SU

Gedämpfter Seewolf

mit gelben Beten, Kräuterkartoffeln, Algensauce und eingelegten roten Zwiebeln

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

✔ Rote-Bete-Bourguignon

Kartoffelbrei mit Meerrettich

ALLERGENE: S, SU, SE



Schokoladenterrine

mit Nyr-Creme und Thymian-Meringue

ALLERGENE: E, M, SO

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

✔ Vegane Schokoladentorte

mit Schlagcreme und Haselnüssen

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 6 | Honningsvåg

Honningsvåg

DAS NORDKAPP – 71° Nord

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



Halvar Ellingsen

Das heutige Menü wurde in Zusammenarbeit mit Halvar Ellingsen entwickelt – einem der renommiertesten Köche Norwegens, aufgewachsen in Vesterålen mit einer engen Verbindung zur Natur und zu den Zutaten. Nach Stationen in einigen der prägendsten Restaurants Norwegens, als Gewinner der norwegischen Meisterschaft und ehemaliges Mitglied der norwegischen Kochnationalmannschaft ist, hat er eine klare Handschrift in der modernen norwegischen Küche entwickelt. Auf Kvitnes Gård arbeitet er mit Fokus auf Nachhaltigkeit, arktische Landwirtschaft und eine ganzheitliche Lebensmittelproduktion, mit besonderem Augenmerk auf nordnorwegische Zutaten und Traditionen. Als kulinarischer Botschafter prägt er Norwegens Küstenküche mit – wo Produkt, Herkunft und Handwerk zusammenfinden. Wir laden Sie ein, mehr über die Menschen hinter der Küche auf unserer Website zu entdecken.

Schellfisch

Entlang der langen Küste Norwegens ist der Schellfisch seit Generationen ein treuer Begleiter für Menschen, die eng mit dem Meer leben. Dieser schlanke Vertreter der Kabeljaufamilie gedeiht in kaltem, klarem Wasser und sichert Küstengemeinden Nahrung und Lebensunterhalt.

Wenn im Frühjahr das Licht zurückkehrt und der Sommer ruhige Meere und reiche Fanggründe bringt, gehört frischer Schellfisch traditionell zur Küstenküche. Er wurde auch im salzigen Küstenwind getrocknet und zu Salz- und Klippfisch verarbeitet – wichtige Handelswaren, die die Küste mit der Welt verbanden.

Mit seinem weißen Fleisch und der festen Struktur bietet Schellfisch einen milden, eleganten Geschmack, der die Klarheit des Meeres widerspiegelt.

Liebstockel

Liebstockel hat eine lange Tradition in nordischen Küchen- und Klostergärten, wo er sowohl als Gewürzkraut als auch als Heilpflanze angebaut wurde. Die robuste Pflanze gedeiht in kühlem Klima und ist seit Generationen ein natürlicher Bestandteil von Haushalten entlang der Küste.

Die Pflanze erkennt man an ihren kräftigen Stängeln und dunkelgrünen Blättern. Verwendet werden kann alles – von Blättern und Stängeln bis zu Samen und Wurzel – und verleiht der Küche eine charakteristische Tiefe.

Sein Geschmack ist aromatisch und vollmundig mit Noten von Sellerie und Kräutern und wird oft als „nordisches Umami“ beschrieben. In kleinen Mengen verleiht Liebstockel Kraft und verbindet die Aromen von Meer und Land.

Rhabarber

Die ersten Rhabarbersprossen zählen zu den deutlichsten Zeichen des Frühlings entlang der Küste. Die robuste Pflanze gedeiht in kühlem Klima und ist seit langem ein vertrauter Bestandteil von Gärten und Höfen entlang Norwegens Küste.

Obwohl Rhabarber ursprünglich aus Zentralasien stammt, fand er rasch seinen Platz in der nordischen Küche. Nach dem langen Winter waren seine säuerlichen Stängel eine willkommene Ergänzung und markierten den Übergang zu einer helleren Jahreszeit.

Sein Geschmack ist frisch und säuerlich mit natürlicher Fruchtigkeit. In Kombination mit Zucker oder Beeren entsteht ein klarer, lebendiger Geschmack, der die Frische des Frühlings widerspiegelt.



VORSPEISE

Geräucherter Schellfisch

mit geschlagener Sauerrahm, eingelegtem Kohlrabi und Dillöl

ALLERGENE: F, M, SU

Kartoffelkuchen mit Fenalår
(luftgetrocknetem Lamm) mit geräucherter
Sauerrahm und Lauch

ALLERGENE: M

Fenchelsuppe

mit geschmortem Fenchel

ALLERGENE: SU, S



HAUPTSPEISE

Gebackener Schellfisch

mit Kartoffelcreme, Lauch und Sauce aus Räucherschellfisch & Bärlauch

ALLERGENE: F, M, SU

Geschmorte Lammschulter
mit Kartoffelcreme, gebackener Zwiebel
und Liebstockeljus

ALLERGENE: M, SU

Gerstenrisotto „Byggotto“

mit eingelegten Zwiebeln, Austernpilzen
und Liebstockel-Sherry-Vinaigrette

ALLERGENE: S, G (GERSTE), SO



NACHSPEISE

Erdbeeren mit Rhabarber

Oreganoemulsion und aromatisierte Sahne

ALLERGENE: M

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Erdbeeren mit Rhabarber

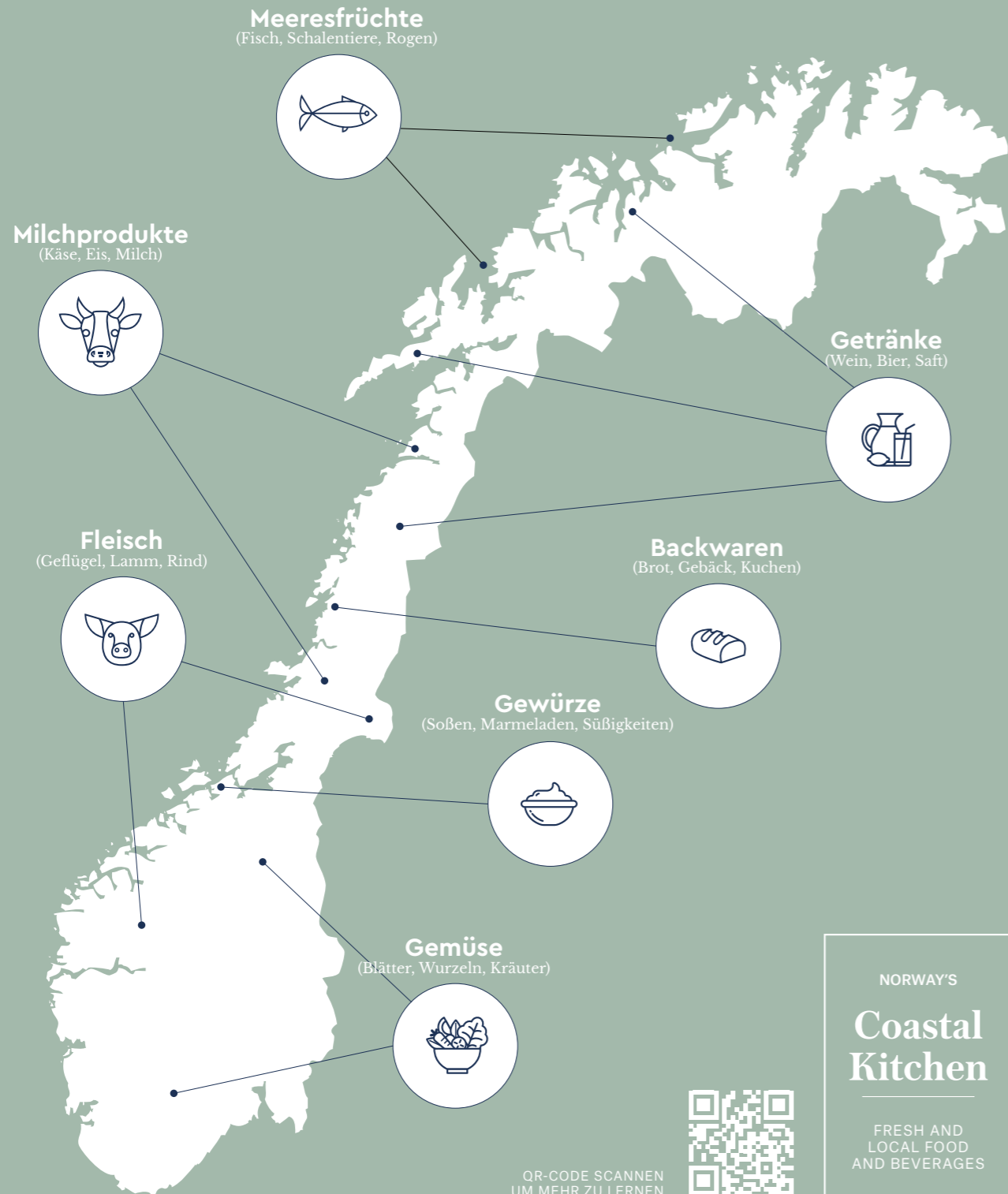
Oreganoemulsion und
aromatische vegane Sahne

ALLERGENE: -

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 7 | Kirkenes

DE | Tag 7

Kirkenes

OST-FINNMARK – 69° Nord

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



Seesaibling

Der Seesaibling, eine norwegische Delikatesse, schwimmt seit Tausenden von Jahren in den Bergseen des arktischen Norwegens und wird von den Bewohnern dieser Region und darüber hinaus schon ebenso lange gegessen. Der mit dem Lachs und der Forelle verwandte Fisch ist in Süßwasserseen der Alpen sowie in arktischen und subarktischen Küstengewässern beheimatet und wandert zum Laichen flussaufwärts.

Heute wird der Seesaibling als Teil der großen, umweltbewussten Aquakultur Norwegens gezüchtet. Er ist etwas fetthaltiger als seine beiden lachsartigen Verwandten und sein festes, rötliches Fleisch sowie sein milder Geschmack machen ihn bei Köchen sehr begehrt. Es gibt eine Vielzahl von unterschiedlichen Zubereitungsarten. Zudem ist er ein beliebter Bestandteil vieler traditioneller Gerichte.

Borscht

Borschtsch ist eine traditionelle Suppe auf der Basis von Roter Bete, bekannt für ihr Gleichgewicht zwischen Säure und Tiefe, geprägt durch Jahrhunderte von Traditionen und regionalen Interpretationen. Ursprünglich wurde sie aus Pflanzen wie Bärenklau zubereitet, lange bevor die Rote Bete zu ihrer Hauptzutat wurde.

Ursprünglich aus Osteuropa stammend, hat sich der Borschtsch in zahlreiche Varianten entwickelt, wobei er stets einen ausgeprägten Geschmack und eine enge Verbindung zum Produkt bewahrt hat.

Heute wird er hauptsächlich aus Roter Bete – die auch in der norwegischen Küche vorkommt – zubereitet und mit saurer Sahne serviert, die für Milde und Ausgewogenheit sorgt.

Honig

Die Menschheit ist seit Jahrtausenden mit den Bienen verbunden. Bereits 12.000 Jahre alte Felsmalereien in spanischen Höhlen zeigen Darstellungen des Honigsammelns. Der älteste bekannte Honig der Welt wurde im Grab einer georgischen Edeldame gefunden – er ist rund 5.500 Jahre alt. In Norwegen darf Honig nur dann als solcher bezeichnet werden, wenn er nicht pasteurisiert wurde. Zudem haben sich norwegische Imker verpflichtet, ihren Honig pestizidfrei zu produzieren. Je nach Region und Jahreszeit besitzt norwegischer Honig ein einzigartiges Aroma. Bienen, die sich von Heidekraut in Moorlandschaften ernähren, produzieren beispielsweise einen besonders kräftigen Honig.

Das Ergebnis ist ein reiner, nachhaltiger Naturhonig – von verantwortungsvollen Imkern, die sich aktiv für den Schutz dieser lebenswichtigen Bestäuber einsetzen.

Hering

Der Hering ist vermutlich der wichtigste Fisch in der Geschichte der Menschheit. Viele Städte wurden gegründet und unzählige Kriege geführt für das heiß begehrte „Silber der Meere“. Während der Laichzeit ziehen Heringe in Norwegens Fjorde, und die Heringsfangzeit beginnt – ein wichtiges Ereignis für die Gemeinden an der Küste. Der Hering lebt in riesigen Schwärmen von bis zu drei Milliarden Exemplaren und hat lange Zeit das Leben im und um den Atlantik aufrechterhalten. In Zeiten schlechter Ernten und Kriege bewahrte er die norwegische Bevölkerung vor dem Hunger. Der Fisch lässt sich auf vielfältige Weise konservieren – durch Einlegen, Pökeln und Räuchern. Der Matjes, ein in Salz marinierter Hering, verfügt beispielsweise über einen satten Geschmack und zergeht zart im Mund.



VORSPEISE

Sámi Láibi (samisches Brot)

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

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

Karottentarte

mit Ricotta, Nýr-Sahne und Mandeln

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

✔ Borschtsch

(Rote-Bete-Suppe) mit veganem Joghurt

ALLERGENE: S, G (HAFER)



HAUPTSPEISE

Langsam gegarte Rinderschulter

mit ofengebackenen Beten, Grünkohl, Kartoffelpüree und kräftiger Jus

ALLERGENE: M, S, SU

Arktischer Saibling aus Sigerfjord

mit gebratenem Kohl, Fenchel und Radieschen-Crudité, dazu Choron-Sauce

ALLERGENE: E, F, M, SU

✔ Kartoffelküchlein

mit Rote Bete, Gemüsesalsa und Kräutervinaigrette

ALLERGENE: -



NACHSPEISE

Russischer Honigkuchen

mit Buttercreme und Salzkaramellsauce

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN)

Eiscreme des Tages Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

✔ Himbeermousse

mit Brombeercoulis und Krokant

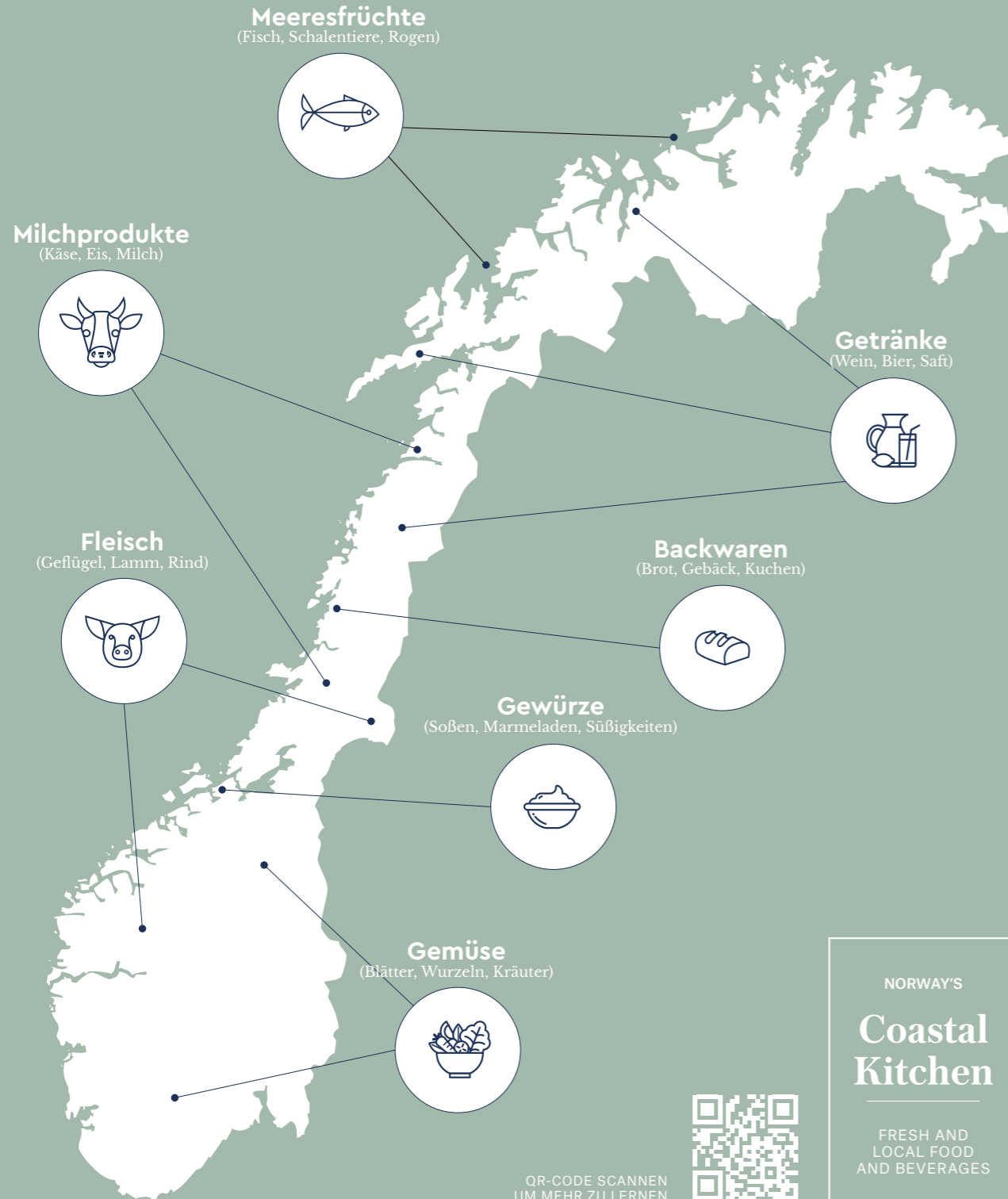
ALLERGENE: N (MANDEL)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 9 | Vesterålen

Vesterålen

DIE INSELGRUPPE DER LOFOTEN – 68° Nord

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



Rolvøy-Löwenzahnsirup

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

Wurzelgemüse

Wurzelgemüse gilt als unterschätzter Held der nordischen Küche und ist auch ein grundlegender Bestandteil unserer Norway's Coastal Kitchen. Norwegisches Wurzelgemüse wird am besten ganz frisch im Herbst geerntet, kann aber auch während des Winters in Kellern gelagert werden und ist daher fast das ganze Jahr über erhältlich. Dieses haltbare Gemüse ist zudem sehr preiswert und macht es somit zur perfekten Beilage für jegliche Gerichte, von einem ungezwungenen Abendessen bis zu einer festlichen Party. Auch zu Fisch- oder Fleischgerichten werden Kartoffeln, Rüben, Pastinaken und Karotten gern als Beilage serviert. Sie ergänzen die Hauptspeise mit wichtigen Nährstoffen und Vitaminen. Andere Zutaten wie Knoblauch und Zwiebeln, verleihen Speisen Geschmack. Viele norwegische Lieblingsgerichte wären ohne sie einfach nicht dieselben.

Kvæfjordkake

Die Kvæfjordkake entstand in den 1930er-Jahren, als die Cafébesitzerin Hulda Ottestad in Kvæfjord ein dänisches Rezept verfeinerte. Das Ergebnis: ein luftiger Biskuitboden, bedeckt mit knusprigem Baiser und Mandelblättchen, gefüllt mit Vanillecreme und Schlagsahne. Der Kontrast zwischen weich, knusprig und cremig machte die Torte schnell beliebt. Von lokalen Kaffeetafeln verbreitete sie sich im ganzen Land, und in den 1980er-Jahren wurde sie von den Norwegern zur offiziellen Nationaltorte gewählt. Heute ist sie ein fester Bestandteil bei Konfirmationen, Hochzeiten und am Nationalfeiertag. Familien geben ihr oft eine persönliche Note mit Moltebeeren, Himbeeren oder Kartoffelmehl für besondere Leichtigkeit – doch ihr Kern bleibt gleich: ein Stück nordnorwegischer Gastfreundschaft, Kreativität und Stolz – ein Kuchen, der Generationen verbindet.

Räuchern

Räuchern gehört zu den ältesten Methoden der Lebensmittelkonservierung – entstanden in einem Klima, in dem frische Zutaten nur saisonal verfügbar waren und die Natur die Bedingungen bestimmte. Traditionell wurden Fisch und Fleisch über offenem Feuer für Stunden oder Tage aufgehängt, wobei Wärme, Trocknung und Rauch sowohl Haltbarkeit als auch Geschmack beeinflussten. Im Laufe der Zeit hat sich diese Technik weiterentwickelt – vom Kalträuchern bis zum Warmräuchern, wobei der Geschmack zunehmend an Bedeutung gewann. In der samischen Esskultur ist das Räuchern von Fisch und Rentier seit Generationen fest verankert, oft in einer Lavvu. Heute sind geräucherte Produkte ein fester Bestandteil der norwegischen Küche – geprägt von Tradition, Handwerk und Geschmack.

AUSGEWÄHLTE GERICHTE VOM HEUTIGEN BUFFET



Leicht geräucherter Heilbutt

mit Dillrahmkartoffeln und knusprigen Kapern

ALLERGENE: F, M

Roastbeef

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

ALLERGENE: M

Spinatsuppe

und Croutons

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

Vegane Gerichte sind am Buffet erhältlich.



Ganz gebratene Lammkeule

mit gedämpftem Wurzelgemüse, Kartoffeln mit Bärlauch, eingelegten schwarzen Johannisbeeren und Thymianjus

ALLERGENE: M, S, SU

Im Ofen gebackene Forelle

mit sautierten grünen Bohnen, Perlzwiebeln und Beurre Blanc

ALLERGENE: F, M, SU

Frittierter Kichererbsenkuchen

mit Bohnen-Cassoulet, Frühlingszwiebeln eingelegter Roter Bete

ALLERGENE: SE, SU, SO, G (WEIZEN)



Kvæfjord-Kuchen

Rolvøy-Löwenzahnsirup und Baiser-Kuchen

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Vegane Schokoladenmousse

mit karamellisierten Nüssen

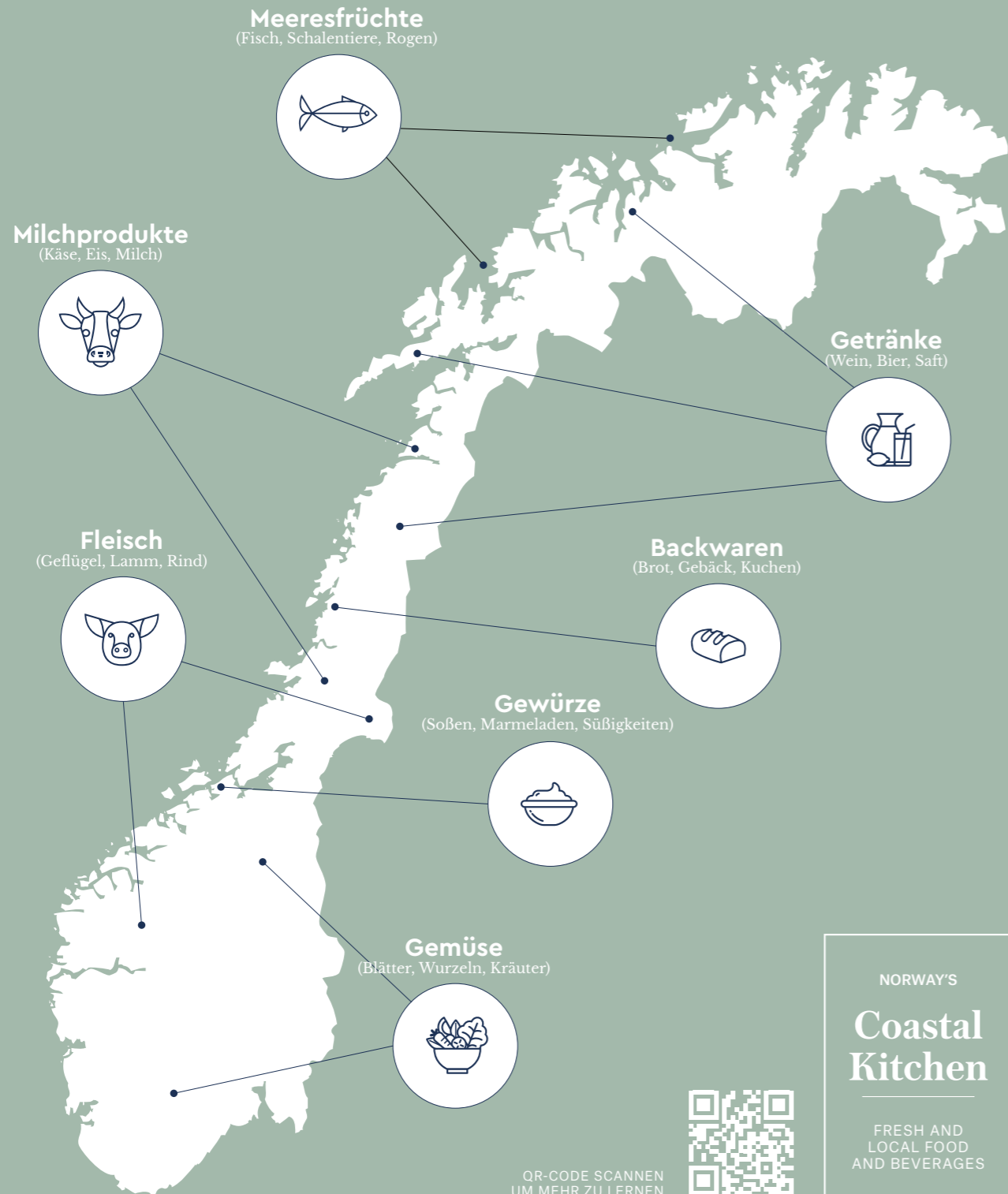
ALLERGENE: SO, N (HASELNÜSSE)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



QR-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN



NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 10 | Helgeland

DE | Tag 10

Helgeland

DAS KÖNIGREICH TAUSENDER INSELN – 66° Nord

Eine unsichtbare Linie verläuft über Schweden, Finnland, Russland, Alaska, Kanada, Grönland und Island. Eine Linie, die auch Norwegen in zwei Teile teilt. Die magische Zahl 66° 33' markiert diese Linie, den Polarkreis. Nördlich von ihm erstrahlt die Mitternachtssonne. Oberhalb dieser Breite steht die Sonne im Sommer 24 Stunden am Tag am Himmel. Bei passenden Wetterbedingungen können Sie auch Nordlichter beobachten.



Trüffel-Seetang

Wenn man bei Ebbe an der norwegischen Küste spazieren geht, ist das Letzte, was man erwarten würde, der unverwechselbare Duft von Trüffeln in der Meeresbrise. Entlang des Ufers fällt ein Duft auf, der auf eine kleine, flaumige Alge unter dem Seetang zurück zu führen ist. Sie zeichnet sich durch einen braunen bis dunkellilaen Farbton aus. Diese Alge wird auch treffend als „Meerstrüffel“ bezeichnet, weil sie sowohl in Geschmack als auch Geruch dem Trüffelpilz verblüffend ähnlich ist. Trüffel-Seetang wächst als Parasit auf Knotentang und Blasentang, zwei andere Seetangarten. Er ist daher sehr schwer zu züchten und kann zurzeit nur in der Wildnis geerntet werden; anschließend wird er gründlich gewaschen und entweder frisch oder getrocknet serviert. Aufgrund seines kraftigen Geschmacks und hohen Preises wird er meist zum Garnieren oder Wurzeln erlesener Speisen verwendet.

Rote Bete

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

Skrei

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

Rinderbäckchen

Rinderbäckchen aus Trøndelag sind tief in der norwegischen Esskultur verwurzelt – geprägt von einer Region, die für ihre Landwirtschaft und hochwertigen Produkte bekannt ist. Als Teil eines ganzheitlichen Umgangs mit dem Tier wird dieses Stück seit Generationen für seine Fähigkeit geschätzt, durch langsames Garen intensiven Geschmack zu entwickeln.

Beim schonenden Schmoren wird das Bindegewebe abgebaut, wodurch das Fleisch zart, saftig und aromatisch wird. Die Qualität der Zutat steht dabei im Mittelpunkt. In Norwegens Küstenküche werden Rinderbäckchen mit Respekt für Herkunft und Handwerk zubereitet – geprägt von Zeit, Präzision und Einfachheit.



VORSPEISE

Lachstartar

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

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

Norwegische Erbsensuppe

mit Croutons und gereifter Jarlsberg, dazu Rohwurst

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



HAUPTSPEISE

Wahlweise Fleisch oder Fisch

Skrei von Dragøy

mit Zuckertang und Nussbutter
(Beurre noisette)

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

Geschmorte Rinderbäckchen aus Trøndelag

mit Zucker-Seetang, Pilzconfit,
Kartoffelcreme und Rotweinreduktion

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



NACHSPEISE

Eistorte

Vanilleeis aus Svolveær,
Baiser aus Andvika und Moltebeeren coulis

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



QR-CODE SCANNEN
UM MEHR ZU LERNEN

NORWAY'S
Coastal Kitchen
FRESH AND LOCAL FOOD AND BEVERAGES

HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 10 | Helgeland

DE | Tag 10

Helgeland

DAS KÖNIGREICH TAUSENDER INSELN – 66° Nord

Eine unsichtbare Linie verläuft über Schweden, Finnland, Russland, Alaska, Kanada, Grönland und Island. Eine Linie, die auch Norwegen in zwei Teile teilt. Die magische Zahl 66° 33' markiert diese Linie, den Polarkreis. Nördlich von ihm erstrahlt die Mitternachtssonne. Oberhalb dieser Breite steht die Sonne im Sommer 24 Stunden am Tag am Himmel. Bei passenden Wetterbedingungen können Sie auch Nordlichter beobachten.



Die Zukunft vom Essen

Wenn wir die schnell anwachsende Weltbevölkerung sicher und verantwortungsvoll ernähren wollen, müssen wir unsere Einstellung zum Essen ändern. Die Weltbevölkerung wird Prognosen zufolge bis 2050 auf knapp 10 Milliarden Menschen ansteigen. Bis dahin muss das meiste von uns verzehrte Protein aus pflanzlichen Quellen, im Labor gezüchtetem Fleisch oder Insekten kommen. Mikroorganismen wie Pilze, Bakterien, Hefe und Mikroalgen spielen dann vielleicht eine größere Rolle in unserer Ernährung. Die Insektenaufzucht benötigt weniger Ressourcen als die Aufzucht von Tieren und sogar von einigen Pflanzen, und da Insekten global schon auf vielen Speiseplänen stehen, kann man sie sich leicht auch auf unseren Tellern vorstellen. Und wussten Sie, dass man Protein aus dünner Luft beziehen kann? Darüber muss man sich mal Gedanken machen!

Gerichte auf pflanzlicher Basis

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

Unsere Seetangfarm

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

Flora

Viele der von Besuchern aus anderen Klimazonen geschätzten Pflanzen unserer Regionen werden von den Einwohnern als Unkraut betrachtet. Jahrelang wurden diese Pflanzen wie Unkraut aus den Gärten gejätet – obwohl viele von ihnen tatsächlich essbar sind! Vor langer Zeit wussten Menschen um den Nutzen dieser wilden Pflanzen; sie stellten Marzipan aus Vogelbeersprossen her und brieten im Frühling Lowenzahnwurzeln, als wären sie Speck. Überall auf unserem Planeten ist die einheimische Flora eines Landes eine Schatztruhe voller nachhaltiger und nahrhafter Pflanzen, mit denen wir uns ernähren können. In Norwegens Nadelwäldern wachsen beispielsweise wilde Spargelarten, Vanille und Knoblauch im Schatten der Bäume.



VORSPEISE

✔ Rote-Bete-Tatar

mit Kartoffelchips, veganer Meerrettichcreme und frischen Sprossen

ALLERGENE: -

✔ Vegane norwegische Erbsensuppe

mit gratinierten Croutons und pflanzlicher Crème fraîche

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



HAUPTSPEISE

✔ Nuss-Wellington

mit gegrilltem Gemüse und Lauchglasur

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



NACHSPEISE

✔ Vegane Eistorte

mit Moltebeersirup, Gyr-Creme und gerösteten Haselnüssen

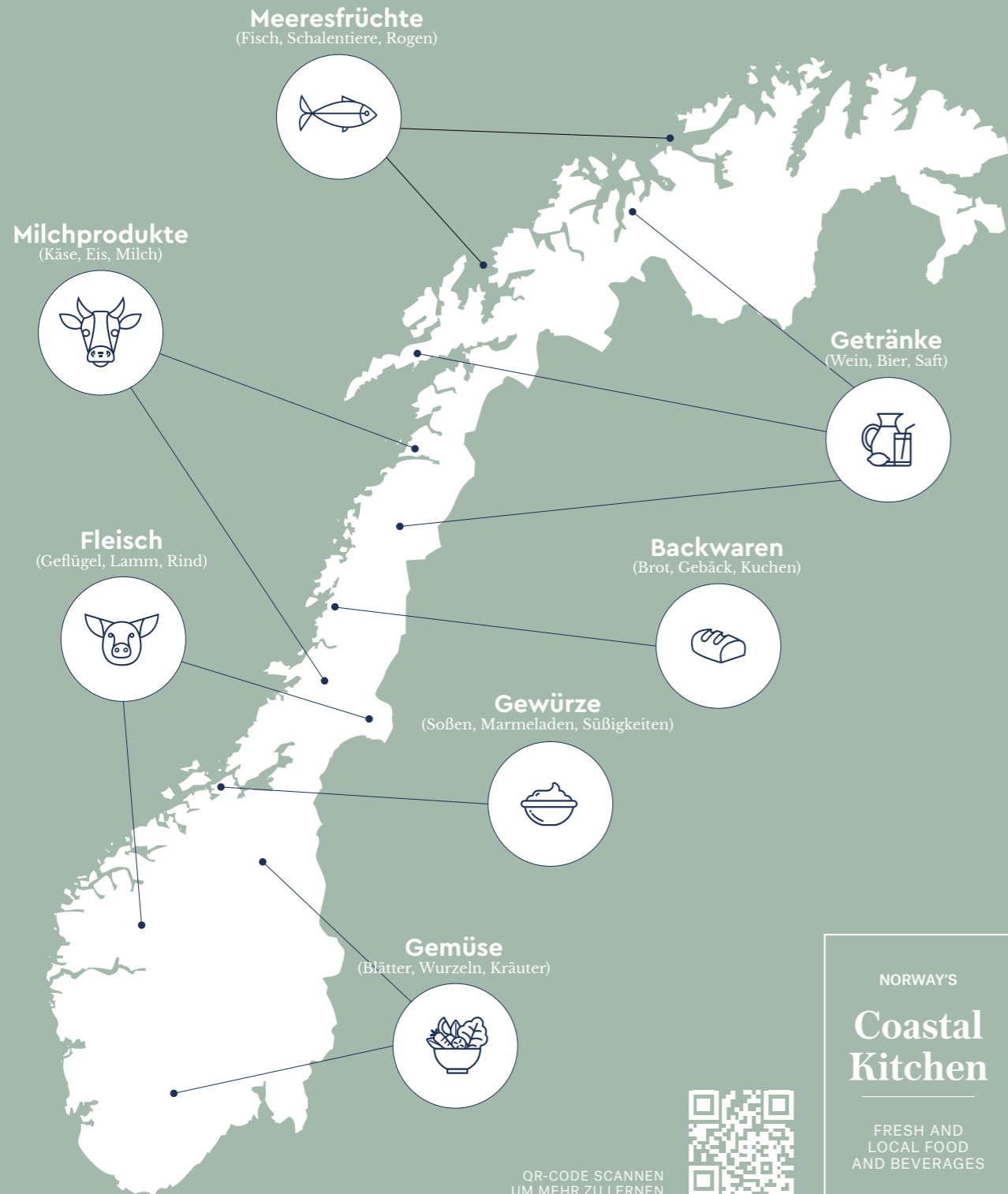
ALLERGENE: G (HAFER) N (HASELNÜSSE)

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

Ein wahrer Geschmack von Norwegen

Sie haben wahrscheinlich schon die rohe, atemberaubende Schönheit der norwegischen Küste erlebt – eine Landschaft, in der wir Norweger seit Jahrtausenden leben und uns angepasst haben. Diese raue, aber inspirierende Umgebung hat widerstandsfähige und erfinderische Überlebensweisen für die langen, kalten Winter hervorgebracht und zu unverwechselbaren Aromen und bewährten Konservierungstechniken geführt, die unsere kulinarischen Traditionen prägen.

Norwegens Küstenküche ist unser nachhaltiges kulinarisches Konzept, entwickelt in Zusammenarbeit mit über 70 lokalen Lebensmittel- und Getränkeproduzenten. Indem wir im Frühling, Sommer und Herbst mehr als 80 % unserer Zutaten aus Norwegen beziehen, reduzieren wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern bieten unseren Passagieren auch einen authentischen Geschmack der Küste, saisonal angepasst.



HURTIGRUTEN
TORGET
NORWAY'S COASTAL KITCHEN

DE

DINNER
MENU
Dag 11 | Trondheim

Trondheim

SPIRITUELLE HAUPTSTADT – 63° Nord

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



Tjukkmjølkk-Pudding

Tjukkmjølkk (norwegische Dickmilch) basiert auf einer uralten Molkerei-Tradition aus dem norwegischen Binnenland. Mit Wurzeln bis in die Wikingerzeit war diese dicke, fermentierte Milch über lange Zeit ein fester Bestandteil der norwegischen Ernährung – meist zum Frühstück oder zusammen mit herzhaften Speisen wie Würstchen. In der Bergregion Røros wird sie seit 1850 mit Hilfe der einzigartigen Tette-Kultur hergestellt. Ihr charakteristischer Geschmack und ihre Konsistenz machen sie vielseitig einsetzbar – sowohl für Süßes als auch für Herzhaftes. In Desserts wie dem heutigen Tjukkmjølkkpudding bringt sie eine cremige Fülle mit einer angenehmen Frische – oft serviert mit heimischen Beeren oder süßem Sirup. Der Pudding ist ein modernes Ausdrucksmittel tief verwurzelter Tradition – und ein schönes Beispiel dafür, wie norwegische Zutaten und Kulturgeschichte zu neuer Gastronomie führen.

Sodd

Diese Suppe gehört zu den norwegischen Nationalgerichten, kommt ursprünglich aus Trøndelag und ist zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Konfirmationen seit Jahrhunderten die traditionelle Hauptspeise. Von alter Zeit bis in die 1970er Jahre, hielten einheimische Dorfköche diese Tradition am Leben und kochten zu jeder festlichen Gelegenheit Sodd für ihre Gäste. Der Name stammt wahrscheinlich von dem altnordischen Wort Sjoda, was „kochen“ bedeutet und natürlich das Wesentliche der Suppe ausmacht. Zunächst machen wir eine Brühe aus Rind oder Schaf. Nachdem die Brühe mit Pfeffer, Salz und Kräutern abgeschmeckt wurde, werden Fleischbällchen darin gekocht und diese mit Kartoffeln und Karotten serviert, sowie mit Skjenning, norwegischem Fladenbrot, als Beilage.

Pastrami-Lachs

Es stimmt schon, dass Pastrami aus Amerika stammt. Die klassische New Yorker Delikatesse aus gepökeltem, geräuchertem und gewürztem Rindfleisch war eine Erfindung rumänischer Einwanderer, die in den späten 1800er Jahren in die Vereinigten Staaten kamen. Doch haben Köche seitdem dieselbe Technik, auch auf Lammfleisch, Gemüse und Meeresfrüchte angewendet, insbesondere auch auf Lachs, dessen proteinreiches Fleisch besonders gut gepökelt und geräuchert werden kann. Aus gutem Grund haben wir daher unseren Pastrami-Lachs schon seit geraumer Zeit auf unseren Speisekarten stehen. Er verfügt über ein wundervolles Aroma aus Fenchelsamen, Koriandersamen, Sternanis und Pfefferkörnern. Eingelegter Fenchel sorgt für eine saure Note und Eiercreme verleiht dem Gericht seine Ausgewogenheit. Salzig, süß und sauer. Eines unserer klassischen Gerichte von Norway's Coastal Kitchen.

Seelachs (Sei)

Norwegens Küstenküche basiert auf einer einfachen Philosophie: Wenn Zutaten von bester Qualität sind, benötigen sie nur wenig Begleitung. Entlang der Küste Nordnorwegens finden sich einige der fischreichsten Gewässer der Welt, wo kalte und warme Meeresströmungen aufeinandertreffen und ideale Bedingungen für Fische wie den Seelachs schaffen. Der Seelachs, ein naher Verwandter des Kabeljaus, gedeiht in diesen nährstoffreichen Gewässern und zeichnet sich durch sein festes Fleisch und seinen klaren, feinen Geschmack aus. Er kann bis zu 120 cm lang werden und über 20 kg wiegen. Seit Generationen ist der Seelachs eine wichtige Ressource entlang der norwegischen Küste—geschätzt sowohl als Alltagsfisch als auch als Teil der stolzen nordnorwegischen Fischereitradition.



VORSPEISE

Pastrami-Lachs

mit eingelegtem Fenchel und Eiercreme

ALLERGENE: F, E

Sodd

mit Skjenning-Knäcke

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

✔ Terrine aus Wurzelgemüse

mit Petersilienöl und Frühlingszwiebel

ALLERGENE: S, N (HASEL)



HAUPTSPEISE

Hampshire-Schweinebauch

mit gegrilltem Sommerkohl, eingelegtem Rhabarber, Kartoffelpüree, Schnittlauch und Senfsauce

ALLERGENE: M, SU, SE

Gebratener Seelachs

mit Erbsen, Speck und heller Jus

ALLERGENE: M, F

✔ Kartoffelklöße

mit gebackenem Gemüse, eingelegten roten Zwiebeln, Kräutersauce und Sonnenblumenkernen

ALLERGENE: G (WEIZEN), SU



NACHSPEISE

Traditioneller Dickmilchpudding aus Røros

karamellierte Haselnüsse mit gerührten Himbeeren

ALLERGENE: M, N (HASELNÜSSE)

Eiscreme des Tages

Käse des Tages

ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER

✔ Veganer Vanillepudding

mit karamellierte Haselnüsse mit gerührten Himbeeren

ALLERGENE: N (HASELNÜSSE)