BEER

DE/FR

NORWAY'S
Coastal
Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

BEER MENU

Choose from crisp pilsners, refreshing pale ales and characterful lagers, brewed along Norway's coast and inspired by centuries of craft and coastal tradition.



RAISE A TOAST TO THE COAST

Every beer on this menu has its own story – of mountain water, coastal towns and long brewing traditions. Discover crisp pilsners, characterful ales and northern craft creations inspired by fjords, fisheries and Arctic skies, alongside a handful of carefully chosen classics.

CONSCIOUSLY CRAFTED

The ECO symbol indicates drinks made from ingredients sourced with great consideration for the environment. It highlights choices that support responsible production and more sustainable practices.



BEER

MACKS BRAUEREI

TROMSØ, 69° NORD

Macks Brauerei ist die nördlichste Brauerei der Welt. Die Brauerei wurde 1877 von Ludwig Markus Mack gegründet und ist die viertgrößte Brauerei Norwegens und vermutlich eine der stärksten Marken aus Nordnorwegen. Die Hauptproduktion der Brauerei befindet sich in Nordkjosbotn, etwa 70 km von Tromsø entfernt. Macks historische Räumlichkeiten in Tromsø beherbergen die Verwaltung, den Bierladen Kjeller 5, die legendäre Kneipe Ølhallen mit Europas längster Zapfanlage und die Mack Mikrobrauerei. Interessante Fakten: Macks „Isbjørn“ und „Arctic Beer“ waren die ersten Biersorten, die sowohl den Nordpol (1981) als auch den Südpol (1990) erreichten!

EINE LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFT

In seiner arktischen Heimat braut Mack auch eine Auswahl an Bio-Bieren, die die Reinheit des Nordens widerspiegeln. Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und einem besonderen Augenmerk auf Ausgewogenheit und klaren Geschmack bieten sie eine frische Interpretation der norwegischen Brautradition.

Im Jahr 2023 wurde unsere langjährige Partnerschaft mit einem eigens für Hurtigruten kreierten Bio-Bier gefeiert – einem Bier, das unseren Namen trägt und unsere gemeinsame Verbundenheit mit der norwegischen Küste zum Ausdruck bringt. Es ist eine Hommage an Tradition, Zusammenarbeit und den unverwechselbaren Geschmack des Nordens.

BIO-ICONIC IPA

IPA 6 %, 33 CL FASSBIER **NOK 127**

Bio-Bier, gebraut mit kristallklarem, natürlichem arktischem Wasser – mit einer besonderen Note. Anstelle von CO_2 hat Mack dieser neuen und einzigartigen IPA Stickstoff hinzugefügt. In Kombination mit Malz und Hopfen ergibt dies eine tiefe Bernsteinfarbe und ein unverwechselbares Geschmacksprofil, das ein reiner Genuss ist.

Als ein Bier, das von unseren Freunden bei Mack gebraut wurde, um 130 Jahre Zusammenarbeit entlang der norwegischen Küste zu feiern, hätten wir uns nichts Besseres wünschen können.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

BRASSERIE MACK

TROMSØ, 69° NORD

Mack Ølbryggeri est la brasserie la plus septentrionale du monde. Fondée en 1877 par Ludwig Markus Mack, elle est aujourd'hui la quatrième plus grande brasserie de Norvège et l'une des marques les plus reconnaissables du nord du pays. Aujourd'hui, ses principales installations de production sont situées à Nordkjosbotn, à environ 70 km de Tromsø.

Les bâtiments historiques de Mack à Tromsø abritent l'administration, la boutique de bière Kjeller 5, le légendaire pub Ølhallen – qui possède l'un des plus longs comptoirs de bière pression d'Europe – ainsi que la microbrasserie Mack. Fait amusant : les bières Polar Beer (Isbjørn) et Arctic Beer de Mack ont été les premières à atteindre à la fois le pôle Nord (1981) et le pôle Sud (1990).

UN LONG PARTENARIAT

Depuis son berceau arctique, Mack brasse également une sélection de bières biologiques qui reflètent la pureté du nord. Élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et avec une attention particulière portée à l'équilibre et à la pureté des saveurs, elles offrent une expression moderne de la tradition brassicole norvégienne.

En 2023, notre longue collaboration a été célébrée avec une bière créée spécialement pour Hurtigruten – une bière qui porte notre nom et capture notre lien commun avec la côte norvégienne. C'est un hommage à l'héritage, à la collaboration et aux saveurs intemporelles du Nord.

IPA ICONIQUE BIO

IPA 6 %, 33 CL BIÈRE PRESSION **NOK 127**

Bière biologique brassée avec de l'eau arctique cristalline, cette IPA distinctive possède un caractère unique. Au lieu de dioxyde de carbone, elle est enrichie en azote, ce qui crée une texture plus douce et une finale onctueuse et crémeuse. Le malt et le houblon apportent profondeur et équilibre, avec une riche teinte ambrée et une amertume raffinée.

Brassée par nos partenaires de longue date chez Mack pour célébrer 130 ans de collaboration le long de la côte norvégienne, cette bière constitue un hommage approprié à un héritage maritime commun.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

MACK ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Arctic Beer ist der perfekte Durstlöscher. Dies ist ein helles und leichtes Bier mit goldgelber Farbe und einem frischen Aroma von Blumen, Malz und Hopfen.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

MACK PILSNER

PILSNER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Pilsner ist ein besonders geschmackvoller heller Pilsner mit einem charakteristischen Malzgeschmack. Das Bier ist schwach gehopft, was eine milde Bitterkeit ergibt.

ALLERGENE: SULFITE

MACK HAAKON

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Haakon hat eine dunkle, goldene Farbe. Das Bier ist vollmundig und aromatisch. Der Geschmack ist rein, mit guter Schaumkrone, Frische und einer milden Bitterkeit im Abgang.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

MACK BAYER

BAYER 4,5 %, 33 CL FASSBIER **NOK 127**
BAYER 4,5 %, 50 CL FASSBIER **NOK 145**

Mack Bayer wird mit vielen Arten dunklen Malzes gebraut. Das Bier hat eine gewisse Süße und ist vollmundig, mit einem Hauch von Hopfen. Mack Bayer hat eine milde Bitterkeit im Abgang.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

MACK ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Arctic Beer est un parfait désaltérant. Il est très clair, de couleur dorée pâle, avec un arôme frais de fleurs, de malt et de houblon.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

MACK PILSNER

PILSNER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Pilsner est une pilsner légère et savoureuse avec un goût caractéristique de malt. Peu houblonnée, cette bière présente une amertume douce.

ALLERGÈNES : SULFITES

MACK HAAKON

LAGER 4,5 %, 33 CL **NOK 127**

Mack Haakon a une couleur dorée foncée. La bière est corsée et aromatique. Le goût est pur, avec une belle mousse et de la fraîcheur, ainsi qu'une légère amertume en finale.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

MACK BAYER

BAYER 4,5 %, 33 CL DRAFT **NOK 127**
BAYER 4,5 %, 50 CL DRAFT **NOK 145**

Mack Bayer est une bière foncée brassée avec plusieurs types de malts foncés. Elle présente une légère douceur et un corps ample – avec une touche de houblon – et se termine par une amertume douce.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BEER & CIDER

ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL FASSBIER **NOK 127**
LAGER 4,5 %, 50 CL FASSBIER **NOK 145**

Arctic Beer ist ein helles und leichtes Bier mit goldgelber Farbe und einem frischen Aroma von Blumen, Malz und Hopfen. Es bietet zudem eine dichte Schaumkrone und einen Abgang mit ausgewogener Bitterkeit.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

ISBJØRN CIDER

PÆRESUS

CIDER 4,5 %, 33 CL **NOK 140**

Ein erfrischender alkoholhaltiger Cider aus echtem Fruchtsaft und reinem Wasser mit Birnengeschmack. Der Geschmack ist mild, mit einer perfekten Balance zwischen Süße und Fruchtigkeit. Die Kombination aus reinem arktischem Wasser und Fruchtsäften verleiht Mack Cider einen erfrischenden und natürlichen Geschmack. Mack Cider hat einen niedrigen Mineralgehalt und kein Salz, was dem Cider eine angenehme Süße und einen reichen fruchtigen Geschmack verleiht.

ALLERGENE: SULFITE

ISBJØRN LITE

LAGER 4,3 %, 33 CL **NOK 127**

Isbjørn Lite wird mit weniger Malz als das Original gebraut, was zu einem geringeren Kaloriengehalt führt, während der bekannte Geschmack erhalten bleibt. Es enthält 70 % weniger Kohlenhydrate und 30 % weniger Zucker als das normale Isbjørn.

GLUTENFREI

ISBJØRN LITE FREE

ALKOHOLFRITT ØL, 0% 33 CL **NOK 105**

Isbjørn Lite Free ist ein frisches und leicht trinkbares alkoholfreies Pils mit geringer Süße und ausgewogener Bitterkeit aus deutschem Hopfen.

GLUTENFREI

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL BIÈRE PRESSION **NOK 127**
LAGER 4,5 %, 50 CL BIÈRE PRESSION **NOK 145**

Arctic Beer est une bière légère et rafraîchissante, de couleur jaune doré, avec un arôme frais de fleurs, de malt et de houblon. Elle offre également une mousse riche et une finale équilibrée.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

ISBJØRN CIDER

PÆRESUS

CIDER 4,5 %, 33 CL **NOK 140**

Un cidre de poire rafraîchissant élaboré à partir de jus de fruits et d'eau arctique pure. Léger et facile à boire, il offre une douceur délicate équilibrée par des notes fruitées vives et une finale nette. Sa faible teneur en minéraux renforce son caractère frais et sa saveur naturelle de poire.

ALLERGÈNES : SULFITES

ISBJØRN LITE

LAGER 4,3 %, 33 CL **NOK 127**

Isbjørn Lite est brassée avec moins de malt que la version originale, ce qui réduit les calories tout en conservant son goût rafraîchissant. Elle contient 70 % moins de glucides et 30 % moins de sucre.

SANS GLUTEN

ISBJØRN LITE FREE

NON-ALCOHOLIC LAGER, 0% 33 CL **NOK 105**

Isbjørn Lite Free est une lager sans alcool fraîche et légère, avec une faible douceur et une amertume équilibrée provenant de houblons allemands. Croquante, facile à boire.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BEER

BÅDIN BRAUEREI

BODØ, 67° NORD

Bådin wurde 2012 von sechs Freunden mit einer Leidenschaft für gutes Bier gegründet. Mit einem Fokus auf ausgewogene Biere, inspiriert von belgischen und amerikanischen Stilen, hat sich die Brauerei national einen Namen gemacht. Mit einem klaren lokalen Ansatz in allem, was sie tun – sowohl bei den Namen der Biere, in der Außendarstellung als auch in der Zusammenarbeit mit lokalen Partnern – haben sie Bodø auf die Landkarte für hochwertiges Craftbier gesetzt. Bier ist Kultur, und hier bekommt man den Geschmack norwegischer Küstenkultur.

Die Grundvision von Bådin ist es, Schritt für Schritt voranzugehen und Qualität von Grund auf aufzubauen – sowohl um hochwertige Produkte zu schaffen als auch um Innovation und Arbeitsplätze im Norden zu fördern. Bådin unternimmt zudem kontinuierlich neue Schritte, um so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich zu arbeiten. Das verwendete Getreide wird zu Tierfutter auf Bauernhöfen in der Umgebung, und sämtliche Verpackungen sind vollständig recycelbar.

Von den bescheidenen Anfängen mit gemeinschaftlicher Arbeit bis hin zum professionellen Braubetrieb haben sie stets danach gestrebt, in allen Bereichen ihrer Tätigkeit alles richtig zu machen. Mit Stolz auf ihr Handwerk sowie auf ihre Stadt und Region ist das Team von Bådin ständig auf der Suche nach neuen, guten Geschmacksrichtungen.

BÅDIN
HURTIGRUTEN PALE ALE

PALE ALE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

In Zusammenarbeit mit der Bådin Brauerei aus Bodø haben wir das Hurtigruten Pale Ale gebraut. Ein helles und erfrischendes glutenfreies Pale Ale mit angenehmer Süße und frischen, fruchtigen Hopfennoten.

GLUTENFREI

BÅDIN
BODEUX BLANCHE

HVETEØL 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Zu Ehren unserer Heimatstadt: ein helles und erfrischendes Weizenbier mit frischen Noten von Zitrus und Kräutern. Ein Bier für die nordnorwegische Sonnenseite.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

BÅDIN
SAISON LARSEN

SAISON 6,5 %, 33 CL **NOK 155**

Saison Larsen ist eine frische und würzige Saison, inspiriert von der belgisch-französischen Brautradition, und Gewinner von Doppelgold bei den European Beer.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN, HAFER)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

BRASSERIE BÅDIN

BODØ, 67° NORD

La brasserie Bådin a été fondée en 2012 par six amis passionnés de bonne bière. En mettant l'accent sur des bières bien équilibrées, inspirées des styles belges et américains, la brasserie s'est fait un nom au niveau national.

Avec une approche résolument locale dans tout ce qu'ils entreprennent — que ce soit dans les noms des bières, le design et l'image de marque, ou encore la collaboration avec des partenaires locaux — ils ont contribué à mettre Bodø sur la carte en matière de bière artisanale de qualité. La bière est une culture, et ici vous goûtez à la culture côtière norvégienne.

La vision fondamentale de Bådin est de croître de manière progressive, étape par étape, et de construire la qualité depuis la base. Cela permet à la fois de créer des produits de qualité, mais aussi de favoriser l'innovation et l'emploi dans le nord.

Bådin prend également en permanence de nouvelles mesures pour fonctionner de la manière la plus durable possible. Les drêches issues de la production de bière sont utilisées comme nourriture pour les animaux dans les fermes locales, et tous les emballages sont entièrement recyclables.

Depuis ses débuts modestes jusqu'à ses opérations actuelles de brasserie professionnelle, l'entreprise s'est efforcée de faire les choses correctement. Avec une grande fierté pour l'artisanat de qualité, ainsi que pour la ville et la région, la brasserie Bådin est constamment à la recherche de nouvelles saveurs.

BÅDIN
HURTIGRUTEN PALE ALE

PALE ALE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Une collaboration avec la brasserie Bådin de Bodø. La Hurtigruten Pale Ale est une pale ale sans gluten, légère et rafraîchissante, avec une douceur agréable et des notes houblonnées fraîches et fruitées. Bien équilibrée, cette bière s'accorde avec la plupart des plats.

SANS GLUTEN

BÅDIN
BODEUX BLANCHE

BLANCHE 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Bodeux est créée en hommage à la ville natale de Bådin, Bodø. Une blanche légère et rafraîchissante, avec des notes d'agrumes et d'herbes. Une bière à savourer sous le soleil du Nord.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

BÅDIN
SAISON LARSEN

SAISON 6,5 %, 33 CL **NOK 155**

Saison Larsen est une saison fraîche et épicée, inspirée de la tradition brassicole belge et française, et double médaillée d'or au concours European Beer.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ, AVOINE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BÅDIN

HURTIGRUTEN SEAWEED LAGER

SEAWEED LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Entlang der nordnorwegischen Küste, wo Meer und Himmel aufeinandertreffen, wächst unter den Wellen ein Schatz – Seetang. In Zusammenarbeit mit Hurtigruten hat Bådin Bryggeri ein Bier geschaffen, das die Essenz des Meeres einfängt, gebraut mit Seetang von Salten Algae und geprägt von der rauen Schönheit der Küste.

Der Geschmack des Meeres.
Eine Hommage an die Küste.

Mit einer leichten salzigen Mineralität und einem Hauch Umami trägt dieses Lager den Geschmack der Meeresbrise. Der Seetang, in den klaren arktischen Gewässern kultiviert, ist nicht nur ein Geschmacksverstärker, sondern auch eine nachhaltige Ressource, die ohne Süßwasser, Boden oder Dünger wächst – ein natürliches Geschenk des Meeres.

Salten Algae – Die Zukunft der Meereswirtschaft

In den tiefen, klaren Fjorden des Nordens wächst der Seetang langsam, genährt von den Gezeiten. Mit Nachhaltigkeit im Fokus produziert Salten Algae einen Rohstoff, der nicht nur die Natur schützt, sondern auch den Geschmack unserer Produkte veredelt.

Geschmacksbeschreibung

Frisch wie eine Küstenbrise, mit floralen und maritimen Noten im Aroma. Der Geschmack ist ausgewogen und rein – ein Hauch von Salz, eine weiche Malzbasis und ein trockener, eleganter Abgang wie Felsen nach einem sonnigen Tag. Ein perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten oder für einen stillen Moment mit Blick aufs Meer.

Durch diese Zusammenarbeit vereinen wir Tradition und Innovation, Geschichte und Zukunft. Eine Hommage an die Küste – gebraut mit Respekt vor der Natur – ein echter Geschmack des Nordens.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

BÅDIN
HURTIGRUTEN SEAWEED LAGER

SEAWEED LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Le long des côtes du nord de la Norvège, là où la mer rencontre le ciel, un trésor pousse sous les vagues – les algues. En collaboration avec Hurtigruten, la brasserie Bådin a créé une bière qui capture l'essence de la mer, brassée avec des algues de Salten Algae et façonnée par la beauté brute du littoral.

Un goût de la mer.
Un hommage à la côte.

Avec une légère minéralité saline et une touche d'umami, cette lager évoque la brise marine. Les algues, cultivées dans les eaux arctiques claires, sont non seulement un exhausteur de goût, mais aussi une ressource durable qui pousse sans eau douce, sol ni engrais – un don naturel de la mer.

Salten Algae – L'avenir de l'aquaculture

Dans les fjords profonds et purs du nord, les algues poussent lentement, nourries par les marées. Avec la durabilité au cœur de son activité, Salten Algae cultive une matière première qui préserve la nature tout en sublimant les saveurs.

Notes de dégustation

Fraîche comme une brise côtière, avec des notes florales et maritimes au nez. En bouche, l'équilibre est net – une pointe saline, une base maltée douce et une finale sèche et élégante, comme la roche après une journée ensoleillée. Parfaite avec des fruits de mer ou pour un moment paisible face à la mer.

À travers cette collaboration, tradition et innovation se rencontrent. Un hommage à la côte, brassé avec respect pour la nature – une véritable expression du nord.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)



Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

LOFOTPILS BRAUEREI

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils ist eine norwegische Brauerei mit Produktionsbasis in Svolvær auf den wunderschönen Lofoten. Das Unternehmen wurde im Herbst 2006 gegründet.

Die Brauerei verfügt über moderne, erstklassige Einrichtungen mit professioneller Ausrüstung aus Deutschland und Italien. Darüber hinaus sind alle Mitarbeiter als Biersommeliers an der Norsk Vinfagskole in Oslo zertifiziert.

Die Brauerei liegt in einer der schönsten Naturlandschaften der Welt – einem der unberührtesten und beliebtesten Wildnisgebiete Norwegens. Die Nähe zur reinen Natur, dramatischen Bergen, Meer und wechselhaftem Wetter, kombiniert mit Mitternachtssonne im Sommer und Nordlichtern im Winter, schafft ein einzigartiges Erlebnis. Kein Wunder, dass viele Besucher immer wieder zurückkehren möchten.

Lofotpils wird hauptsächlich aus frischem Wasser aus den Lofotenbergen gebraut und legt großen Wert auf den „Geschmack der Lofoten“. Die Brauerei ist überzeugt, dass dieser reine Geschmack am besten durch Biere nach deutscher Brautradition zur Geltung kommt.

Zusätzlich arbeitet die Brauerei mit lokalen Landwirten zusammen, die wichtige Rohstoffe wie Malz, Hopfen und Gewürze liefern.

LOFOTPILS

PILSNER 4,7 %, 33 CL FASSBIER **NOK 127**

Lofotpils ist das Signature-Bier der Brauerei in Svolvær. Das ursprüngliche Pils setzte den Standard für eine ganze Kategorie von Bieren, die folgten – alle frisch, erfrischend und weich wie das Wasser, aus dem sie gebraut werden. Das Bergwasser der Lofoten hat eine besondere Beschaffenheit, die es perfekt für das Brauen von Pilsner und Lager macht. Vor allem passt Lofotpils zu vielen Gelegenheiten – ob in Kombination mit verschiedenen Speisen oder als reiner Durstlöscher in geselliger Runde. Das Bier ist klar und erfrischend, mit einem weichen und leicht bitteren Abgang.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

BLONDE ALE

BLOND ALE 4,7 %, 33 CL FASSBIER **NOK 127**

Blonde Ale ist ein hellgoldenes Ale mit einem charakteristischen Hopfenaroma und einem angenehm bitteren Abgang. Es ist weich, leicht und erfrischend, mit einem Hauch von Citra-Hopfen, der sowohl erfahrene Biertrinker als auch Einsteiger dazu bringt, ein weiteres Glas zu bestellen. Das Bier passt hervorragend zu Fisch, hellem Fleisch wie Schwein und Huhn, Wurst mit Sauerkraut, geschmortem Fleisch sowie zu kräuterbasierten Gerichten.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

BRASSERIE LOFOTPILS

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils est une brasserie norvégienne située à Svolvær, au cœur de l'archipel des Lofoten. Fondée en 2006, elle opère dans des installations modernes équipées de technologies brassicoles spécialisées provenant d'Allemagne et d'Italie. Chaque membre de l'équipe est certifié sommelier de la bière par l'Académie norvégienne des boissons à Oslo – un reflet de l'engagement de la brasserie envers le savoir et l'art du brassage.

La brasserie est située dans l'un des plus beaux environnements naturels au monde, un territoire préservé et sauvage. Entre montagnes spectaculaires, mer limpide et conditions climatiques extrêmes, c'est un lieu où l'on se rapproche de la nature. Sous le soleil de minuit en été et les aurores boréales en hiver, l'expérience est unique – et donne envie de revenir.

Au cœur de chaque bière Lofotpils se trouve une eau de montagne pure issue des Lofoten. Brassées selon des traditions allemandes, les bières présentent un profil propre et équilibré qui reflète leur origine. La brasserie collabore également avec des producteurs locaux pour les matières premières essentielles telles que le malt, le houblon et les épices.

LOFOTPILS

PILSNER 4,7 %, 33 CL BIÈRE PRESSION **NOK 127**

Lofotpils est la bière emblématique de la brasserie. En tant que pilsner originale, elle a défini le style d'une catégorie entière de bières – toutes fraîches, nettes et influencées par l'eau dont elles sont issues. L'eau de montagne des Lofoten est idéale pour le brassage des pilsners et des lagers. Surtout, Lofotpils est une excellente bière désaltérante à partager entre amis. Elle est fraîche et accueillante, avec une finale nette, douce et familière.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

BLONDE ALE

BLOND ALE 4,7 %, 33 CL BIÈRE PRESSION **NOK 127**

La Blonde Ale est une bière claire avec un arôme houblonné distinctif et une amertume nette en finale. Douce, légère et rafraîchissante, avec une touche de houblon Citra, elle séduira aussi bien les amateurs que les novices. Elle s'accorde parfaitement avec le poisson, le porc, le poulet, les saucisses avec choucroute, les viandes braisées et les plats aux herbes.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

KYSTENS PILSNER
HURTIGRUTEN LAGER

LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Exklusiv für Hurtigruten – Lofotpils produziert ein Pils für Hurtigruten. Das Bier ist cremig. Ein leicht bitteres Pils mit gutem Körper und Aroma sowie einem Hauch von Hefe und Brot.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

TROLLFJORD

PILSNER 4,7 %, 33 CL **NOK 135**

Trollfjord ist ein helles und frisches Pils, das mit Wasser aus dem bekannten Trollfjord gebraut wird – als Hommage an die nordnorwegische Natur und ihre Dramatik. Das Bier hat einen Hauch von frischem Hopfen mit milder Bitterkeit. Das Pils ist geschmackvoll und erfrischend. Das Flaschenetikett ist mit einem Kunstwerk von Kaare Espolin Johnson verziert, das Frieden und Vertrautheit nach der dramatischen Trollfjordschlacht darstellt. Das Etikett ist mit Johnsons charakteristischer Handschrift signiert.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE, WEIZEN)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

KYSTENS PILSNER
HURTIGRUTEN LAGER

LAGER 4,7 %, 33 CL **NOK 127**

Lofotpils produit une lager exclusive pour Hurtigruten. Cette bière est une lager crémeuse, légèrement amère, avec du corps et de l'arôme, ainsi qu'une légère note de levure et de pain.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

TROLLFJORD

PILSNER 4,7 %, 33 CL **NOK 135**

Brassée avec de l'eau du célèbre Trollfjord, cette bière est une lager légère et fraîche avec un goût de houblon équilibré par une douce amertume. L'étiquette de la bouteille est décorée d'une œuvre signée de Kaare Espolin Johnson illustrant la paix et la convivialité.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.



The brewing of beer is a thread that runs through Norway’s history – a tradition passed from Vikings to monks and on to a new generation of Norwegian brewers.

KINN BRAUEREI

FLORØ, 61° NORD

Kinn Bryggeri wurde 2009 in Florø gegründet, einer kleinen Stadt an der Westküste Norwegens. Der Braumeister und Gründer Espen Lothe begann schon in jungen Jahren als Hobbybrauer. Er bildete sich zum Biologen aus und arbeitete mehrere Jahre als Lehrer, bevor er beschloss, seine eigene Brauerei zu gründen, mit dem Antrieb und Motto: „Wir gären auf die alte Art."

Traditionelle Handwerkstechniken wie Flaschengärung und offene Gärung sind zentrale Prinzipien der Brauerei. Keines der Biere wird filtriert oder pasteurisiert, um möglichst viel vom natürlichen Geschmack der Rohstoffe zu bewahren.

Die Brauerei produziert hauptsächlich Biere im englischen und belgischen Stil sowie eine Reihe von saisonalen Varianten verschiedener Typen im Laufe des Jahres. Die einzigartigen und farbenfrohen Etiketten mit dem Sprachwissenschaftler Ivar Aasen als Symbolfigur machen die Brauerei unverwechselbar und heben sie aus der Masse hervor.

Der kompromisslose Fokus auf Qualität, Tradition und Handwerk sind die Eigenschaften, die die Biere von Kinn Bryggeri einzigartig machen.

KINN VESTKYST

IPA 7 %, 33 CL **NOK 150**

Vestkyst ist ein so stark gehopftes Bier, dass die feinen, fruchtigen Geschmacksnuancen aus der offenen Gärung stärker in den Hintergrund treten. Die Malzmischung aus Pale-Ale-Malz und zwei Sorten Karamellmalz ist entscheidend, um die Hopfenbitterkeit auszubalancieren. Der gesamte Hopfen wird in der letzten halben Stunde des Kochens hinzugefügt, was Geschmack und Aroma deutlich hervorhebt.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

KINN PILEGRIM

PALE ALE 4,5 %, 33 CL **NOK 150**

Pilegrim ist ein helles und frisches englisches Bitter mit deutlicher Bitterkeit und frischem Hopfenaroma. Gebraut mit traditionellen englischen Hopfensorten und einem Hauch von Zitrus.

GLUTENFREI

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

BRASSERIE KINN

FLORØ, 61° NORD

La brasserie Kinn a été fondée en 2009 à Florø, une petite ville située sur la côte ouest de la Norvège. L'eau pure des montagnes entourant la ville constitue la base idéale pour les bières. Le maître brasseur et fondateur, Espen Lothe, a commencé à brasser chez lui, mais un intérêt croissant pour l'artisanat l'a conduit à créer une véritable brasserie où la fermentation ouverte a été mise en place, avec la devise « faire les choses à l'ancienne ».

Le maître brasseur n'intervient pas dans le processus naturel, ainsi aucune pasteurisation ni filtration n'est utilisée. Toutes les bières de Kinn sont refermentées en bouteille, ce qui signifie que la bière est carbonatée naturellement en bouteille.

Des bières de style anglais et belge sont produites chez Kinn, ainsi que des brassins saisonniers. L'étiquetage unique met en avant le linguiste et poète norvégien Ivar Aasen, et les noms des bières reflètent les dialectes des fjords norvégiens. L'engagement envers la tradition, l'artisanat et le goût raffiné est ce qui rend les bières de Kinn uniques.

KINN VESTKYST

IPA 7 %, 33 CL **NOK 150**

Vestkyst est une IPA puissante et structurée, avec un caractère houblonné prononcé et une profondeur marquée. Brassée avec du malt pale ale et deux types de malt caramel, elle atteint un équilibre qui soutient son amertume expressive. Le houblon est ajouté lors de la dernière phase de l'ébullition, ce qui intensifie l'arôme et les saveurs avec des notes fruitées éclatantes.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

KINN PILEGRIM

PALE ALE 4,5 %, 33 CL **NOK 150**

Pilegrim est une pale ale légère et rafraîchissante de style Yorkshire, avec une amertume nette et un arôme de houblon vif. Brassée avec du malt Maris Otter et une touche de malt caramel, elle associe des houblons anglais traditionnels comme Fuggles et Target à une subtile note d'agrumes provenant de variétés américaines.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

7 FJELL BRYGGERI

BERGEN, 60° NORD

7 Fjell Bryggeri liegt in Bergen, Norwegens zweitgrößter Stadt. Der Name der Brauerei ist eine Hommage an die sieben Berge, die die Stadt umgeben, und viele dieser Berge wurden jeweils mit einem eigenen Bier geehrt.

Die Hansestadt Bergen, mit ihrer strategischen Lage am Atlantik, nur wenige Tage Segelreise von den Britischen Inseln und dem europäischen Festland entfernt, hat über Jahrhunderte hinweg Menschen aus allen Teilen der Welt angezogen.

7 Fjell besteht aus Menschen aus Sogn, Kristiansand, Hardanger, England und Australien. Um die Seele Bergens zu ehren, haben sie sich unter dem Namen 7 Fjell zusammengeschlossen. Der Respekt für Traditionen, Erbe und moderne Innovation vereint sich in handgebrautem Bier auf Basis von Bergener Regenwasser – eine Ressource, die ihnen zweifellos nie ausgehen wird.

Die Brauer bei 7 Fjell brauen ausschließlich Biere, die sie selbst mögen. Dies erhöht den Fokus auf Qualität und hilft ihnen, sich von kurzlebigen Markttrends fernzuhalten.

Da 7 Fjell über verschiedene Brauer mit individuellen Meinungen verfügt, schöpfen sie Inspiration aus allen Aspekten des Brauprozesses. Die Grundlage bildet selbstverständlich das Handwerk und das Wissen, das sie sich durch traditionelle englische, malzbetonte Biere angeeignet haben.

Dies wird ergänzt und herausgefordert durch moderne amerikanische Methoden sowie die Faszination für belgische, hefebetonte Stile. Um eine kontinuierliche Weiterentwicklung sicherzustellen, fordern sich die Brauer gegenseitig heraus und suchen Inspiration im In- und Ausland.

GINGER NINJA

ALKOHOLHALTIGES INGWERBIER, 33 CL NOK 150

Ginger Ninja wird im „klassischen“ Ingwerbierstil hergestellt, wie wir ihn heute kennen. Es ist ein norwegisches Ingwerbier mit einem frischen, natürlichen Ingwergeschmack, kombiniert mit leichten Zitrusnoten. Es ist gut ausbalanciert zwischen Süße und Trockenheit. Der Ingwer tritt deutlich hervor und hat einen kräftigen Geschmack, ohne dabei zu scharf zu sein, wie es bei zu viel Ingwer der Fall sein kann. Ein leicht trinkbares und angenehmes Produkt, hergestellt aus frischem Ingwersaft. Nicht wie ein klassisches Bier gebraut, sondern als Ingwerbier.

GLUTENFREI

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

7 FJELL BREWERY

BERGEN, 60° NORD

La brasserie 7 Fjell est basée à Bergen, la deuxième plus grande ville de Norvège, et tire son nom des sept montagnes qui l'entourent. Plusieurs de ces sommets ont inspiré leurs propres bières – un hommage au paysage qui définit la ville.

Depuis des siècles, le port de Bergen – stratégiquement situé sur la mer de Norvège, à seulement quelques jours de navigation des îles Britanniques et de l'Europe continentale – attire commerçants, voyageurs et idées du monde entier. 7 Fjell reflète ce même esprit ouvert sur le monde. Son équipe réunit des origines de Sogn, Kristiansand et Hardanger, ainsi que des influences d'Angleterre et d'Australie, unies par un profond respect pour l'héritage de Bergen.

Leurs bières sont brassées avec l'eau de pluie locale de Bergen – une ressource dont la ville ne manquera jamais – et avec une profonde appréciation de la tradition et de l'innovation.

Les brasseurs ne produisent que des bières qu'ils seraient fiers de boire eux-mêmes. Cela maintient l'accent sur la qualité plutôt que sur les tendances passagères. Leur base repose sur des styles anglais classiques, riches en malt, complétés par des techniques américaines modernes et une curiosité pour les traditions de levures belges expressives.

En se challengeant constamment et en recherchant l'inspiration tant localement qu'à l'international, 7 Fjell maintient une dynamique constante – ancrée dans l'artisanat, mais toujours en évolution.

GINGER NINJA

BIÈRE AU GINGEMBRE ALCOOLISÉE, 33 CL NOK 150

Ginger Ninja n'est pas une bière brassée de manière traditionnelle, mais une boisson élaborée comme une alternative de haute qualité au cidre, à la bière ou aux cocktails. Intensément fraîche et marquée par le gingembre, elle offre une épice vive sans la sensation brûlante excessive.

Élaborée à partir de jus de gingembre biologique et d'un équilibre précis entre douceur et acidité, elle présente un profil net, facile à boire, avec un vrai caractère.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

FLØIEN IPA

INDIAN PALE ALE 6,9 %, 35 CL FASSBIER NOK 150

Fløien IPA ist ein India Pale Ale amerikanischer Art. Es ist ein kräftig aromatisches Bier mit ausgeprägten Hopfennoten von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Kiefer, ausbalanciert durch eine markante Malzbasis.

Der Name stammt von einem der sieben Berge, die die Hauptstadt Westnorwegens umgeben.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

KONG OSCAR

VICTORIAN PORTER 5,6 %, 33 CL **NOK 155**

Fløien IPA ist ein India Pale Ale amerikanischer Art. Es ist ein kraftvoll aromatisches Bier mit einem reichen Hopfenaroma von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Fichte, ausbalanciert durch eine ausgeprägte Malzbasis. Der Name stammt von einem der sieben Berge, die die Hauptstadt von Vestlandet umgeben.

ALLERGENE: GLUTEN (GERSTE)

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholfreien Alternativen. Fragen Sie gerne den Kellner nach einer Empfehlung.

FLØIEN IPA

INDIAN PALE ALE 6,9 %, 35 CL BIÈRE PRESSION NOK 150

Fløien IPA est une India Pale Ale de style américain. C'est une bière fortement aromatique avec un riche arôme de houblon aux notes d'agrumes, de fruits tropicaux et de résine de conifère, équilibré par un caractère malté marqué. Le nom provient de l'une des sept montagnes entourant la capitale de la Norvège de l'Ouest.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

KONG OSCAR

VICTORIAN PORTER 5,6 %, 33 CL **NOK 155**

Lors de la production de la Kong Oscar Victorian Porter, trois types de malt sont utilisés : pale, amber et brown. Le résultat est une bière riche en malt, avec des saveurs rappelant le pain, le café doux, le chocolat amer et la vanille.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

NORWEGIAN BEER:
A SAGA WELL TOLD

As the coastline unfolds beyond your window, let the journey continue in your glass. Here, beer is more than refreshment; it's a thread running through Norway's history, from Viking halls to modern coastal breweries. Each pour carries a sense of place, shaped by clear mountain water, hardy grains and the long arc of tradition.

In the age of the Vikings, ale was both daily drink and sacred offering. Brewed on farms and flavoured with herbs long before hops became common, drinking cups and horns were raised to the gods and shared in timber longhouses during midwinter feasts. Later, monasteries refined the craft, and by the 19th century brewing had become an organised trade in towns and along the coast, sustained by fishermen, merchants and seafarers.

Today, that legacy flows into a new generation of brewers. In Svolvær, Lofotpils captures the clarity of Lofoten in crisp, clean pilsners brewed with pure mountain water. In Bodø, Bådin has built a reputation for balanced, characterful beers rooted in northern culture and careful craftsmanship. Their collaboration brews, including Hurtigruten Pale Ale, reflect both innovation and pride in place. Further south, Mack Brewery – founded in 1877 and long known as the world's northernmost brewery – remains a cornerstone of Arctic brewing heritage.

And now, the story continues beneath the waves. In partnership with Salten Algae, Bådin has created a seaweed lager brewed with Arctic kelp – a sustainable ingredient grown in cold, clear fjords without fresh water or fertiliser. With a gentle saline minerality and a hint of umami, it's a tribute to the sea and shore.

From ancient farmhouse ales to contemporary craft brews, Norwegian beer has always reflected its surroundings. As mountains rise beyond the deck and harbours drift past, let each glass invite you to savour a living taste of Norway's coast.

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



SEE, TASTE & DRINK NORWAY

65 % of the drink products on all
our menus are Norwegian

95 % of local products are family-owned

GENERAL_DE/FR_12/26