


## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES


### KLASSISCHE KLEINE GERICHTE

#### Eingelegter Hering aus Mimi auf Roggen-Bierbrot


mit gebeiztem Eigelb vom Andvika Geflügelhof und eingelegte Zwiebeln

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

**Hurtigrutens Küstensalat** mit norwegischer Roten Bete, Ziegenkäse von Haukeli und in Honig karamellierte Walnüsse (Vegane Option verfügbar)


 M, N (WALNÖTTER) G (WEIZEN, ROGGEN)

**Frische Krabbenfrikadellen** mit hausgemachter Apfel Tartarsauce norwegischer Art


 SF, F, E, M, G (WEIZEN), SE

#### Geröstetes Knochenmark norwegischer Art

mit fein gehackter Petersilie, frittierten Kapern, Zitrone und Sauerteig-Toastbrot

 G (WEIZEN, ROGGEN)

**Rindertarar** gebeiztes Eigelb, frittierte Kapern, eingelegte Senfkörner, Meerrettichcreme und Blumen der Saison vom Myklevik Hof (Vegane Option verfügbar: Rote Bete anstelle von Rind und Tofu anstelle von Eigelb)

 E, SE, M, G (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)


**Bidos Suppe aus Mydland** mit geräuchertem Rentierfleisch und Mark

 S

### KLASSISCHES HAUPTGERICHT


#### Hurtigrutens Steakburger

mit Senf-Barbecuesauce, geräuchertem, reifem norwegischem Cheddar und hausgemachten Gewürzgurken. Wählen Sie zwischen einem Fleisch-, Fisch- oder veganen Burger

 FRAGEN SIE IHREN KELLNER

#### Geräuchertes Rentierfleisch (Souvas)

serviert mit dünnen Scheiben Polarbrot, Preiselbeer-Aioli, Mikrokräutern aus Eigenanbau und gebratenen norwegischen Pilzen (Vegane Option verfügbar)

 E, SE, M, G (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)

**Geschmorte Rentierkeule** mit saisonalem norwegischem Gemüse und Kartoffelpüree

 M, SU, S

#### Pfeffersteak vom Rind

mit Sauce Béarnaise, Spargelbohnen, Grünkohl und Kirschtomaten

 E, M

#### Im Ganzen gegrillter arktischer Saibling

gefüllt mit Küstenkräutern und Salat mit Himbeeressig von Finnsnes in Troms

 F, M

#### In Weißwein gedämpfte Miesmuscheln aus Rissa

mit Chorizo und Himmeltind-Käse vom Aalan Hof

 B, SU, M

## UPGRADE

Tomahawk Steak Dry Aged  
Preis pro 100 g. NOK 139

Porterhouse Steak Dry Aged  
Preis pro 100 g. NOK 149

Rib-Eye Steak Dry Aged  
Preis pro 100 g. NOK 124

Ganze geröstete Keule vom Zicklein Dry Aged  
Preis pro 100 g. NOK 99

Heilbutt-Schnitzel Dry Aged  
Preis pro 100 g. NOK 149

Königskrabbe aus unserem Wassertank  
Preis pro 1000 g. NOK 1 400

#### Saucen


- Rotweinsauce SU, S
- Sauce béarnaise E, M, SU
- Grüne-Pfeffer-Whisky-Sauce M, S
- Küsten-Kräuterbutter M

#### Garnir

- Gegrillter norwegischer Mais
- Gegrillter Salat mit Essig und Honig
- Sautierte norwegische Pilze M
- Gebratenes norwegisches Gemüse M
- Kartoffelcreme mit geräuchertem Seetang M

## KLASSISCHE DESSERTS

**Norwegische Krapfen** mit Haselnuss-Schokoladensauce und hausgemachter norwegischer Erdbeermarmelade

 E, M, G (WEIZEN), N (HASELNÜSSE)

**Svolvær-Biskuitkuchen** mit Vanilleeis, Andvika Merengue, arktischen Moltebeeren und Rum


 E, M, G (WEIZEN)

**Auf Apfelholz geräucherter Käsekuchen** mit Sanddorn aus Trøndelag

 E, M, G (WEIZEN)

#### Pochierte Birne

mit Vanilleeis (kann vegan zubereitet werden)

 G (HAFER)



ALLERGENE:

G: GLUTEN N: NÜSSE M: MILCH P: ERDNÜSSE SK: SCHALTIER



F: FISCH B: MOLLUSKEN SO: SOJA SE: SENF S: SELLERIE



SF: SESAM SU: SULFIT L: LUPINE E: EI