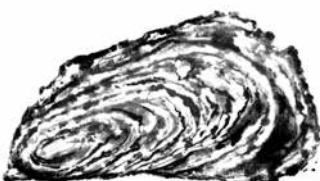
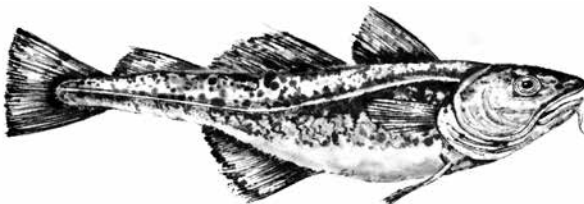


ARCTIC FINE DINING

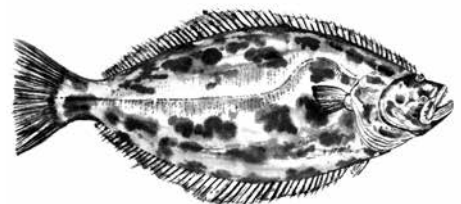
KYSTEN

HURTIGRUTEN

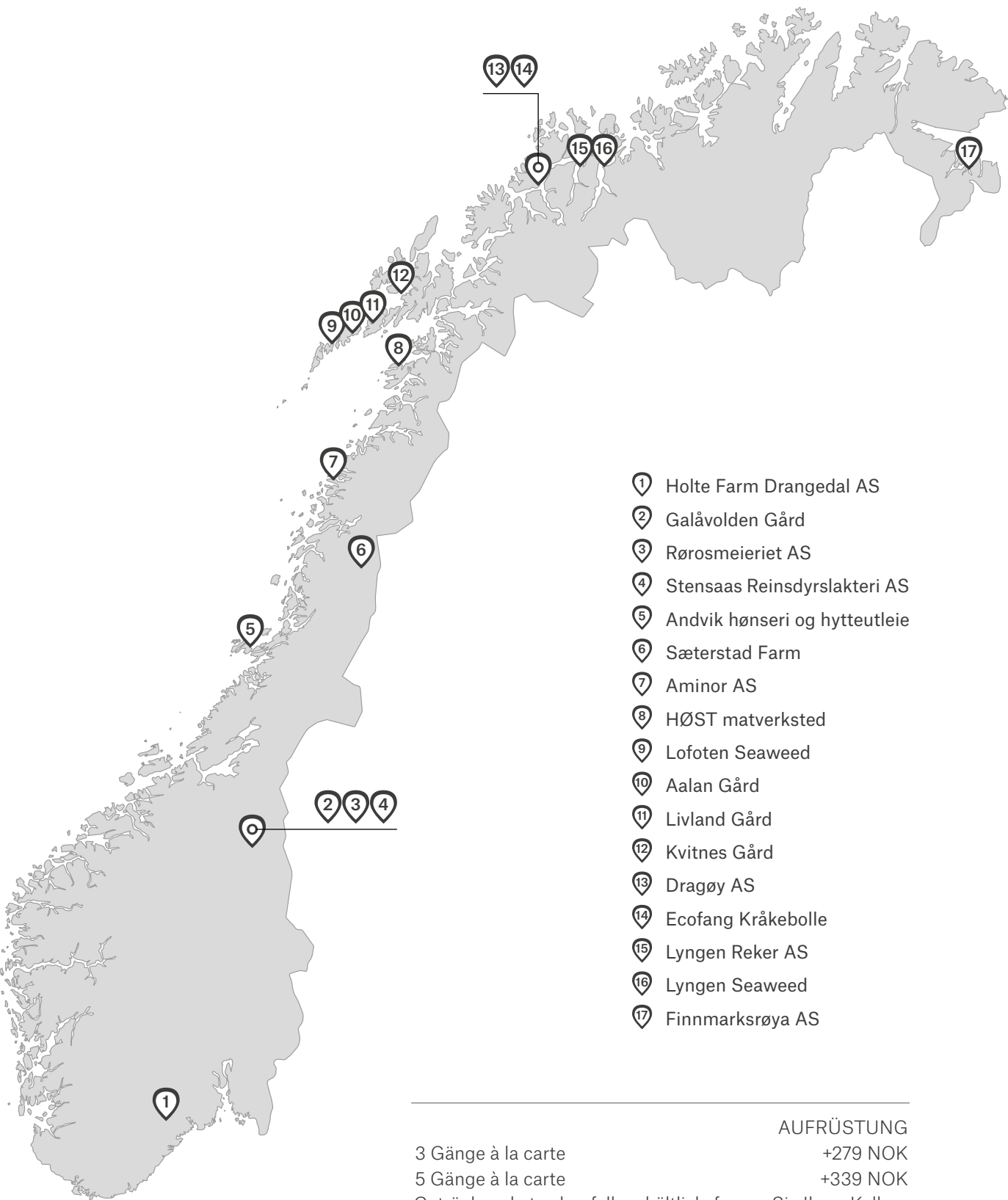


NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND
LOCAL FOOD



LIEFERANTEN DER SAISON



- 1 Holte Farm Drangedal AS
- 2 Galåvolden Gård
- 3 Rørosmeieriet AS
- 4 Stensaas Reinsdyrslakteri AS
- 5 Andvik hønseri og hytteutleie
- 6 Sæterstad Farm
- 7 Aminor AS
- 8 HØST matverksted
- 9 Lofoten Seaweed
- 10 Aalan Gård
- 11 Livland Gård
- 12 Kvitnes Gård
- 13 Dragøy AS
- 14 Ecofang Kråkebolle
- 15 Lyngen Reker AS
- 16 Lyngen Seaweed
- 17 Finnmarksrøya AS

AUFRÜSTUNG
3 Gänge à la carte +279 NOK
5 Gänge à la carte +339 NOK
Getränkepakete ebenfalls erhältlich, fragen Sie Ihren Kellner

ARCTIC FINE DINING KYSTEN

Der ausgedehnte Seetangwald an der norwegischen Küste ist unsere Version des tropischen Regenwaldes. Er funktioniert wie die Lunge des Ozeans und speichert große Mengen an Kohlenstoff. Schätzungen zufolge lagern dort heute rund 30 Millionen Tonnen Kohlenstoffdioxid. Der Seetangwald ist auch für das regionale Ökosystem von entscheidender Bedeutung und gilt als einer der produktivsten Lebensräume der Welt.

Die Überfischung von Seewolf und Kabeljau in den 1980er-Jahren ist der Grund dafür, dass sich heutzutage ein verborgener Kampf unter der Wasseroberfläche abspielt. Seewolf galt lange Zeit nicht als Speisefisch und wurde meist von den Fischern direkt wieder ins Meer zurückgeworfen. Aber in den 1980er Jahren wurde der Wels zum "Trend" auf dem Esstisch und wurde in großen Mengen gefischt. Seewolf ernähren sich von Seeigeln. Und als die Zahl der Seewölfe zurückging, begann dafür die Zahl der Seeigel – die sich wiederum von Seetang ernähren – unkontrolliert zu steigen. In den letzten 40 Jahren hat eine große Anzahl von Seeigeln weite Teile des Seetangwaldes in den Fjorden von Nord-Trøndelag und in den nördlichen Gewässern bis zur russischen Grenze abgeweidet. Wissenschaftlichen Schätzungen zufolge wurden inzwischen 5.000 Quadratkilometer des üppigen und artenreichen Seetangwaldes zerstört und wichen wüstenähnlichen, unproduktiven, kahlen Felsböden. Durch die Verwendung von Seeigeln in unseren Menüs leisten wir von Hurtigruten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der natürlich wachsenden Algen entlang der norwegischen Küste.

Lokale Köche als kulinarische Botschafter einzusetzen ist bei der Weiterentwicklung unseres Konzepts der Norway's Coastal Kitchen ein naheliegender Schritt. In den letzten 8 Jahren lag bei Hurtigruten der Schwerpunkt auf der Förderung lokaler Produzenten. Diese stehen im Fokus unseres Handelns, und jeder von ihnen repräsentiert hochwertige Produkte und einheimische Geschichten, die unsere Menüs bereichern. Aber wir streben nicht nur eine weltweite Vorreiterrolle in Bezug auf Lebensmittel mit kurzen Transportwegen an. Zugleich pflegen wir auch wie kein anderes Unternehmen eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Köchen entlang der norwegischen Küste, die unsere Vision und gastronomische Philosophie teilen. Die ersten zwei kulinarischen Botschafter von Hurtigruten sind Halvar Ellingsen und Astrid Regine Næsslander, zwei nordnorwegische Chefköche mit sehr verschiedenen Werdegängen. Aber beide haben eine große Leidenschaft für die norwegische Küche und das kulturelle Erbe und bringen frischen Wind in die norwegische Küstenküche.

Die Zutaten und Gerichte des heutigen Menüs sind für unser Konzept Norway's Coastal Kitchen von großer Bedeutung, da sie traditionelle nordische Kochtechniken der Regionen, die wir besuchen, repräsentieren.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!



KARTE

VORSPEISE

Rakfisk Mousse vom Hof Sæterstad
mit luftig aufgeschlagenem Sauerrahm, Schnittlauch,
Dill und Seetangkaviar von Lofoten Seaweed
ALLERGENE: F, M, G (WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

159,-

Topinambur und Kapra-Käse vom Hof Aalan
in Butter ausgebackene Steckrübe, Seetang geräuchert und gezuckert,
Topinamburpüree und Lauchpulver
ALLERGENE: M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

139,-

Carpaccio vom Rinderfilet
mit norwegischem Rausjødals -Käse aus Hof Galåvolden
eingelegtem Apfel, Apfelsirup, Sauerrahm aus Røros und Zuckertang
ALLERGENE: M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

179,-

Rohe Garnelen mit Seeigeln von Ecofang
Trüffelalgen, saurer Sahne mit leichtem Raucharoma, eingelegten sowie
frisch zubereiteten Haferwurzeln, Meerrettich und Dill-Vinaigrette
ALLERGENE: SK, B, M, SU

169,-

In Butter gebratene Schneekrabbe aus Dragøy,
würzige Tomatensalsa, Dill- und Schnittlauchemulsion, Trüffelalgen
ALLERGENE: M, E, SK, SE

179,-



KARTE

HAUPTKURS

Leicht geräucherter und gebackener
arktischer Saibling aus Sigerfjord
Emulsion aus eingelegtem Fenchel, Erbsen und Dill
ALLERGENE: F, E, M

319,-

Gestreifter wolfsfisch aus dem Ofen
mit Dill- und Schnittlauchemulsion
Seetang geräuchert und gezuckert, Knollensellerie
mit knusprigem Kohl, gepuffte Kürbiskerne und in
Elch-Knochenmark geröstete Goldeye-Kartoffeln
ALLERGENE: F, E, S, M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

319,-

Entrecôte vom Rentier aus Stensaas
Rotweinsauce, Seetang geräuchert und gezuckert,
sautierte norwegische Pilze und Topinambur- Chips
ALLERGENE: M, SU, S
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

379,-

Entenbrustbraten vom Hof Holte
mit Brombeeren
Gebackene rote Beete, Selleriepüree, grüne Bohnen
und Rotweinsauce mit Brombeeren
ALLERGENE: M, SU, S

339,-

Bunte Hasselback-Karotten
Nussbutter, Selleriepüree, Zuckertang und Kräuteröl
ALLERGENE: S, M
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

219,-

Alle Hauptspeisen werden serviert mit:
Im Ofen gebackene Goldeye Kartoffeln mit Kräuteröl und Trüffelalgen
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN

KARTE

DESSERT

**Reispfannkuchen mit Vanilleeis
von Livland Gård auf den Lofoten**
Vanillekaramell von Tverås Gårdsmat mit Himbeeren
ALLERGENE: M, G (WEIZEN), E, N (CASHEWNÜSSE)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
119,-

**In Aquavit marinierte Moltebeeren
mit „Arctic Ice Cream“**
Karamell-Crunch, Schokoladenspirale, Trüffelalgen,
Moltebeerensirup und kristallisierter Minze
ALLERGENE: M, E, SU, G (WEIZEN), N (MANDEL)
139,-

Hausgemachtes karamellisiertes Sauerrahm-Porridge
Seetang und Joghurteis mit Sanddorn aus Gangstad
ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN)
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
119,-

**Lokaler Käse von
Erzeugern entlang der Küste**
hausgemachte Konfitüre und knuspriges Nussbrot
ALLERGENE: FRAGEN SIE IHREN KELLNER
169,-



GESCHICHTEN

MOLTEBEERE
Die zahlreichen Spitznamen der Moltebeere in der nordischen Kultur – Arktisches Gold, Herbstgold, Berggold – geben genügend Aufschluss darüber, wie hoch sie geschätzt wird. Sie wachsen wild in den Sumpfgebieten der nördlichen Hemisphäre und sind extrem schwer zu sammeln und praktisch unmöglich zu züchten. Gute Sammelstellen sind gut gehütete Geheimnisse.

Reife Moltebeeren sehen aus wie goldgelbe Himbeeren. Der Geschmack ist unverwechselbar in seinem Zusammenspiel von Süße und Herbheit. Die Norweger verzehren Moltebeeren mindestens seit der Zeit der Wikinger, die sie auf ihre Reisen mitnahmen, um Skorbut vorzubeugen. Moltebeeren sind nicht nur köstlich und selten, sondern auch voller Vitamin C, Zink, Magnesium, und Beta-Carotin. So ist es kein Wunder, dass sie als Schatz der norwegischen Küste gelten.

SEEWOLF
Unser gefleckter Seewolf stammt von der weltweit einzigen kommerziellen Welsfarm im Dorf Halså in der Provinz Møre. In freier Wildbahn ist der Seewolf ein Bodenfisch, der in bis zu 550 Metern Tiefe lebt, 180 cm lang und 26 kg schwer werden kann. Ein wahres Monster aus der Tiefe. Doch sein abschreckendes Äußeres verbirgt ein schmackhaftes Inneres. Das Filet ist weiß, üppig und macht einen großen Teil des Fisches aus. Wir Norweger lieben den Geschmack von Seewolf, seit die berühmte norwegische Mutter aller Fernsehköche, Espelid Hovig, in der Kochshow „Geschmacklos köstlich kochen“ 1979 den Fisch zum ersten Mal zubereitete.

SEEIGEL
In Norwegen mit seiner langen Küstenlinie gibt es die meisten Seeigel der Welt. Seeigel ernähren sich von Seetang und stellen somit ein Umweltproblem dar, weshalb die Ernte für unsere Menüs dazu beiträgt, die Seetangwälder vor unseren Küsten zu erhalten, die wiederum eine wichtige Rolle bei der Speicherung von CO₂ spielen. Lassen Sie sich jedoch nicht vom stacheligen Äußeren dieser Tiere abschrecken. Seeigelrogen macht sich nach

und nach zu einer lokalen Küsten-Köstlichkeit. Die heute verspeisten Seeigel werden von Ecofang in Tromsø gefangen und geliefert; Kai Isaksen und Jens Kristian Henriksen möchten eine neue auf dem Seeigelfang basierte Branche in Norwegen aufbauen, und jeder Seeigel, den Sie bei Hurtigruten essen, stammt von der Küste vor Tromsø.

ALGEN
Seetang und Algen gehörten zu den Lieblingsspeisen der Wikinger aufgrund ihrer Vielseitigkeit und Nährhaftigkeit. Für unsere Menüs verwenden wir Zuckertang und viele weitere Erzeugnisse, die auf den Lofoten von Angelita und Tamara, den Gründerinnen von Lofoten Seaweed, gesammelt wurden. Angelita wurde auf den Lofoten geboren und wuchs sozusagen in der Fischfabrik auf, in der sie später mit ihrem Vater zusammenarbeitete. Tamara wuchs auf der anderen Seite der Welt in Neuseeland auf und auch dort war Seetang schon immer ein großer Bestandteil ihres Lebens. Ihre japanische Großmutter brachte Seetang in fast jede Mahlzeit ein. Ein neues und sehr cooles Produkt von Lofoten Seaweed sind die Nordpolarmeer-Perlen. Eine glutenfreie und vegane Alternative zu Kaviar. Nordpolarmeerperlen vereinen den zarten Geschmack von Algen mit der angenehmen Konsistenz von Rogen.

RAKFISK
“Rakfisk ist fermentierter Fisch. Durch die Fermentierung konnte und kann der Fisch haltbar gemacht und zubereitet werden. Dabei wird der Fisch gesalzen und im Herbst in versiegelten Fässern gelagert, wo er reift und dann in der Weihnachtszeit verzehrt wird. In Norwegen werden am häufigsten Forellen und Saiblinge verwendet. In Schweden wird Hering auf ähnliche Art verarbeitet und das Endprodukt wird „Surströmming“ genannt. Etwas, das nur die Hartgesottensten zu probieren wagen. Rakfisk ist eine Konservierungsmethode, die wahrscheinlich mindestens seit 5.000 Jahren praktiziert wird. Der Begriff Rakfisk ist seit spätestens 1348 in Norwegen dokumentiert. Diesen Teil unseres Kulturerbes müssen Sie einfach probiert haben.

