

~ PIZZA ~

MARGHERITA Mozzarella, tomat, basilikum

EN: Mozzarella, tomato, basil
DE: Mozzarella, Tomate, Basilikum
FR: Mozzarella, tomate, basilic
G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ), M

189 NOK

SALAMI Salami, rødløk, oliven

EN: Salami, red onion, olives
DE: Salami, rote Zwiebeln, Oliven
FR: Salami, oignon rouge, olives
G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ), M

219 NOK

GRØNN SEILING Plantebasert topping, squash, paprika, aubergine, løk

EN: Plant based topping, courgette, peppers, aubergine, onion
DE: Rein pflanzliche Garnierung, Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln
FR: Garniture végétarienne, courgette, poivrons, aubergine, oignon
G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ)

209 NOK

KYLLING & PESTO Kylling, hjemmelaget pesto, oliven, rødløk

EN: Chicken, homemade pesto, olives, red onion
DE: Hühnchen, hausgemachtes Pesto, Oliven, rote Zwiebeln
FR: Poulet, pesto fait maison, olives, oignons rouges
G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ), M

219 NOK

~ VARME RETTER ~

WARM DISHES / WARME SPEISEN / PLATS CHAUDS

KLIPPFISK fra Halvors i Tromsø potetkrem med bakt hvitløk, bakt jordskokk, kål og baconskum

EN: Clip fish from Halvors traditional fishmongers in Tromsø, potato cream with baked garlic, baked Jerusalem artichoke and cabbage, bacon foam

DE: Klippfisch von Halvors traditionellen Fischverkäufern in Tromsø, Kartoffelcreme mit gebackenem Knoblauch, gebackener Topinambur und Kohl, Speckschaum

FR: Morue salée des poissonniers traditionnels de Halvors à Tromsø accompagnée d'une crème de pommes de terre à l'ail rôti, de chou et de topinambour cuits au four et d'une espuma de bacon

SE, M, F

335 NOK

Helsteckt FINNMARKSRØYE fra Ropelv med grillet sitron, kystsalat med bringebæreddik fra Kvæfjord og ovnsbakt potet

EN: Whole roasted Finnmark charfrom Ropelv with grilled lemon, coastal salad with raspberry vinegar from Kvæfjord and oven-baked potato

DE: Im Ganzen gebratene Finnmark-Saibling aus Ropelv mit gebratener Zitrone, Küstensalat mit Himbeeressig aus Kvæfjord und Ofenkartoffel

FR: Omble de l'arctique de Ropelv, dans le comté de Finnmark, rôtie avec du citron grillé et servie avec une salade côtière au vinaigre de framboise de Kvæfjord et une pomme de terre au four

F, SU

289 NOK

PEPPERBIFF med Bearnaisesaus, aspargesbønner, spisskål, confitert cherrytomat og ovnsbakt potet

EN: Pepper steak of Ox with Bearnaise sauce, asparagus beans, collard greens, cherry tomato confit and oven baked potatoes

DE: Pfeffersteak vom Ochsen mit Sauce béarnaise, grünen Bohnen, Blattkohl, Kirschtomatenkonfit und Röstkartoffeln

FR: Steak de bœuf au poivre servi avec une sauce béarnaise, des doliques asperges, des feuilles de chou vert et un confit de tomates cerises cuites au four

E, SU

355 NOK

REINSKAV med polar tynnbrød, timian stekt sopp, karamellisert løk, tyttebær og pepperrot dressing

EN: Reindeer with polar thin bread, thyme fried mushrooms, caramelized onions, lingonberries and horseradish dressing

DE: Rentier mit Polar-Knäckebrot, in Thymian gebratene Pilze, karamellisierte Zwiebeln, Preiselbeeren und Meerrettich-Dressing

FR: Renne servi avec du pain polaire, des champignons poêlés au thym, des oignons caramélisés et une sauce aux aïnelles et au raifort

M, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ, RUG/RYE/ROGGEN/SEIGLE)

239 NOK



~ PØLSER ~

SAUSAGES / WURST / SAUCISSES

1 = 124 NOK 2 = 189 NOK 3 = 245 NOK

Lokale pølser fra kysten av Norge Servert med potetkrem, løkmarmelade, sennep og ketsjup fra Mimi

EN: Local sausages from the coast of Norway
Served with potato cream, onion marmalade and Mimi's mustard and ketchup

DE: Regionale Wurst von der Küste Norwegens
Serviert mit Kartoffelcreme, Zwiebelkonfit, Senf und Ketchup von Mimi

FR: Saucisses locales de la côte norvégienne servies avec une crème de pommes de terre, un confit d'oignon, de la moutarde et du ketchup de Mimi

Elgpølse med trøffeltang fra Høst Matverksted i Steigen

EN: Moose sausage with truffle seaweed from Høst food artisan in Steigen

DE: Elchwurst mit Trüffel-Seetang von Høst-Feinkost in Steigen

FR: Saucisse d'élan aux algues truffées du producteur artisanal Høst à Steigen

KAN INNEHOLDE SPOR AV SKALLDYR OG FISK
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLFISH AND FISH
KANN SPUREN VON SCHALENTIEREN UND FISCH ENTHALTEN
PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS ET DE POISSONS

Svinebratwurst fra Myklevik gård i Stamsund

EN: Pork bratwurst from Myklevik farm in Stamsund

DE: Schweinsbratwurst vom Bauernhof Myklevik in Stamsund

FR: Bratwurst de porc de la ferme Myklevik à Stamsund

SE, M, SU

Lammepølse fra Mydland i Tromsø

EN: Lamb sausage from Mydland in Tromsø

DE: Lammwurst von Mydland in Tromsø

FR: Saucisse d'agneau de Mydland à Tromsø

SE, M, SU

MENY

CAFE / BISTRO



NORWAY'S
Coastal
Kitchen
FRESH AND
LOCAL FOOD

~ SALAT ~

SALAD / **SALAT** / SALADE

Hurtigutens kystsalat med norske beter, gratinert Chevre fra Haukeli og honning karamelliserte valnøtter.

EN: Hurtiguten's coastal salad with Norwegian beets, au gratin Chevre from Haukeli and honey caramelized walnuts.

DE: Hurtigrutens Küstensalat mit norwegischen Rüben, gratiniertem Ziegenkäse von Haukeli und mit Honig karamellisierten Walnüssen.

FR: Salade côtière de Hurtigruten avec des betteraves norvégiennes, du chèvre de Haukeli gratiné et des noix caramélisées au miel.
SU, M, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ, RUG/RYE/ROGGEN/SEIGLE)

209 NOK

~ SMØRBRØD ~

SANDWICHES / **SANDWICHES** / SANDWICHS

HURTIGRUTENS REKESMØRBRØD
Håndpillede reker fra Helgeland, kokt egg, hjemmelaget majones, sprø salat, sitron og dill

EN: Hurtigruten's open shrimp sandwich, of Hand-peeled shrimp from Helgeland, sliced boiled egg, homemade mayonnaise, crispy lettuce, lemon and dill

DE: Hurtigrutens krabbensandwich
Von Hand geschälte Krabben aus Helgeland, gekochtes Ei, hausgemachte Mayonnaise, knackiger Salat, Zitrone und Dill

FR: Sandwich de crevettes d'Hurtigruten
Crevettes de Helgeland décortiquées à la main, oeuf dur, mayonnaise maison, laitue, citron et aneth

SK, E, M, SO, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ, RUG/RYE/ROGGEN/SEIGLE)

229 NOK

HURTIGRUTENS KARBONADESMØRBRØD
Hjemmelaget karbonade med speilegg og løk

EN: Hurtigrutens minced steak sandwich
Homemade minced steak with a fried egg and onions

DE: Hurtigrutens hacksteak sandwiches
Hacksteak mit Spiegelei und Zwiebeln

FR: Sandwich à la viande hachée façon Hurtigruten
Viande hachée avec oeuf au plat et oignons
E, M, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ, RUG/RYE/ROGGEN/SEIGLE)

179 NOK

~ HAMBURGER ~

HURTIGRUTENS HAMBURGER

Burgeren produseres av den stolte familiebedriften Ådne Espeland AS i Rogaland.

Den serveres i brioche-brød laget av United Bakeries. Servert med Jarlsbergost, salat, tomat, agurk, rødløk, hjemmelaget kålsalat laget på Nyr og ovnsbakt potet.

239 NOK

HURTIGRUTEN'S HAMBURGER

The meat patty for our signature burger is proudly produced by family-run company Ådne Espeland in Rogaland.

Served with brioche bread made by United Bakeries, Jarlsberg cheese, lettuce, tomato, cucumber, red onion, homemade Nyr coleslaw with and oven-baked potatoes.

HURTIGRUTENS HAMBURGER

Die Burger werden von einem echten Familienunternehmen produziert, Ådne Espeland AS in Rogaland.

Es wird mit Brioche-Brot von United Bakeries serviert. Burger werden mit Jarlsberg-Käse, Salat, Tomate, Gurken, roter Zwiebel, hausgemachtem Krautsalat mit Nyr und Ofenkartoffeln angerichtet.

HAMBURGER D'HURTIGRUTEN

L'hamburger est produit par l'entreprise familiale Ådne Espeland AS à Rogaland.

Il est servi avec du pain brioché fabriqué par United Bakeries. Tous les burgers sont servis avec du fromage Jarlsberg, de la laitue, des tomates, concombre, oignons rouges, salade de choux faite maison avec des pommes de terre cuites au four.

M, SE, S, E, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ)

FLOW BURGER

Flow Burger er en fantastisk blanding av bærekraftige og sunne råvarer blandet med innovative matteknikker og en lidenskap for god mat. Den er laget av det beste fra hav og land, som sukkertare fra Hitra, rotgrønnsaker og erteprotein.

Servert med salat, tomat, agurk, rødløk, chili-dressing og ovnsbakt potet.

239 NOK

FLOW BURGER

Flow Burger is a wonderful blend of sustainable and healthy ingredients blended with innovative food techniques and a passion for good food. It is made from the best of sea and land, such as sugarkelp from Hitra, root vegetables and pea protein.

Served with, salad, tomato, cucumber red onion, Harrisa dressing and oven baked potato.

FLOW-BURGER

Unser Flow-Burger ist eine wunderbare Mischung aus nachhaltigen und gesunden Zutaten, kombiniert mit innovativen Lebensmittel-techniken und einer Leidenschaft für gutes Essen. Der Burger wird aus dem Besten hergestellt, was Meer und Land zu bieten haben, wie zum Beispiel Zuckertang aus Hitra, Wurzelgemüse und Erbsenprotein.

Er wird mit Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Harrisa-Dressing und Ofenkartoffeln serviert.

BURGER FLOW

Le burger Flow est un formidable mélange d'ingrédients durables et sains, associés à des techniques culinaires innovantes et à une passion pour la bonne cuisine. Il se compose des meilleurs ingrédients terre et mer, tels que de l'algue kombu royal de Hitra, des légumes-racines et des protéines de pois.

Servi avec: salade, tomate, concombre oignon rouge sauce Harissa et pommes de terre cuites au four.

E, SO, SE, SU, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ)

EKSTRA TILBEHØR: 35 NOK

Kraftkar (M), bacon (SU), pesto, syltede grønnsaker (SU), søtpotetfries eller karamellisert løk

Add ons: 35 NOK Kraftkar (M), bacon (SU), pesto, pickles (SU), sweet potato fries or caramelized red onion

Zusätzliche beilagen: 35 NOK Kraftkar (M), Schinken (SU), pesto, eingelegtes Gemüse (SU), Süßkartoffel Pommes und karamellisierte rote Zwiebel

Add ons: 35 NOK Fromage Kraftkar (M), bacon (SU), pesto, cornichonset (SU), frites de patates douces et oignons rouges caramélisés

FISKEBURGER

Burgeren du får servert i dag er laget av Hyse og Torsk. Den blir produsert i Lofoten, et naturlig valg når vi skulle finne en god fiskeburger. Som de selv sier; ekte, ærlig og naturlig fiskemat.

Servert med Jarlsberg, salat, tomat, agurk, hjemmelaget kålsalat med Nyr, rødløk og ovnsbakte poteter.

239 NOK

FISHBURGER

This fish burger is a combination of haddock and cod from the legendary fishing grounds in Lofoten. Every bite is succulent, flaky, and full of fresh flavour.

Served in a brioche bun with Jarlsberg cheese, lettuce, tomato, cucumber, red onion, homemade Nyr coleslaw made with Nyr and oven-baked potatoes.

FISCHBURGER

Die Burger, die wir Ihnen heute servieren, werden aus Schellfisch und Dorsch zubereitet. Sie stammen von den Lofoten, eine naheliegende Wahl, wenn wir einen richtig leckeren Fischburger suchen. Wie man dort zu sagen pflegt „ein echtes, bodenständiges und natürliches Gericht“.

Der Burger wird mit Jarlsberg-Käse, Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat mit Nyr und Ofenkartoffeln serviert.

BURGER AU POISSON

Les burgers qui vous seront servis aujourd'hui sont préparés avec du haddock et du cabillaud. Ces poissons viennent de Lofoten, un choix évident pour créer un bon burger de poissons. Comme on dit : une cuisine authentique, sincère et naturelle.

Servi avec : fromage Jarlsberg, laitue, tomate, concombre, oignon rouge, coleslaw maison à base de Nyr et pommes de terre cuites au four.

F, M, SE, S, E, G (HVETE/WHEAT/WEIZEN/BLÉ)

~ DAGENS ~

13:00 - 18:00

TODAYS SPECIAL / **HEUTIGE SPEZIALITÄT** / PLAT DU JOUR

DAGENS HUSMANNSKOST FRA BYSSA

EN: Traditional Dishes from the galley

DE: Hausmannskost aus der Bordküche

FR: Spécialités du navire

SPØR DIN SERVITØR / ASK YOUR WAITER
FRAGEN SIE IHREN KELLNER / DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

229 NOK

DAGENS KYSTSUPPE FRA BYSSA

Serveres med brød og smør

EN: Today's coastal soup from the galley
Served with bread and butter

DE: Küstensuppe des Tages aus der Schiffsküche
Serviert mit Brot und Butter

FR: La soupe côtière du jour de la galère
Servi avec pain et beurre

SPØR DIN SERVITØR / ASK YOUR WAITER
FRAGEN SIE IHREN KELLNER / DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

119 NOK

DAGENS DESSERT FRA BYSSA

EN: Today's dessert from the galley

DE: Das heutige Dessert aus der Kombüse

FR: Le dessert de cuisine du jour

SPØR DIN SERVITØR / ASK YOUR WAITER
FRAGEN SIE IHREN KELLNER / DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

99 NOK

DAGENS KAKE

Cake of the day | **Kuchen des Tages** | Gâteau du jour

79 NOK

ALLERGENER: GLUTEN (G), SKALLDYR (SK), EGG (E), FISK (F), PEANØTTER (P), NØTTER (N), SOYA (SO), MELK (M), SELLERI (S), SENNEP (SE), SESAMFRØ (SF), SULFITT (SU), LUPIN (L), BLØTDYR (B).

ALLERGENS: GLUTEN (G), SHELLFISH (SK), EGG (E), FISH (F), PEANUTS (P), NUTS (N), SOY (SO), MILK (M), CELERY (S), MUSTARD (SE), SESAME (SF), SULPHITE (SU), LUPIN (L), MOLLUSKS (B)

ALLERGENE: GLUTEN (G), SCHALENTIER (SK), EI (E), FISCH (F), ERDNÜSSE (P), NÜSSE (N), SOJA (SO), MILCH (M), SELLERIE (S), SENF (SE), SESAM (SF), SULFIT (SU), LUPINE (L), WEICHTIERE (B)

ALLERGÈNES: GLUTEN (G), FRUITS DE MER (SK), OEUF (E), POISSONS (F), ARACHIDES (P), NOISETTES (N), SOJA (SO), LAIT (M), CÉLERI (S), MOUTARDE (SE), SÉSAME (SF), SULFITE (SU), LUPIN (L), MOLLUSQUES (B)