

**BERGEN BUFFET**

*With a wide selection of warm and cold dishes  
FOR ALLERGENS, SEE SIGNS ON THE BUFFET*

**Bergen fish soup from Bergen  
Root vegetables, sour cream and fish balls from Rørvik**

The fish balls in this soup comes from the company Rørvik Fisk. It was founded in Rørvik by Marie and Øivind Pettersen in a basement in 1927. Øivind began his career by selling fish to a steward on Hurtigruten. When little Ragnvald was born, soon he became deeply involved in the family business. During the hectic summer season, when other kids could enjoy swimming in Aunavatnet and playful days outside, Ragnvald had to put childish things aside and chip in and help mother and father. He ran back and forth to find enough supplies to fulfil the company's needs, increasingly proving he was worthy the responsibilities that where to come. Today, Ragnvald "lives and breed his company night and day", and takes great care of both his employees and product lines, making sure deliveries to Hurtigruten maintain reliable all year around.

**Oven-baked Sterling Halibut**

Sterling Halibut- official product from Bocuse d'Or 2007. Originating from the pure fjords of Ryfylke in Rogaland. Simply said luxury - piece by piece.

Halibut plays a very important role in Norwegian history. The large cold-water fish, with its delicious, firm white meat has been of great importance for the country for thousands of years. It has a reputation of being both wise and intelligent, and local archaeological rock carving findings tells the story of how the mighty fish has been regarded as holy. The God Fish - as it is called - can reach a length of up to 3 meters and can weigh equally many kilos and must be fished with respect and humbleness per Norwegian folklore.

**Hen fricassee with root vegetables**

The recipe we base our chicken fricassee on is from the cookbook Husstell (1946), written by Dorothea Christensen and Helga Helgesen. Eirik Larsen, our head chef on MS Trollfjord, has the book in his extensive culinary library. This warming and hearty dish is a good example of how traditional food still stands strong along the Norwegian coast.

**Smalahove  
Løne sausage and smoked meat from Løna on Voss**

Bearing in mind the current focus on sustainable food production, smalahove deserves a renaissance. Smalahove has been regarded as a delicacy in Western Norway since time immemorial. The sheep's heads are first singed, then salted, smoked, dried and finally boiled. We get them from Ivar L. Løne, the prince of smalahove producers in Voss.

## RHEINGAU, GERMANY

**DOMDECHANT WERNER HOCHHEIMER  
RIESLING CLASSIC**

**NO:** Tiltalende bouquet, svakt sursøt aroma av epler, sitrus og blomst, hint av honning. Ren og frisk smak. Ettersmak med innslag av mineraler.

**DE:** Angenehmes Bouquet von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Blumen, mit einem Hauch von Honig. Reiner und frischer Geschmack mit einem leicht mineralischen Abgang.

ALLERGENES: SULFITE, EGG, MILK

## TOSCANA, ITALY

**SOLATÒ CHIANTI CLASSICO**

**NO:** Klar rubinrød farge. Kraftig bouquet av bringebær, fioler og krydder. Ren, fyldig og balansert med elegant og lang ettersmak av kirsebær og mandler.

**DE:** Klare, rubinrote Farbe. Kräftiges Bukett aus Himbeeren, Veilchen und Kräutern. Rein, vollmundig und ausgewogen mit einem eleganten und langanhaltenden Abgang aus Kirschen und Mandeln.

ALLERGENES: SU

## BÍO-BÍO VALLEY, CHILE

**CONO SUR COSECHA NOBLE LATE HARVEST**

**NO:** Vinen er gylden gul, aromaene er mineralske og komplekse med hint av honning og blomster. Lett, frisk og fruktig med en balansert eleganse.

**DE:** Der Wein ist golden gefärbt, das Bouquet ist mineralisch und komplex mit einem Hauch von Honig und Blumen. Leicht, erfrischend und fruchtig mit einer balanzierten Eleganz.

ALLERGENES: SU

**DAY 1  
BERGEN****Norges nest største by**

Bergen er den nest største byen i Norge, selv om enkelte betrakter byen som et helt annet land. Den ligger i et område med en særegen dialekt og et særegent klima, stolte innbyggere og egne mattradisjoner. Bergen var et makktsentrums i vikingtiden og ble senere en viktig hansaby. Dagens meny omfatter noen av bergensområdets kulinariske spesialiteter, blant annet «smalahove» (sauehode) og hønsefrikassé.



**60°N – DAY 1**

BERGEN - A WORLD HERITAGE CITY

**EN:** Norway's second largest town

Bergen is the second largest city in Norway, although some regard it as a completely different country. It lies in a region with a distinct, dialect, climate, proud inhabitants and its own cuisine. Bergen was a centre of power during the Viking era and later an important Hanseatic city.

Today's menu includes some of the Bergen region's culinary specialties, including "smalahove" (roasted sheep's head) and chicken fricassee.

**DE:** Norwegens zweitgrößte Stadt

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, darunter auch „smalahove“ (geräucherter Schafskopf) und Hühnerfrikassee.

**FR:** La deuxième plus grande ville de Norvège

Bergen est la deuxième plus grande ville de Norvège, et certains la considèrent même comme un pays à part entière. Elle se trouve dans une région possédant un dialecte et un climat propres, des habitants fiers et sa propre cuisine. Bergen a été un centre de décision au cours de l'époque Viking, et plus tard une importante ville hanséatique. Le menu du jour inclut des spécialités culinaires de la région de Bergen, notamment le « smalahove » (tête de mouton rôtie) et Fricassée de poulet.

**BUFFET BERGEN**

*Med et bredt utvalg av varme og kalde retter  
FOR ALLERGENER, SE SKILT PÅ BUFFETEN*

**Bergensk fiskesuppe**  
**Rotgrønnsaker, rømme og fiskeboller fra Rørvik**

Fiskebollene i denne suppen kommer fra Rørvik Fisk. Bedriften ble grunnlagt i en kjeller i Rørvik av Marie og Øivind Pettersen i 1927. Øivind startet sin karriere med å selge fisk til en stuer på Hurtigruten. Da lille Ragnvald ble født, ble han snart involvert i familiebedriften. I den hektiske sommersesongen, mens de andre ungene badet i Aunavatnet og lekte utendørs, satte Ragnvald barnslige ting til side for å hjelpe moren og farene. Han løp frem og tilbake for å få tak i nok forsyninger til å innfri etterspørslene, og beviste mer og mer at han var verdig det økende ansvaret. I dag «lever og ånder» Ragnvald for bedriften, og han tar seg godt av både ansatte og produkter, og sørger for pålitelige leveranser til Hurtigruten året rundt.

**Ovnsbakt Sterling Kveite**

Kveite – offisielt produkt fra Bocuse d'Or 2007. Kommer fra fjordene i Ryfylke, Rogaland.  
Rett og slett luksus – bit for bit.

Sterling Kveite har spilt en viktig rolle i norsk historie. Denne store kaldtvannsfisken, med et deilig, fast, hvitt kjøtt, har vært svært viktig for Norge i tusener av år. Fisken er kjent for å være både vis og intelligent, og arkeologiske helleristninger forteller historier om hvordan denne fisken ble ansett for å være hellig. Gudefisken, som den også kalles, kan bli opp til tre meter lang og veie like mange kilo, og må fiskes med respekt og ydmykhet i henhold til norsk folketrot.

**Hønsefrikassé med rotgrønnsaker**

Oppskriften vi baserer hønsefrikassén vår på kommer fra kokeboken Husstell (1946), skrevet av Dorothea Christensen og Helga Helgesen. Eirik Larsen, kjøkkensjefen vår på MS Trollfjord, har boken i sitt omfattende kulinariske bibliotek. Denne varmende og kraftige retten er et godt eksempel på hvordan tradisjonell mat fortsatt står sterkt langs norskekysten.

**Smalahove**  
**Løne pølse og røkt kjøtt fra Løna i Voss**

Med tanke på fokuset på bærekraftig matvareproduksjon, fortjener smalahove en renessanse. Smalahove har vært en delikatesse i Vest-Norge siden uminnelige tider. Sauehodene blir først svidd, deretter saltet, røkt, tørket og til slutt kokt. Vi får dem fra Ivar L. Løne, prinsen av smalahoveprodusenter i Voss.

**BERGEN-BUFFET**

*Mit einer großen Auswahl an warmen und kalten Speisen  
BITTE BEACHTEN SIE DIE ALLERGEN-HINWEISSCHILDER AM BUFFET*

**Bergener Fischsuppe aus Bergen**  
**Wurzelgemüse, Sauerrahm und Fischbällchen aus Rørvik**

Die Fischbällchen in dieser Suppe werden von der Firma Rørvik Fisk hergestellt. Das Unternehmen wurde 1927 in Rørvik von Marie und Øivind Pettersen in einem Keller gegründet. Øivind begann seine Karriere mit dem Verkauf von Fisch an einen Stewart von Hurtigruten. Ragnvald, der Sohn der beiden, engagierte sich schon in jungen Jahren im Familienunternehmen. Während der hektischen Sommersaison, in der andere Kinder in Aunavatnet schwimmen gingen und im Freien spielten, musste Ragnvald auf kindliche Vergnügungen verzichten, um Mutter und Vater zu helfen. Er eilte emsig hin und her, um für genügend Nachschub für das Unternehmen zu sorgen und bewies damit zunehmend, dass er würdig war, die vor ihm stehende Verantwortung zu tragen. Heute lebt und sorgt Ragnvald nahezu rund um die Uhr für sein Unternehmen und achtet dabei sehr auf seine Mitarbeiter und seine Produktlinien. Dies stellt sicher, dass die Lieferungen an Hurtigruten das ganze Jahr über zuverlässig funktionieren.

**Im Ofen gebacken Sterling-Heilbutt**

Sterling-Heilbutt – offizielles Produkt von Bocuse d'Or 2007. Er stammt aus den klaren Fjorden von Ryfylke in Rogaland. Purer Luxus, Stück für Stück.

Heilbutt spielt eine sehr wichtige Rolle in der norwegischen Geschichte. Der große Kaltwasserfisch mit seinem köstlichen, festen und weißen Fleisch ist seit Jahrtausenden von großer Bedeutung für das Land. Er hat den Ruf, sowohl weise als auch intelligent zu sein, und archäologische Funde vor Ort veranschaulichen, dass dieser mächtige Fisch als heiliges Wesen angesehen wurde. Der Gottesfisch, wie er auch genannt wird, kann eine Länge von bis zu 3 Metern erreichen, bis zu drei Kilo wiegen und muss mit Respekt und Demut nach norwegischem Brauch geangelt werden.

**Hühnerfrikassee mit Wurzelgemüse**

Das Rezept, auf dem unser Hühnerfrikassee basiert, stammt aus dem Kochbuch Husstell (1946), verfasst von Dorothea Christensen und Helga Helgesen. Eirik Larsen, unser Chefkoch auf MS Trollfjord, besitzt dieses Buch in seiner umfangreichen kulinarischen Bibliothek. Dieses wärmende und herzhafte Gericht ist ein gutes Beispiel dafür, wie sehr traditionelles Essen an der norwegischen Küste noch immer geschätzt wird.

**Smalahove**  
**Løne-Wurst und geräuchertes Fleisch aus Løna on Voss**

In Anbetracht des derzeitigen Fokus auf nachhaltige Nahrungsmittelproduktion verdient Smalahove eine Renaissance. Smalahove gilt seit jeher in Westnorwegen als Delikatesse. Die Köpfe der Schafe werden zuerst angesengt, dann gesalzen, geräuchert, getrocknet und schließlich gekocht. Wir bekommen sie von Ivar L. Løne, dem Fürsten unter den Smalahove-Produzenten in Voss.

**BUFFET DE BERGEN**

*Avec un grand choix de plats chauds et froids  
POUR LES ALIMENTS ALLERGÈNES, CONSULTEZ LES ÉTIQUETTES SUR LE BUFFET*

**Soupe de poisson de Bergen**  
**Légumes racines, crème aigre et boulettes de poisson de Rørvik**

Les boulettes de poisson de cette soupe proviennent de la société Rørvik Fisk. Elle a été fondée dans un sous-sol en 1927 à Rørvik par Marie et Øivind Pettersen. Øivind commença sa carrière en vendant du poisson à un membre d'équipage à bord de Hurtigruten. À la naissance du petit Ragnvald, il s'impliqua profondément dans l'affaire familiale. Pendant la saison d'été trépidante, alors que les autres enfants pouvaient nager à Aunavatnet et profiter des beaux jours dehors, Ragnvald devait mettre les plaisirs de l'enfance de côté afin d'aider sa mère et son père. Il allait et venait pour trouver suffisamment de marchandises pour répondre aux besoins de la société, prouvant sans cesse un peu plus qu'il était à la hauteur des responsabilités qui l'attendaient. Aujourd'hui, Ragnvald « vit et mène sa société jour et nuit », en prenant grand soin de ses employés et de ses gammes de produits, veillant à la fiabilité de ses livraisons à Hurtigruten tout au long de l'année.

**Cuit au four Flétan blanc**

Le flétan blanc - produit officiel du Bocuse d'Or 2007. originaire des fjords limpides de Ryfylke en Rogaland. Tout simplement un luxe - bouchée après bouchée.

Le flétan joue un rôle très important dans l'histoire norvégienne. Ce grand poisson des eaux froides, à la chair blanche, ferme et savoureuse tient une grande place dans le pays depuis des millénaires. Il a la réputation d'être à la fois sage et intelligent, et les découvertes archéologiques locales de roches sculptées révèlent pourquoi ce poisson était considéré comme sacré. Le poisson de Dieu, son autre nom, peut atteindre une longueur de trois mètres et peser autant de kilos. Il doit être pêché avec respect et en toute humilité selon le folklore norvégien.

**Fricassée de poule avec légumes racines**

La recette d'après laquelle nous cuisinons notre fricassée de poule provient du livre de cuisine Husstell (1946), écrit par Dorothea Christensen et Helga Helgesen. Eirik Larsen, notre chef à bord du MS Trollfjord, possède le livre dans son imposante bibliothèque gastronomique. Ce plat copieux et nourrissant montre bien comment la cuisine traditionnelle tient toute sa place le long de la côte norvégienne.

**Smalahove**  
**Saucisse de Løne et viande fumée de Løna à Voss**

Ayant à l'esprit l'attention actuelle portée à la production alimentaire durable, le smalahove mérite une seconde jeunesse. Le smalahove est considéré depuis la nuit des temps comme une spécialité de l'ouest de la Norvège. Les têtes de mouton sont d'abord brûlées, puis salées, fumées, séchées et bouillies. Nous nous les procurons chez Ivar L. Løne, prince des producteurs de smalahove à Voss.

## Carpaccio of clipfish from Dybvik

Tomato, spring onion, rucolla and crisp bread

*Our dried and salted cod is the cured ham of the sea. It is more or less Norway's take on the Spanish Serrano ham or the Italian Prosciutto, thanks to the brothers Jan Petter, Sindre and Jakob Dybvik of Fiskarstrand, the third generation in the family that throughout the last 90 years has produced the cured cod we serve today.*

ALLERGENS: F, G (RYE, WHEAT), SU

## Leg of lamb from Hellesylt

Bouillon-cooked parsnip, asparagus beans and sauce made with Arctic Mustard from Beiarn

*Geiranger, close to Ålesund, appears on the UNESCO World Heritage List and is considered to be the world's most magnificent fjord landscape. But there is more than natural beauty to be found here. Its proximity to the resources in the fjords and the mountains formed the basis for a Stone Age hunter-gatherer culture based on hunting, trapping and fishing. If you look closely, you will see sheep on the mountainside. Today's lamb comes from Hellesylt.*

ALLERGENS: S, SE, M

## Caramelized apples

Skjenning ice cream from Gangstad Gårdsysteri

*Skjenning is a flatbread that normally is served on festive occasions together with sodd (a traditional meatball soup). Skjenning ice cream is made off fresh milk from the same farm that produces the ice cream, and skjenning caramel, sourced from the nearby located Røra Bakery.*

*During production, the baker brushes the thin rolled skjenning dough with sugar and milk. Later, when baking the bread on the griddle, the bread become caramelized. At the end of the day, the surplus of caramel that has been forming on the griddle, is collected and used as an ingredient in the ice cream.*

*Skjenning ice cream is a good example of a sustainable hyper-local food production, where unnecessary waste of food is reduced to a minimum.*

ALLERGENS: M, G (WHEAT), SU, E

**Did you know?** Dried fish from Norway is mentioned in the 13th-century Icelandic prose work Egil's Saga and is known to have been shipped to the British Islands as far back as in the year 875 AD.

## ALSACE, FRANCE TRIMBACH RIESLING

NO: En typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

DE: Seine herrlich fruchtige Note und natürliche Vitalität verleihen diesem trockenen Wein Ausgewogenheit und außergewöhnliche Fülle.

EN: Distinguished fruitiness, and its natural vitality, contribute to its exceptional richness. As the house style dictates, it is vinified dry.

FR: Le bel équilibre entre son caractère sec, son fruité distingué et sa vivacité naturelle participent à son exceptionnelle richesse.

## TERRAS DO SADO, PORTUGAL PERIQUITA RESERVA

NO: Aroma av søte frukter, blåbær og solbær med noe vanilje og fioler. Smaken er fruktig og meget velbalansert med bløte tanniner og lang ettersmak.

DE: Bouquet von süßen Früchten, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Vanille und Veilchen. Der Geschmack ist fruchtig und sehr ausgewogen mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.

EN: Aromas of sweet fruit, blueberry and blackcurrant with hints of vanilla and violets. A fruity and very well balanced taste with mellow tannins and a long finish.

FR: Arôme de fruits doux, de myrtilles et de cassis avec une touche de vanille et de violette. Goût fruité très bien équilibré et long en bouche.

## TOKAJ, HUNGARY ROYAL TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS BLUE LABEL

NO: Duft av moden frukt, honning og appelsinskall. Söt og rik med kompleks smak og fin syre som gir en ren og frisk avslutning.

DE: Ein Bouquet von reifen Früchten, Honig und Orangenschalen. Süßlich mit einem reichen und komplexen Geschmack.

EN: Bouquet of ripe fruit, honey and orange peel. Rich and sweet with a complex taste and fine acidity.

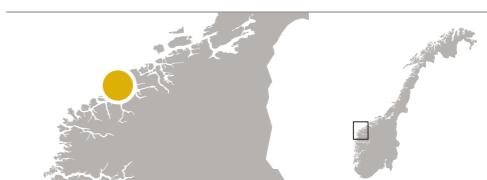
FR: Bouquet de fruits mûrs, de miel et d'orange. Doux, riche et complexe avec une douce acidité.

ALLERGENES: SU

## DAY 2 ÅLESUND

### Norske epler

Produksjonen av Hardanger epler, kjent som «Eplenes sjampanje», følger naturens variasjoner. Siden temperatur og fuktighet i nord endrer seg dramatisk gjennom årstidene, høstes ulike typer epler av mer enn 380 forskjellige bønder, som bruker tradisjonelle vekstmetoder introdusert av engelske munker på 1300 tallet.



62°N – DAY 2

THE SUNNMØRE COAST

### EN: Norwegian apples

The production of Hardanger apples, known as 'The Champagne of Apples', follow nature's variations. As temperature and humidity in the north changes dramatically throughout the season, various sorts of apples are harvested by more than 380 different farmers, using traditional cultivation methods introduced by English monks in the 14th century.

### DE: Norwegische Äpfel

Die Erzeugung von Hardanger Äpfeln, auch bekannt als der „Champagner unter den Äpfeln“, folgt den Launen der Natur. Da sich Temperatur und Feuchtigkeit im Norden während jeder Jahreszeit extrem ändern, werden von mehr als 380 Landwirten die unterschiedlichsten Apfelsorten nach traditionellen Anbaumethoden angebaut und geerntet, die im 14. Jahrhundert von englischen Mönchen eingeführt wurden.

### FR: Pommes norvégiennes

La production des pommes de Hardanger, région surnommée « la Champagne des pommes » suit les variations de la nature. La température et l'humidité dans le nord variant considérablement tout au long de la saison, plusieurs variétés de pommes sont récoltées par plus de 380 agriculteurs, en suivant les méthodes de culture traditionnelle introduites par les moines anglais au 14e siècle.

## Carpaccio av klippfisk fra Dybvik

Tomat, vårløk, ruccola og flatbrød

Vår tørkede og saltede torsk er havets spekeskinke. Den er mer eller mindre Norges svar på den spanske serranoskinken eller den italienske prosciuttoskinke, takket være brødrene Jan Petter, Sindre og Jakob Dybvik fra Fiskarstrand, tredje generasjon av familien som gjennom de siste 90 årene har produsert den tørkede torsken vi serverer i dag.

ALLERGENER: F, G (RUG, HVETE), SU

## Lammelår fra Hellesylt

Buljongkøkt pastinakk, aspargesbønner og saus laget med arktisk sennep fra Beiarn

Geiranger, nær Ålesund, står på UNESCOs verdensarvliste som verdens mest fantastiske fjordlandskap. Men det er mer enn vakker natur å finne her. Nærheten til ressursene i fjordene og fjellene formet grunnlaget for en steinalderkultur basert på jakt, sanking, fangst og fiske.

Hvis du ser godt etter, vil du se sauere i fjellsiden. Dagens lam kommer fra Hellesylt.

ALLERGENER: M, SE, S

## Karamelliserte epler

Skjenning iskrem fra Gangstad Gårdssysteri

Skjenning er et slags flatbrød som gjerne serveres ved festlige anledninger sammen med sodd (en tradisjonell kjøttsuppe). Skjenning iskrem lages av fersk melk fra samme gård som produserer iskremen, og skjenning karamell, som kommer fra nærliggende Røra bakeri.

Under produksjonen pensler bakeren den tynne skjenning deigen med sukker og melk. Senere, når brødet bakes på takke, blir brødet karamellisert. På slutten av dagen blir overskuddskaramellen som har dannet seg på takken, brukt som en ingrediens i iskremen.

Skjenning iskrem er et godt eksempel på bærekraftig, hyperlokalt matproduksjon, der unødvendig matavfall reduseres til et minimum.

ALLERGENER: M, G (HVETE), SU, E

**Viste du?** Tørket fisk fra Norge er nevnt i Egils saga, islandsk prosa fra 1200 tallet, og det sies at tørrfisk har blitt sendt til De britiske øyer helt siden 875 e.Kr.

## Carpaccio vom Klippfisch aus Dybvik

Tomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola und Knäckebrot

Unser getrocknete und gesalzene Kabeljau ist der Räucherschinken aus dem Meer. Er ist mehr oder weniger Norwegens Version des spanischen Serrano-Schinkens oder des italienischen Prosciutto - dank der Brüder Jan Petter, Sindre und Jakob Dybvik aus Fiskarstrand. Sie sind die dritte Generation der Familie, die seit 90 Jahren den getrockneten Kabeljau herstellt, den wir heute servieren.

ALLERGENE: F, G (ROGGEN, WEIZEN), SU

## Lammkeule aus Hellesylt

In Bouillon gekochte Pastinaken, Spargelbohnen und eine Sauce mit arktischem Senf aus Beiarn

Geiranger, in der Nähe von Ålesund, steht auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes und gilt als die schönste Fjordlandschaft der Welt. Doch gibt es hier weit mehr als nur die Schönheit der Natur.

Die Nähe zu den reichen Nahrungsressourcen in den Fjorden und den Bergen bildete die Grundlage für eine steinzeitliche Jäger- und Sammlerkultur aus Jägern, Fallenstellern und Fischern. Wenn man genau hinsieht, entdeckt man die Schafe an den Hängen der Berge.

Das Lamm, das wir Ihnen heute servieren, stammt aus Hellesylt.

ALLERGENE: S, SE, M

## Karamellisierte Äpfel

Skjenning-Eiscreme von Gangstad Gårdssysteri

Skjenning ist ein Fladenbrot, das normalerweise zu festlichen Anlässen und zusammen mit Sodd (einer traditionellen Fleischbällchensuppe) serviert wird. Die Skjenning-Eiscreme wird aus frischer Milch, vom gleichen Bauernhof, der letztlich auch das Eis produziert, und Skjenning-Karamell aus der nahe gelegenen Bäckerei in Røra hergestellt.

Während der Brotherstellung bestreicht der Bäcker den dünn ausgerollten Skjenning-Teig mit Zucker und Milch. Während das Brot später auf dem Backblech backt, wird es karamellisiert. Anschließend wird der Überschuss an Karamell, der sich auf dem Backblech gebildet hat, abgeschabt und als Zutat für die Eiscreme verwendet.

Die Skjenning-Eiscreme ist ein sehr gutes Beispiel für nachhaltige hyperlokale Lebensmittelherstellung, bei der eine unnötige Verschwendungen von Lebensmitteln auf ein Minimum reduziert wird.

ALLERGENE: M, G (WEIZEN), SU, E

**Wussten Sie schon?** Stockfish er wird schon in der isländischen Saga von Egil aus dem 13. Jahrhundert erwähnt und auch auf den Britischen Inseln ist die traditionelle Konservierungsmethode schon seit 875 v. Chr. bekannt.

## Carpaccio de barbu de Dybvik

Tomate, oignon vert, roquette et pain croustillant

Notre morue salée et séchée est le jambon cru de la mer. C'est tout au moins ce que dit la Norvège du jambon Serrano espagnol ou du Prosciutto italien, grâce aux frères Jan Petter, Sindre et Jacob Dybvik de Fiskarstrand, troisième génération de la famille qui au cours des dernières 90 années produit la morue crue que nous servons aujourd'hui.

ALIMENTS ALLERGÈNES : F, G (SEIGLE, BLÉ), SU

## Gigot d'agneau de Hellesylt

Panaïs cuits au bouillon, doliques asperges et sauce préparée avec la moutarde arctique de Beiarn

Geiranger, près de Alesund, figure sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO et est considéré comme étant le paysage de fjord le plus grandiose du monde. Mais il y a plus que la beauté naturelle à découvrir. Sa proximité avec les ressources des fjords et des montagnes a été la base d'une culture de chasseurs-cueilleurs à l'âge de pierre, fondée sur la chasse, la trappe et la pêche. En regardant bien, vous distinguerez des moutons à flanc de montagne.

L'agneau d'aujourd'hui vient de Hellesylt.

ALIMENTS ALLERGÈNES : S, SE, M

## Pommes caramélisées

Crème glacée Skejenning de Gangstad Gårdssysteri

Skjenning est un pain plat habituellement servi à l'occasion de fêtes avec la « sodd » (soupe de boulettes de viande traditionnelle). La crème glacée de Skjenning est faite de lait frais venant de la même ferme qui produit la crème glacée, et le caramel skjenning est confectionné à la pâtisserie Røra juste à côté.

Au cours de sa confection, le boulanger badigeonne la fine pâte à skjenning roulée de sucre et de lait. Ainsi, lors de la cuisson du pain sur la grille, le pain se caramélise. À la fin de la journée, le surplus de caramel restant sur la grille est recueilli et utilisé comme ingrédient dans la crème glacée.

La crème glacée de Skjenning est un bon exemple de production alimentaire locale durable, où les déchets alimentaires superflus sont réduits à un minimum.

ALIMENTS ALLERGÈNES : M, G (BLÉ), SU, E

**Le saviez-vous?** Le stockfish est une morue non salée qui a été séchée à l'air et naturellement fermentée sur des claies en bois le long du vaste littoral froid et venteux de Norvège. Mentionné dans la saga d'Egill, oeuvre en prose islandaise du 13ème siècle, il aurait été transporté dans les îles britanniques dès 875.



## Sodd fra Inderøy Slakteri

Skjenning

*Da Jonas Pedersen startet Inderøy Slakteri AS i 1938, var det med to tomme hender og en kniv. Målet var å raffinere de lokale kokkenes oppskrifter og kunnskap, og skape en forbedret smak. Kokingen av sodd ble effektiv, og samarbeidet mellom Jonas og de lokale kokkene (spesielt Signe Gullberg og Augusta Vist) la grunnlaget for produksjonen av Inderøysodd. Ved å sørge for at to faktorer alltid var til stede – utmerkede råmaterialer og kvalifiserte personer til å bearbeide dem – ble standarden satt. Den dag i dag jobber de etter det samme prinsippet.*

ALLERGENER: G (HVETE), M, S

## Laks fra Aukra

Sukkertare, persillerot og saus laget av blåskjell fra Snadder & Snaskum

*Norsk laks eksporteres over hele verden, og det er ikke vanskelig å forstå hvorfor. Smaken er fortreffelig, teksturen er fast, men allikevel mør, og fargen kan kun beskrives som vakker. Dessuten er næringsverdien svært høy. Laksen som serveres i dag, ble tatt om bord i Trondheim i morges, og er så fersk som den kan få blitt.*

*Sukkertaren har blitt plukket av Angelita og Tamara med venner. Lofoten Seaweed Company ble grunnlagt i 2016, og har blitt bygget på arven etter to øyjenter fra svært forskjellig bakgrunn. Angelita ble født i Lofoten, og vokste opp i fiskefabrikken der hun jobbet sammen med faren.*

*Familien både levde av og overlevde på grunn av havet. På den andre siden av jorden, i New Zealand, var tare allerede en stor del av livet til Tamara. Den japanske moren hennes inkluderte tare i nesten hvert eneste måltid.*

ALLERGENER: F, M, S, B, SPOR AV SKALLDYR

## Pudding på tjukkmjølk fra Røros

Røte solbær

*Mat er kultur, og kultur er viktig! Tjukkmjølk er en tradisjonell, syrnet drikk som antakelig har sine røtter fra vikingene. På grunn av den unike tettekulturen har den lang holdbarhet, og har historisk vært en viktig del av det norske kostholdet, spesielt om sommeren.*

*For noen år siden var det en krisesituasjon på Røros meieri. Plutselig var ikke Tjukkmjølken lenger tjukk. Uansett hva de prøvde, var det ingenting som hjalp. Til slutt gikk de tom for den essensielle bakteriekulturen de hadde brukt i lang tid. De spurte forbrukerne om noen fortsatt hadde noe tjukkmjølk hjemme. Og de som hadde det, ble bedt om å sende den til fabrikken. Responsen var utrolig, og etter noe tid kunne en opprett kultur brukes til å gjenoppbygge produksjonen.*

ALLERGENER: M, SU, G (HVETE), E

**Vissste du?** Noen av de eldste sporene etter mennesker, fra ca. 9000 år før Kristus i det vi i dag kaller Norge, ble funnet i Aukra kommune.

## Sodd von der Inderøy Slakteri

Skjenning

*Als Jonas Pedersen 1938 die Inderøy Slakteri AS gründete, besaß er nichts außer seinen beiden Händen und einem Messer. Er hatte es sich zum Ziel gesetzt, die Rezepte und Kenntnisse lokaler Köche zu verfeinern und den Geschmack der Gerichte zu verbessern. Das Kochen von Sodd wurde dadurch wirtschaftlich und die Zusammenarbeit zwischen Jonas und den lokalen Köchen (besonders Signe Gullberg und Augusta Vist) legte den Grundstein für die Produktion von Interøysodd. Indem gewährleistet wurde, dass zwei Faktoren immer vorhanden waren – exzellente Rohstoffe und qualifizierte Mitarbeiter –, wurde der neue Standard festgelegt. Bis heute arbeitet man im Unternehmen nach den gleichen Prinzipien.*

ALLERGENE: G (WEIZEN), M, S

## Lachs aus Aukra

Zucker-Seetang, Petersilienwurzel und Sauce mit blauen Muscheln von Snadder & Snaskum

*Norwegischer Lachs wird in die ganze Welt exportiert, und es ist nicht schwer zu verstehen, warum das so ist. Der Geschmack ist einfach ausgezeichnet, die Textur ist fest und zart, die Farbe kann nur als außerordentlich beschrieben werden und seine Nährwerte sind hervorragend. Der Lachs, der heute serviert wird, wurde in Trondheim an diesem Morgen an Bord genommen und ist somit absolut frisch.*

*Der Zucker-Seetang wurde heute von Angelita und Tamara und ihren Freunden gepflückt. Die Lofoten Seaweed Company wurde 2016 gegründet und basiert auf dem Erbe zweier Inselmädchen mit sehr unterschiedlichem kulturellen Hintergrund. Angelita, geboren und aufgewachsen auf den Lofoten, war bereits früh im Fischereibetrieb ihres Vaters tätig. Vom Meer konnte man als Familie leben und überleben. Auf der anderen Seite der Erde, in Neuseeland, hatte der Seetang in Tamara's Leben bereits seinen Platz gefunden, da ihre japanische Mutter ihn in fast jeder Mahlzeit einsetzte.*

ALLERGENE: F, M, S, B, SPUREN VON SCHALENTIEREN

## Dickmilch-Pudding aus Røros

Gerührte Schwarze Johannisbeeren

*Tykkmelk ist ein traditionelles Sauermilchgetränk, dessen Ursprung wahrscheinlich bis zu den Wikingern zurückreicht. Tykkmelk ist dank der einzigartigen Lactobacillus-Kultur sehr lange haltbar und war in der Vergangenheit ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in Norwegen, besonders im Sommer. Vor ein paar Jahren kam die Molkerei Røros in eine große Notlage. Plötzlich war ihre Dickmilch Tykkmelk nicht mehr dick. Was auch immer die Mitarbeiter versuchten, nichts schien zu helfen. Schließlich waren alle essenziellen Bakterienkultur aufgebraucht, die man über einen längeren Zeitraum verwendet hatte. Ein Hilferuf ging an die Öffentlichkeit, auf der Suche nach Norwegern, die noch Tykkmelk zu Hause hatten. Jeder, der eine positive Rückmeldung gab, wurde gebeten, das Produkt zur Fabrik zurückzuschicken. Es ging eine unglaublich hohe Zahl an Rückmeldungen ein und nach einiger Zeit konnte eine aufgetauta Kultur genutzt werden, um die Produktion wieder in Gang zu setzen.*

ALLERGENE: M, SU, G (WEIZEN), E

**Wussten Sie schon?** Die ältesten menschlichen Überreste, die auf 9.000 v. Chr. datiert werden, wurden im heutigen Norwegen auf dem Gebiet der Gemeinde Aukra gefunden.

## Sodd de Inderøy Slakteri

Skjenning

*Jonas Pedersen créa Inderøy Slakteri AS en 1938 avec les mains vides et un couteau pour démarrer. L'objectif était de raffiner les recettes de cuisine locale et leur savoir et de sublimer les saveurs. La cuisson à la tourbe se montra efficace et la collaboration entre Jonas et les cuisiniers locaux (notamment Signe Gullberg et Augusta Vist) pose les fondations pour la production de Interøysodd. Il établit sa norme en s'assurant que deux facteurs étaient toujours présents - excellentes matières premières et main-d'œuvre qualifiée. Aujourd'hui, les mêmes normes et règles de l'art s'appliquent.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : G (BLÉ), M, S

## Saumon de Aukra

Varech sucré, racine de persil et sauce à base de moules bleues de Snadder et Snaskum

*Le saumon norvégien est exporté dans le monde entier et il est facile de comprendre pourquoi. Son goût est excellent, sa texture est à la fois ferme et tendre, sa couleur incontestablement belle, et ses valeurs nutritionnelles sont très salutaires. Le saumon servi aujourd'hui a été chargé ce matin tôt à bord à Trondheim et ne pourrait être plus frais.*

*Le varech sucré a été cueilli aujourd'hui par Angelita, Tamara et leurs amis. Fondée en 2016, Lofoten Seaweed Company est le fruit de l'héritage de deux filles provenant de milieux très différents. Angelita, née et élevée sur les îles Lofoten, a grandi dans les Pêcheries en travaillant pour son papa. L'océan était le mode de vie et de survie pour rester une famille. Pendant ce temps, de l'autre côté du monde, en Nouvelle-Zélande, les algues faisaient déjà partie de la vie de Tamara. Sa mère japonaise en ajoutait à presque tous les repas.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : F, M, S, B, TRACES DE CRUSTACÉ

## Pudding sur lait épaisse de Røros

Baies de cassis brassées

*Le Tykkmelk est une boisson traditionnelle de lait aigre qui remonte probablement aux Vikings. Grâce à sa culture lactobacillus unique, il a une longue durée de conservation. Dans l'histoire, il tient une grande place dans le régime alimentaire norvégien, particulièrement en été.*

*Il y a quelques années, la laiterie Røros Dairy se retrouva en grande difficulté. Du jour au lendemain, leur Tykkmelk n'était plus épais. Peu importe les tentatives, il n'y avait rien à faire. Elle finit à court de la culture bactérienne essentielle utilisée depuis si longtemps. Un appel fut lancé au public demandant si quelqu'un avait encore du Tykkmelk chez lui. Si c'était le cas, on leur demandait d'en envoyer à l'usine. La réponse a été incroyable et quelque temps plus tard, une culture décongelée pouvait être utilisée pour reprendre la production.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : M, SU, G (BLÉ), E

**Le saviez-vous?** Les plus anciennes traces de l'homme, qui datent de 9 000 avant J.-C., ont été découvertes dans ce que nous appelons aujourd'hui la Norvège, dans la municipalité d'Aukra.

**Do you prefer anything but vegetarian food?**  
No problem, just ask the waiting staff which alternatives they are happy to offer today.

### Potato- and broccoli gnocchi

Asparagus and sauce made with Himmeltind cheese from Aalan Gård

The potato was introduced in Norway in 18th century by “potato priests” who urged the people to cultivate the nourishing root vegetable. The Royal House had noticed that not only was the soil particularly appropriate for growth, but the potato was also easy to store for long periods and full of nutritional energy.

On this small and humble product, we have made nutritious gnocchis. We serve it together with Himmeltind cheese from Aalan Gård in Lofoten.

ALLERGENS: G (WHEAT), E, M

### Mushroom- and oat cake from Jæder Ådne Espeland

Cherry tomato, lentil purée, spinach, braised turnip and potato chips

The mushroom- and oat patty we serve today, is produced by Jæder Ådne Espeland near Stavanger, and contain besides mushrooms and oat, also free-radical scavenging antioxidant pumpkin seeds (and that's good for you). The company was founded in 1896 and is today managed by the third generation Espeland – Gabriel and Noralf. In one of north Europe's most modern facilities, they take great pride being a partner that produce sound and short-travelled food every day.

ALLERGENS: M, G (OAT)

### Chocolate fondant

Strawberries and Lofotpils gelato from Svolvær

The Latin name for chocolate is “Theobroma cacao”, meaning “food of the gods”. Chocolate is without a doubt the ultimate comfort food: Something everyone deserves occasionally. Just like love – it is fragile and sweet – but can surprise with a pinch of bitterness at the end. The chocolate fondant we have made today is served with strawberries and locally made gelato from Svolvær.

ALLERGENS: E, M, G (WHEAT), SU, TRACES OF NUTS

**Did you know?** Chocolate was introduced in Norway in the 18th century. In an advert in the local newspaper, the merchant Klausen in Trondheim announced the following: “[...] a kind of medicinal “chocolate” [...] helps during cold nights, serves the chest, is good for cough, drives away fainting [...] and supports in fulfilling the marital duties [...]”

TROMSØ, NORWAY

### ARCTIC BEER FROM MACK

PILS/LAGER 4,5% | ALLERGENES: G (BYGG, BARLEY, GERSTE, L'ORGE)

**NO:** Arctic Beer er et øl som egner seg perfekt som tørsteslukker. Ølet er meget lyst, har en gullgul farge og en frisk aroma av blomster, malt og humle.

**DE:** Arctic Beer ist perfekt als Durstlöscher geeignet. Es hat eine sehr helle, goldgelbe Farbe sowie ein frisches Aroma von Blumen, Malz und Hopfen.

**EN:** Arctic Beer is a perfect thirst quencher. It is very pale, light golden in color, and with a fresh aroma of flowers, malt and hops.

**FR:** Arctic Beer est une boisson idéale pour se désaltérer. C'est une bière à la couleur claire et légèrement dorée, aux arômes frais de fleurs, de malt et de houblon.

PIEMONTE, ITALIA

### FONTANAFREDDA SILVER BARBARESCO

ALLERGENES: SU

**NO:** Vinen er dyp rubinrød, med aromaer som fioler og røde bær, vanilje og underskog. Vinen har god struktur med høy syre og faste, modne tanniner.

**DE:** Der Wein hat eine tief rubinrote Farbe, mit einem Aroma von Veilchen, roten Beeren, Vanille und einem erdigen Unterton. Eine gute Struktur mit einem hohen Säurewert und guter Festigkeit, gereiftes Tannin.

**EN:** The wine is deep ruby red with aromas of violets and red berries, vanilla and undergrowth. The wine has good structure with high acidity and firm, ripe tannins.

**FR:** Le vin est rouge rubis avec des arômes de violette et de fruits rouges, de vanille et de sous-bois. Ce vin a une bonne structure avec une forte acidité et des tanins mûrs.

SETUBAL, PORTUGAL

### DOMINGOS SOARES FRANCO COLEÇÃO PRIVADA MOSCATEL

ALLERGENES: SU

**NO:** Mørk ravfarget med innslag av rødt. Bouquet av tørkede frukter og nøtter. Frisk, kompleks og rik vin med god blanding mellom sødme og syre.

**DE:** Von dunkler Bernsteinfarbe mit rotem Einschlag. Bouquet von getrockneten Früchten und Nüssen. Frischer, komplexer und Vollmundiger Wein, gut ausgeglichen zwischen süß und sauer.

**EN:** Dark amber with hints of red. Bouquet of dried fruits and nuts. Fresh, complex and rich wine with a tasteful mix of sweetness and acidity.

**FR:** Vin ambré foncé avec une touche de rouge. Bouquet de fruits secs et de noix. Vin frais, complexe et riche avec mélange entre le doux et l'aigre.

Det pågår for tiden en kulinær trend med å redusere menneskets miljøpåvirkning. Det liker vi! I butikkene har mange produsenter begynt å introdusere kjøttdeig blandet med en viss prosentandel grønnsaker samt vegetarpølser, vegansk ost og andre alternative veganske produkter. For mange vil dette kanskje være et lite, men viktig første skritt mot å legge om til et vegetarisk kosthold. For oss er det ikke et spørsmål en gang: Vi følger trenden med en helt vegetarisk meny. Vel bekomme alle miljøentusiaster!



68°N – DAY 4

A VIKING HERITAGE

**EN:** A growing culinary trend right now is to reduce the human ecological footprint. Of this, we approve! In stores, many producers have now begun introducing minced beef mixed with a certain percentage of vegetables along with vegetable sausages, vegan cheese and other alternative vegan creations. Perhaps this will, for many become a small but important first step to going fully vegan. For us it's a no brainer: We follow the trend through with our recognised vegetarian menu. Enjoy, O' fellow green enthusiast!

**DE:** Ein neuer kulinarischer Trend ist, den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Dies ist ganz in unserem Sinne! In Läden wird immer öfter Hackfleisch verkauft, das mit einem gewissen Prozentsatz an Gemüse vermischt ist. Außerdem werden Würste aus pflanzlichen Inhaltsstoffen, veganer Käse und andere alternative vegane Kreationen angeboten. Vielleicht erleichtert dies vielen Menschen den Einstieg in eine vegetarische Menü. Für uns ist klar: Wir folgen diesem Trend mit unseren leckeren. Genießen Sie mit reinem Gewissen!

**FR:** La tendance culinaire actuelle qui ne cesse de grandir est la réduction de l'empreinte écologique. Et nous approuvons ce concept ! Dans les magasins, de nombreux producteurs ont maintenant commencé à introduire de la viande hachée mélangée à une certaine quantité de légumes et de saucisses aux légumes, du fromage végétalien et d'autres créations alternatives végétaliennes. Cela constituera pour beaucoup une petite mais néanmoins importante étape vers le végétalisme total. Pour nous, c'est une évidence : nous suivons cette tendance avec un menu végétarien. Bon appétit, ô amis et amateurs de légumes !

*Foretrekker du noe annet enn vegetarmat?*  
Ikke noe problem, bare spør servitørene hvilke alternativer de kan tilby i dag.

### Potet- og brokkoliputer

Asparges og saus med Himmeltind ost fra Aalan Gård

Poteten ble introdusert i Norge på 1700 tallet av «potetprester», som oppfordret befolkningen til å kultivere den næringsrike rotgrønnsaken. Kongehuset hadde lagt merke til at jorden ikke bare passet spesielt godt for dyrking av potet, men også at poteten egnet seg for lagring i lange perioder og var full av ernæringsmessig energi.

Av dette lille og beskjedne produktet har vi laget næringsrike brokkoliputer.

Vi serverer dem med Himmeltind ost fra Aalan Gård i Lofoten.

ALLERGENER: G (HVETE), E, M

### Sopp- og havrekake fra Jæder Ådne Espeland

Cherrytomat, linsepuré, spinat, bresert nepe og potetchips

Sopp og havrekakene vi serverer i dag er produsert av Jæder Ådne Espeland nær Stavanger, og inneholder, i tillegg til sopp og havre, gresskarkjerner som bekjemper frie radikaler (og det er bra for deg). Bedriften ble grunnlagt i 1896, og ledes i dag av tredje generasjon Espeland – Gabriel og Noralf. I noen av Nord Europas mest moderne lokaler, er de stolte over å være en partner som produserer sunn og kortreist mat hver dag.

ALLERGENER: M, G (HAVRE)

### Sjokoladefondant

Jordbær og Lofotpils is fra Svolvær

Det latinske navnet for sjokolade er «Theobroma cacao», som betyr «Mat for gudene». Sjokolade er uten tvil den ultimate kosematen: Noe alle fortjener nå og da. Akkurat som kjærlighet er den skjør og söt, men kan overraske med et hint av bitterhet i avslutningen.

Sjokoladefondanten vi har laget i dag serveres med jordbær og lokalprodusert iskrem fra Svolvær.

ALLERGENER: E, M, G (HVETE), SU, SPOR AV NØTTER

**Visste du?** Sjokolade ble introdusert i Norge på 1700 tallet. I en annonse i den lokale avisen kunngjorde kjøpmann Klausen i Trondheim følgende: «[...] en type medisinsk «sjokolade» [...] hjelper på kalde kvelder, er bra for brystet, bra for hoste, driver vekk besvimelser [...] og hjelper med å oppfylle ekteskapelige forpliktelser [...]».

*Steht Ihnen der Sinn eher nach etwas anderem als vegetarisches Essen? Kein Problem. Fragen Sie einfach das Servicepersonal nach Alternativen, die heute angeboten werden.*

### Kartoffel-Broccoli-Gnocchi

Spargel und Sauce mit Himmeltind-Käse aus Aalan Gård

Die Kartoffel wurde im 18. Jahrhundert in Norwegen von den sogenannten „Kartoffelpriestern“ eingeführt, die die Menschen drängten, dieses nährstoffreiche Wurzelgemüse anzubauen. Im Königshaus hatte man festgestellt, dass nicht nur der Boden besonders gut für das Wachstum geeignet war, sondern dass die Kartoffel in diesem Boden auch für lange Zeit hervorragend mit Nährstoffen versorgt war.

Aus diesem kleinen und bescheidenen Produkt haben wir nahrhafte Gnocchi kreiert.  
Wir servieren sie zusammen mit Himmeltind-Käse aus Aalan Gård auf den Lofoten.

ALLERGENE: G (WEIZEN), E, M

### Sopp- og havrekake fra Jæder Ådne Espeland

Cherrytomat, linsepuré, spinat, bresert nepe og potetchips

Sopp og havrekakene vi serverer i dag er produsert av Jæder Ådne Espeland nær Stavanger, og inneholder, i tillegg til sopp og havre, gresskarkjerner som bekjemper frie radikaler (og det er bra for deg). Bedriften ble grunnlagt i 1896, og ledes i dag av tredje generasjon Espeland – Gabriel og Noralf. I noen av Nord Europas mest moderne lokaler, er de stolte over å være en partner som produserer sunn og kortreist mat hver dag.

ALLERGENER: M, G (HAVRE)

### Haferkuchen mit Pilzen aus dem Hause Jæder Ådne Espeland

Kirschtomaten, Linsenpurée, Spinat, geschmorte Rüben und Kartoffelchips

Das Pilz- und Haferpastetchen, das wir heute servieren, wird von Jæder Ådne Espeland in der Nähe von Stavanger produziert und enthält neben Pilzen und Hafer auch freie Radikale neutralisierende, antioxidative Kürbiskerne (und das ist sehr gut für Sie). Das Unternehmen wurde 1896 gegründet und wird heute von der dritten Generation Espeland – Gabriel und Noralf – geleitet. In einer der modernsten Anlagen Nordeuropas sind die beiden stolz darauf, ein Partner zu sein, der jeden Tag gesunde Lebensmittel ohne lange Transportwege herstellt.

ALLERGENE: M, G (HAFER)

### Schokoladenfondue

Erdbeeren und Lofotpils-Eiscreme aus Svolvær

Der lateinische Name für Schokolade lautet „Theobroma cacao“, was so viel heißt wie „Nahrung der Götter“. Schokolade ist ohne Zweifel die ultimative Nahrung für die Seele: etwas, das sich jeder zwischendurch einmal gönnen sollte. Genau wie die Liebe ist Schokolade zerbrechlich und süß und kann am Ende mit einer Prise Bitterkeit überraschen. Das Schokoladen-Fondue, das wir heute für Sie kreiert haben, wird mit Erdbeeren und lokal hergestelltem Eis aus Svolvær serviert.

ALLERGENE: E, M, G (WEIZEN), SU, SPUREN VON NÜSSEN

**Wussten Sie schon?** Schokolade kam im 18. Jahrhundert nach Norwegen. Der Kaufmann Klausen aus Trondheim kündigte in einer Anzeige in der Lokalzeitung Folgendes an: „[...] eine Art heilender „Schokolade“ [...] wärmt in kalten Nächten, ist gut für die Brust, bei Husten, vertreibt Ohnmacht [...] und unterstützt bei der Erfüllung der ehelichen Pflichten [...]“.

*Préférez-vous autre chose que de la nourriture végétarienne ?  
Aucun problème, demandez simplement à notre personnel en salle lesquelles variantes qu'ils ont le plaisir de vous proposer aujourd'hui.*

### Gnocchi aux pommes de terre et brocoli

Asperges et sauce préparée avec du fromage Himmeltind de Aalan Gård

La pomme de terre fut introduite en Norvège au 18e siècle par les « prêtres de la pomme de terre » qui incitaient les gens à cultiver ce légume tubercule nourrissant. La maison royale avait remarqué que non seulement le sol se prêtait à sa culture, mais que la pomme de terre se conservait facilement pour une longue période et qu'elle regorgeait d'énergie nutritionnelle.

Nous avons fait de cet humble petit produit des gnocchis nutritifs.  
Nous les servons avec du fromage Himmeltind de Aalan Gård dans les Lofoten.

ALIMENTS ALLERGÉNES : G (BLÉ), E, M

### Galette aux champignons et à l'avoine de Jæder Ådne Espeland

Tomates cerises, purée de lentilles, épinards, panais braisés et croutilles de pomme de terre

La galette aux champignons et à l'avoine que nous servons aujourd'hui est réalisée par Jæder Ådne Espeland près de Stavanger, et contient, outre les champignons et l'avoine, des graines de citrouille antioxydantes qui éliminent les radicaux libres (c'est bon pour la santé). La société a été fondée en 1896 et elle est dirigée aujourd'hui par Gabriel et Noralf, troisième génération d'Espeland. Située dans l'une des installations les plus modernes de l'Europe du Nord, la société est fière d'être un partenaire qui produit des aliments sains livrés aux alentours tous les jours.

ALIMENTS ALLERGÉNES : M, G (AVOINE)

### Fondant au chocolat

Crème glacée aux fraises et Lofotpils de Svolvær

Le nom latin du chocolat est « theobroma cacao » signifiant « nourriture des dieux ». Le chocolat est sans aucun doute l'aliment réconfortant par excellence : Quelque chose que nous méritons tous à l'occasion. Tout comme l'amour, il est fragile et sucré, mais peut surprendre avec un léger arrière-goût amer. Le fondant au chocolat que nous avons confectionné aujourd'hui est servi avec une crème glacée aux fraises faite dans la région de Svolvær.

ALIMENTS ALLERGÉNES : E, M, G (BLÉ), SU, TRACES DE NOIX

**Le saviez-vous?** Le chocolat a été introduit en Norvège au 18e siècle. Dans une annonce d'un journal local, le commerçant Klausen de Trondheim a déclaré ce qui suit : « [...] une sorte de chocolat médicinal [...] réconforte pendant les nuits froides, soulage la poitrine, est bon pour la toux, éloigne les événouissances [...] et assiste aux devoirs conjugaux [...] ».

**Spinach soup**

Dry-salted bacon from Mydland in Tromsø

Mydland was founded in Tromsø in 1920 by Henrik Mydland and is today managed by the fourth generation of the same family. The small family business is featured on all Hurtigruten's vessels and their products have reached almost a public constitutional status in northern Norway thanks to a steady supply of premium cold cuts and sausages, in combination with a strong local commitment to supporting sport and cultural events.

ALLERGENS: M

**Arctic char from Sigerfjord**

Broccoli purée, butter-poached kohlrabi and turnip and apple sauce

The Arctic char is only found in Arctic waters and was one of the first fish to populate Norway after the last Ice Age. Through its lifecycle, it migrates from fresh water to sea water, giving the meat a unique taste, texture and colour.

While you were sleeping last night, we docked at Sortland and picked up fresh Arctic char from Sigerfjord. The water systems of Vesterålen, with cold, deep waters and rivers, are perfect for these diadromous fish.

ALLERGENS: F, M, SUE

**Plums**

Chocolate and dandelion syrup from Rolvsøy

In the far north of Norway, on the small island of Rolvsøy (pop. 65), where the mighty North Atlantic Ocean meets the ice-cold Barents Sea, Siss and her small family produces syrup made from the brave and unbreakable little dandelion flower. The small island has been an outpost by the open sea for thousands of years. Here, grass, heather and flowers grow wild and untouched, forced only to adapt to the wind, the intense summers and endless winters one can only experience above the Arctic Circle.

ALLERGENS: SU, M

**Did you know?** The dandelions used to produce the syrup have been handpicked during the Arctic spring by the youngsters of Rolvsøy, giving them a chance to earn some summer holiday money.

ALSACE, FRANCE

**TRIMBACH GEWURZTRAMINER**

**NO:** En tørr vin med gyllen farge, tett og kraftig aroma og flott krydderpreg. Elegant, kompleks vin med flott balanse.

**DE:** Ein einzigartiger Wein. Durch seinen trockenen Charakter ideal als Aperitif und zu aromatischen Speisen.

ALLERGENES: SULFITE, EGG, MILK

**EN:** Dry personality makes it ideal as an aperitif and it pairs extremely well with specialty cuisine with pronounced flavours.

**FR:** Son caractère sec permet aux amateurs de le déguster à l'apéritif ou accompagné de spécialités de caractère.

NIEDERÖSTERREICH, AUSTRIA

**RABL GRÜNER VELTLINER LÖSS**

**NO:** Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

**DE:** Delikater und ausgewogener Wein mit langem Abgang.

ALLERGENES: SU

**EN:** Delicate and well balanced with great structure and long finish.

**FR:** Vin délicat et bien équilibré avec une grande structure et persistant en bouche.

VENETO, ITALY

**LAMBERTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

**NO:** Tørr, varm, fyldig og robust med balansert og fin, lang fruktig ettersmak.

**DE:** Trocken, warm, voll und kräftig mit einem ausgewogenem, langen und feinen Abgang.

ALLERGENES: SU

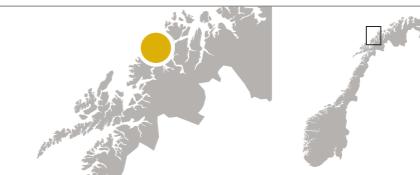
**EN:** Dry, warm, rich and sturdy with a nice balance and a fine, long and fruity aftertaste.

**FR:** Sec et chaleureux, il est long et fruité en bouche.

Tidligere var forestillingen om arktis at det var et område uegnat for mennesker, og langt mindre egnet for matproduksjon. Men nordmennene visste bedre. På dagens meny står det spinatsuppe, arktisk røye fra Sigerfjord og plommer, sjokolade og løvetannsirup fra Rolvsøy

# DAY 5

## TROMSØ

**Nord for Eden**

**68°N – DAY 5**  
ENTERING THE HIGH NORTH

**EN: North of Eden**

Previously, the Arctic was perceived to be an area unsuitable for human habitation, far less for food production. But the Norwegians knew better. On today's menu you'll find spinatsuppe, arktisk røye fra Sigerfjord og plommer, sjokolade og løvetannsirup fra Rolvsøy.

**DE: Nördlich von Eden**

Die Arktis galt für den Mensch einst als unbewohnbar, vor allem aufgrund fehlender Lebensmittel. Die Norweger bewiesen jedoch das Gegenteil. Auf heute Menü ist Spinatsuppe, arktisk røye fra Sigerfjord og plommer, und Pflaume mit Schokolade und Löwenzahnsirup aus Rolvsøy.

**FR: Au Nord d'Eden**

Auparavant, l'Arctique était considéré comme une région inadaptée à la vie humaine, et encore plus à la production alimentaire. Mais les Norvégiens ne se sont pas laissé impressionner. Le menu du jour est le soupe aux épinards, omble chevalier de Sigerfjord et prunes avec chocolate et sirop au dandelion de Rolvsøy.



## Spinatsuppe

Tørrsaltet bacon fra Mydland i Tromsø

*Mydland ble grunnlagt i Tromsø i 1920 av Henrik Mydland, og drives i dag av fjerde generasjon av samme familie. Den lille familiebedriften er tilstede på alle Hurtigrutens skip. Produktene deres har nærmest fått en konstitusjonell status i Nord Norge, på grunn av den jevne forsyningen av førsteklasses spekemat og pølser, i kombinasjon med et sterkt lokalt engasjement for å støtte opp om idrett og kulturarrangementer.*

ALLERGENER: M

## Arktisk røye fra Sigerfjord

Brokkolipuré, smørkøkt kålrabi og nepe med eplesaus

*Arktisk røye finnes kun i arktisk vann, og var en av de første fiskene i Norge etter den siste istiden. Gjennom sin livssyklus migrerer den fra ferskvann til sjøvann, noe som gir kjøttet en unik smak, tekstur og farge.*

*Mens du sov i natt, la vi til havn i Sortland og hentet fersk arktisk røye fra Sigerfjord. Vannsystemene i Vesterålen, med kaldt, dypt vann og elver, er perfekte for denne diadrome fisken.*

ALLERGENER: F, M, SU

## Plommer

Sjokolade og løvetannsirup fra Rolvsøy

*Langt nord i Norge, på den lille øya Rolvsøy (befolking 65), der den maktige Nord Atlanteren møter det iskalde Barentshavet, produserer Siss og familien hennes sirup laget av den tapre og sterke, lille løvetannblomsten. Den lille øya har vært en utpost ved havet i tusener av år. Her vokser gress, røsslyng og blomster vilt og uberørt, tvenget til å tilpasse seg vinden, de intense somrene og endeløse vintrene du bare kan oppleve nord for polarsirkelen.*

ALLERGENER: SU, M

**Visste du?** Løvetannen, som brukes til å produsere sirup, plukkes for hånd i den arktiske våren av de yngste innbyggerne på Rolvsøy, noe som gir dem en mulighet til å tjene litt feriepenger.

## Spinatsuppe

Trocken gesalzener Speck von Mydland in Tromsø

*Die einfache, aber umso wohlschmeckendere Hühnersuppe, die heute auf der Speisekarte steht, ist ein Beispiel für die Bemühungen von Hurtigruten, den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Die leichte Suppe wurde aus denselben Hähnern zubereitet, die die an Bord servierten Eier legten.*

*Wir beziehen von den einzelnen Anbietern so viele Produkte wie möglich. Die Teile, die nicht für die Suppe verwendet werden, werden zu Bouillon und anderen Speisen verarbeitet, die in den Restaurants und Speisesälen an Bord serviert werden.*

ALLERGENE: M

## Saibling aus Sigerfjord

Broccoli-Püree, in Butter pochierter Kohlrabi und Rüben-Apfel-Sauce

*Der Saibling kommt nur in arktischen Gewässern vor und war einer der ersten Fische, der die Gewässer Norwegens nach der letzten Eiszeit bevölkerte. Während seines Lebenszyklus wandert er vom Süß- ins Salzwasser, was dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack sowie eine herausragende Textur und Farbe verleiht.*

*Während Sie letzte Nacht geschlafen haben, legten wir in Sortland an und nahmen dort frischen Saibling aus Sigerfjord an Bord. Die Wassertypen der Vesterålen mit den tiefen kalten Gewässern und Flüssen sind der perfekte Lebensraum für diese Wanderfische.*

ALLERGENE: F, M, SU

## Pflaumen

Schokolade und Löwenzahnsirup aus Rolvsøy

*Im hohen Norden Norwegens, auf der kleinen Insel Rolvsøy (mit nur 65 Bewohnern), wo der mächtige Nordatlantik auf die eiskalte Barentssee trifft, produzieren Siss und ihre kleine Familie Sirup, der aus der tapferen und nahezu unverwüstlichen kleinen Löwenzahnblume gewonnen wird. Die kleine Insel ist seit Tausenden von Jahren ein Außenposten am offenen Meer. Hier wachsen Gras, Heidekraut und Blumen wild und unberührt, nur gezwungen, sich dem Wind, den intensiven Sommern und endlosen Wintern anzupassen. Wetterbedingungen, die man nur über dem nördlichen Polarkreis erleben kann.*

ALLERGENE: SU, M

**Wussten Sie schon?** Der zur Herstellung des Sirups verwendete Löwenzahn wird während des arktischen Frühlings von den Kindern und Jugendlichen in Rolvsøy per Hand gepflückt, wodurch sie in den Ferien ihr Taschengeld aufbessern.

## Soupe aux épinards

Lard salé séché de Mydland à Tromsø

*Mydland fut fondée à Tromsø en 1920 par Henryk Mydland et est dirigée aujourd'hui par la quatrième génération de la même famille. La petite affaire familiale figure sur tous les bateaux de Hurtigruten et leurs produits ont acquis un statut quasiment institutionnel auprès du public en Norvège du Nord grâce à la livraison continue de charcuterie et de saucisses de première qualité, associée à un engagement local fort pour soutenir les événements culturels et sportifs.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : M

## Omble chevalier de Sigerfjord

Purée de brocoli, chou-rave et panais pochés au beurre et compote de pommes

*L'omble chevalier se trouve uniquement dans les eaux de l'Arctique et ce fut l'un des premiers poissons à occuper les eaux de Norvège après le dernier Âge de glace. Au cours de son cycle vital, il migre des eaux douces vers les eaux de mer, donnant à sa chair une saveur, une texture et une couleur unique.*

*Pendant que vous dormiez hier soir, nous avons accosté à Sortland et embarqué de l'omble chevalier tout frais provenant de Sigerfjord. Les réseaux hydrographiques de Vesterålen aux eaux et rivieres profondes et froides, sont idéales pour ces poissons diadiromes.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : F, M, SU

## Prunes

Siroop au chocolat et dandelion de Rolvsøy

*Dans le grand nord de la Norvège, sur la petite île de Rolvsøy (65 habitants), où le redoutable océan Atlantique Nord rencontre les eaux glacées de la mer de Barents, Siss et sa petite famille fabriquent un sirop à base de la courageuse et indestructible petite fleur de pissenlit. La petite île a été un avant-poste en pleine mer depuis des milliers d'années. Ici, l'herbe, la fougère et les fleurs poussent à l'état sauvage et vierge, obligées seulement à s'adapter au vent, aux étés intenses et aux hivers interminables que l'on ne peut découvrir qu'au-dessus du Cercle Arctique.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : SU, M

**Le saviez-vous?** Les pissenlits utilisés dans la préparation du sirop ont été cueillis à la main pendant le printemps arctique par les jeunes de Rolvsøy, leur donnant ainsi une chance de gagner de l'argent de poche pour l'été.

## NORDKAPP BUFFET

*with a wide selection of warm and cold dishes*

FOR ALLERGENS, SEE SIGNS ON THE BUFFET

### Aurora Salmon

Today's buffet includes salmon from Skjervøy, which is highly prized in Japan. Direct flights from Tromsø ensure that salmon from the region reaches the fish markets in Tokyo within 24 hours of being caught.

### Fresh shrimps from Lyngen fjord

The Lyngen Alps are located north-east of Tromsø. This is a pristine conservation area with dramatic steep slopes that plunge into the clear blue Lyngen fjord, the Alps attract extreme skiers and alpinists seeking untamed nature, way beyond what regular ski resorts can provide. It is from these cold and fresh waters that we source our shrimps, which may very well be the finest you have ever tasted.

### Finnbiff from Finnmark

The reindeer is extremely well-adapted for a sub-arctic climate and its fur is almost fully waterproof. At the same time, thanks to a special kind of insulating strands of hair that tend to cling to each other, a ventilated barrier of air gives the reindeer an exceptional ability to withstand the cold climate.

### Blackcurrant mousse, with hazelnut crust

The blackcurrant is such a versatile berry! One can make wine, marmalade or lemonade, or use it in a barbecue marinade, as a fresh ingredient in salads or just pick a few aromatic branches and decorate a Nordic midsummer feast table. As with many other Nordic berries, blackcurrants are also full of antioxidants and nutrients.

**Did you know?** Reindeer roam freely most of their life, but are herded on several occasions, for example for tagging and transport between grazing areas.

## RHEINGAU, GERMANY GEORG BREUER RÜDESHEIM ESTATERIESLING

**NO:** Frisk, tørr, kraftig og fruktig i smaken med noen undertoner av petroleum og sitrus. Lang, fast ettersmak.

**DE:** Ein kräftiger, frischer und fruchtiger, trockener Wein mit Nuancen von Petroleum und Zitrusfrüchten. Langer Abgang.

**EN:** Fresh, dry and powerful with lots of fruit and a touch of petroleum and citrus. Long, firm aftertaste.

**FR:** Robe jaune clair aux reflets verts. Arômes riches et délicats d'abricot et de pêche avec des notes minérales. Vin puissant, corsé et fruité.

## TOSCANA, ITALY

### BRUNELLI BRUNELLO DI MONTALCINO

**NO:** Avdempet kirsebær preg med innslag av tørt treverk, litt anis og urter. Frisk, stram, flott balanse og god struktur. Lang ettersmak.

**DE:** Dezentes Kirschenaroma mit einem Hauch von trockenem Holz, ein wenig Anis und Kräutern. Frisch, ausgewogen mit guter Struktur und langem Abgang.

**EN:** Subdued cherry character with hints of dry wood, a little anise and herbs. Fresh, tight, greatbalance and good structure. Long aftertaste.

**FR:** Arômes de cerise avec des notes de bois sec, un peu d'anis et des herbes. Frais, serré, avec un grand équilibre et une bonne structure. Vin long en bouche.

## KAMPTAL, AUSTRIA

### RABL RIESLING TROCKENBEERENSAUSLESE

**NO:** Fyldig med duft av blomster, honning og bakte epler. Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak.

**DE:** Reichhaltiger Duft von Blumen, Honig und gebackene Äpfel. Reichhaltig und balanziert mit markantem Mineralität, angenehmer Säure und einem komplexen Nachgeschmack.

**EN:** Full, with bouquet of flowers, honey and baked apples. Rich and well balanced with distinct mineral touch. Nice acidity and a complex aftertaste.

**FR:** Bouquet de fleur, miel et pomme cuite. Riche et bien équilibré avec une touche minérale. Acidité agréable et long en bouche.

## ALLERGENES: SU

# DAY 6 NORDKAPP

## Verdens ende

Nordkapp er det nordligste punktet på det europeiske kontinentet, og man mente lenge at det var enden av den verden man kjente. I kveld har vi samlet delikatesser fra både landet og sjøen rundt Nordkapp. Et av de mange høydepunktene er «finnbiff», en populær rett fra Finnmark, laget av strimlet reinkjøtt.



71°N – DAY 6  
NORTH CAPE

**EN:** The World's End  
Nordkapp marks the most northerly point on the European continent, and for a long time it was the edge of the known world. This evening, we have gathered delicacies from both the land and sea around North Cape. One of the many highlights is "finnbiff"; a popular dish from Finnmark made from strips of reindeer steak.

**DE:** Das Ende der Welt  
Nordkap ist der nördlichste Punkt Europas und galt lange als das Ende der Welt. An diesem Abend haben wir Leckerbissen vom Land und aus dem Meer rund um das Nordkap für Sie zusammengestellt. Eine der zahlreichen Höhepunkte ist das „Finnbiff“, ein beliebtes Gericht aus Finnmark mit Rentier-Steakstreifen.

**FR:** Le bout du monde  
Nordkapp est le point le plus septentrional du continent européen, et a été pendant longtemps la frontière du monde connu. Ce soir, nous avons rassemblé des mets délicats de la terre et de la mer autour du Cap Nord notamment le « finnbiff », un plat populaire de Finnmark, à base de lanières de steak de renne.



Photo: Guest / Hurtigruten

## BUFFET NORDKAPP

*med et bredt utvalg av varme og kalde retter*  
FOR ALLERGENS, SEE SIGNS ON THE BUFFET

### Auroralaks

Dagens buffet inkluderer laks fra Skjervøy, som er høyt ansett i Japan.  
Direkteslyngninger fra Troms sikrer at laksen fra regionen når fiskemarkedene i Tokyo innen  
24 timer etter at den ble fanget.

### Ferske reker fra Lyngenfjorden

Lyngsalpene ligger nordøst for Tromsø. Dette er et uberørt verneområde med dramatiske,  
bratte skråninger som stuper ned i den klare, blå Lyngenfjorden. Alpene tiltrekker seg  
ekstremskikjørere og alpinister som søker vill natur, utover det en vanlig skiresort kan tilby.  
Det er fra dette friske og kalde vannet at vi henter rekene våre, som kanskje vil være  
de beste du noen sinne har smakt.

### Finnbiff fra Finnmark

Reinsdyret er ekstremt godt tilpasset til det subarktiske klimaet, og pelsen er nærmest fullstendig  
vanntett. Takket være den spesielle typen isolerende hårstrå som kleber seg sammen og også danner  
en ventilert barriere av luft, har rensdyret en eksplosjonell evne til å motstå det kalde klimaet.

### Solbærmousse på hasselnøttbunn

Solbæret er et svært allsidig bær! Du kan lage vin, syltetøy eller limonade, bruke dem i en  
grillmarinade, bruke dem som en fersk ingrediens i salater, eller bare plukke noen aromatiske  
kvister og dekorere et nordisk midtsommerfestbord. Som med mange andre nordiske bær,  
er solbæret også fullt av antioksidanter og næringsstoffer.

**Visste du?** Reinsdyrene beiter fritt mesteparten av livet,  
men gjetes ved noen anledninger, for eksempel for merking og transport  
mellan beiteområder.

## NORDKAPP-BUFFET

*mit einer großen Auswahl an warmen und kalten Speisen*  
BITTE BEACHTEN SIE DIE ALLERGEN-HINWEISSCHILDER AM BUFFET

### Aurora-Lachs

Beim heutigen Buffet dürfen Sie sich auf Lachs aus Skjervøy freuen, der auch in Japan sehr  
geschätzt wird. Direktflüge von Tromsø stellen sicher, dass der Lachs aus der Region die  
Fischmärkte in Tokio innerhalb von 24 Stunden nach dem Fang erreicht.

### Frische Krabben aus dem Lyngenfjord

Die Lyngenalpen liegen nordöstlich von Tromsø. Sie sind ein unberührtes Naturschutzgebiet mit  
dramatisch steilen Hängen, die in den klaren blauen Lyngenfjord eintauchen. Ihre Hänge ziehen  
Extremeskifahrer und Alpinisten an, die die ungezähmte Natur suchen. Sie finden hier eine  
Erlebniswelt vor, die weit über das hinausgeht, was gewöhnliche Skigebiete zu bieten haben.  
Aus diesen kalten und frischen Gewässern beziehen wir unsere Krabben, die wahrscheinlich  
das Beste sind, was Sie je gegessen haben.

### Finnbiff aus Finnmark

Das Rentier ist extrem gut für das subarktische Klima geeignet und sein Fell ist fast komplett  
wasserdicht. Gleichzeitig, dank einer speziellen Art von isolierenden Strähnen, die sich sozusagen  
aneinander klammern, gibt eine ventilierte Luftbarriere den Rentieren die außergewöhnliche  
Fähigkeit, dem kalten Klima zu widerstehen.

### Johannisbeer-Mousse mit Haselnusskruste

Die schwarze Johannisbeere ist eine so vielseitige Beere! Man kann Wein, Marmelade oder  
Limonade daraus herstellen, sie in einer Grillmarinade oder als frische Zutat in Salaten ver-  
wenden oder einfach ein paar aromatische Zweige plücken und damit einen nordischen  
Mittsommerfesttisch schmücken. Wie viele andere nordische Beeren stecken auch die schwarzen  
Johannisbeeren voller Antioxidantien und Nährstoffe.

**Wussten Sie schon?** Rentiere ziehen die meiste Zeit ihres Lebens frei umher,  
werden aber zu verschiedenen Anlässen zusammengetrieben, zum Beispiel zum  
Markieren und Transportieren zwischen den Weideflächen.

## NORDKAPP BUFFET

*avec un grand choix de plats chauds et froids*  
POUR LES ALIMENTS ALLERGÈNES, CONSULTEZ LES ÉTIQUETTES SUR LE BUFFET

### Saumon Aurore

Le buffet d'aujourd'hui propose du saumon de Skjervøy hautement apprécié au Japon.  
Des vols directs au départ de Tromsø assurent que le saumon de la région atteignent les marchés  
aux poissons de Tokyo dans les 24 heures après avoir été pêché.

### Crevettes fraîches du fjord de Lyngen

Les Alpes Lyngen sont situées au nord-est de Tromsø. C'est une zone vierge protégée avec des flancs  
dramatiquement abrupts plongeant dans le bleu clair du fjord de Lyngen. Les Alpes attirent les  
skieurs téméraires et les alpinistes en quête d'une nature indomptée, bien loin de ce que proposent  
les stations de ski habituelles. C'est dans ces eaux froides et pures que nous pêchons nos crevettes,  
qui seront peut-être les meilleures que vous ayez jamais goûtées.

### Finnbiff de Finnmark

Le renne est extrêmement bien adapté au climat subarctique avec sa fourrure quasiment  
imperméable. En même temps, grâce à une caractéristique isolante particulière de ses poils  
qui ont tendance à se coller les uns aux autres, une barrière ventilée d'air donne au renne  
une aptitude exceptionnelle pour résister au climat froid.

### Mousse de cassis, avec croûte de noisettes

Le cassis est une baie vraiment polyvalente ! On peut en faire du vin, de la confiture ou de la  
citronnade, ou encore l'utiliser dans une marinade pour barbecue, comme ingrédient frais  
dans les salades ou simplement prendre quelques branches odorantes pour décorer une table festive  
au cœur de l'été nordique. Tout comme de nombreuses autres baies nordiques, le cassis  
regorge aussi d'antioxydants et d'éléments nutritifs.

**Le saviez-vous?** Les rennes errent en liberté la plus grande partie de leur  
existence, mais sont parfois rassemblés en troupeau, par exemple pour  
le marquage et la transhumance.

**Sami Láibi**

Soused herring, sour cream, egg and onion salad

*Sami Láibi is a traditional Sami bread. The Sami people have historically had a very modest lifestyle with few private belongings and a close relation to nature. Their respect for the environment has always been based on sustainability and the ancestral way of life. The Sami have always been known for their skilful preservation of food for harder times that the shamans foresaw on the arctic horizon. The Sami Láibi is served with traditional Scandinavian accessories as a celebration to a proud legacy. Enjoy, or as the Sami people say: Livččii buorrin!*

ALLERGENS: G (WHEAT), F, E, M, SU

**Reindeer**

Oyster mushroom, potato purée and red wine sauce with blueberries

*Reindeer don't recognise international borders, and both reindeer and Sami reindeer herders have traditionally travelled freely over the lands that we today call Norway, Russia and Finland. Reindeer roam freely most of their life, but are herded on several occasions, for example for tagging and transport between grazing areas. The reindeer on today's menu is from the traditional Sami reindeer herding areas in Finnmark.*

ALLERGENS: M, SU, E, S

**Waffle heart**

Vanilla cheese curd and pickled rhubarb

*Up here in the north, winter is a long, dark and cold affair. Naturally, any sign of winter's end, no matter how small and discrete it may be, is welcome. Rhubarb is one of those fortuitous bringers of good news. When small pinkish-coloured rhubarb starts to sprout up in the garden, just as the snow has melted away, things speed up! Before you know it, the first harvest is possible and a homemade pie, marmalade or a jam can be enjoyed.*

ALLERGENS: G (WHEAT), M, SU, E

**Did you know?** *Sild (herring) has played a significant role in Norwegian history and has been a geopolitical foundation stone since at least the 8th century.*

**ALSACE, FRANCE  
TRIMBACH RIESLING**

**NO:** En typeriktig, sitruspreget og frisk Riesling med stor fylde og lang ettersmak.

**DE:** Seine herrlich fruchtige Note und natürliche Vitalität verleihen diese trockenen Wein Ausgewogenheit und außergewöhnliche Fülle.

**EN:** Distinguished fruitiness, and its natural vitality, contribute to its exceptional richness. As the house style dictates, it is vinified dry.

**FR:** Le bel équilibre entre son caractère sec, son fruité distingué et sa vivacité naturelle participent à son exceptionnelle richesse.

**BORDEAUX, FRANCE  
RONAN BY CLINET**

**NO:** Kompleks nese med hint av kirsebær, solbær, ferske plommer og lakris. Smak av mørke bær og en aning pepper. Lang ettersmak.

**DE:** Komplexes Aroma von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, frischen Pflaumen und Lakritze. Dunkle Beeren mit einem Hauch von Pfeffer im Geschmack. Langer Abgang.

**EN:** Complex nose with touch of cherries, black currant and liquorice. Dark berries with a touch of pepper in the mouth. Long aftertaste.

**FR:** Arômes de fruit des bois, réglisse et quelque peu poivré. C'est un vin agréable et long en bouche.

**KAMPTAL, AUSTRIA  
RABL RIESLING TROCKENBEERENSAUSLESE**

**NO:** Fyldig med duft av blomster, honning og bakte epler. Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak.

**DE:** Reichhaltiger Duft von Blumen, Honig und gebackene Äpfel. Reichhaltig und balanziert mit markantem Mineralität, angenehmer Säure und einem komplexen Nachgeschmack.

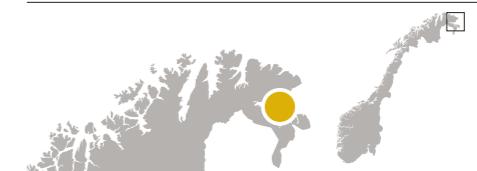
**EN:** NFull, with bouquet of flowers, honey and baked apples. Rich and well balanced with distinct mineral touch. Nice acidity and a complex aftertaste.

**FR:** Robe jaune claire. Bouquet de minéraux avec une touche de miel et de fleur. Léger, frais et fruité avec une élégance bien équilibrée.

ALLERGENES: SU

**DAY 7  
KIRKENES****En nær-Russland-opplevelse**

*Med unntak av den kalde krigen (1945–1989) har grensetraktene i Øst-Finnmark vært preget av handel og kulturutveksling mellom Norge, Russland og den samiske befolkningen. I dag møtes norsk og russisk matkultur på en tallerken om bord i Hurtigruten.*



**70°N – DAY 7  
ØST-FINNMARK**

**EN:** A near-Russia experience. With the exception of the Cold War years (1945–1989), the border areas in eastern Finnmark have been a place of trade and cultural exchange between Norway, Russia and the Sami population. Today, the Norwegian and Russian culinary culture meet on a plate on Hurtigruten.

**DE:** Ein Hauch von Russland. Mit Ausnahme des Kalten Kriegs (1945–1989) fand in den Grenzgebieten der Finnmark immer ein reger Handel und kultureller Austausch zwischen Norwegen, Russland und den Sami statt. Heute treffen sich norwegische und russische Esskultur auf einem Hurtigruten Teller.

**FR:** Une expérience presque russe. Hormis la période de la guerre froide (1945–1989), les régions frontalières de l'est du comté de Finnmark ont toujours été un lieu de commerce et d'échange culturel entre la Norvège, la Russie et la population sami. Le menu du jour mêle les influences norvégienne et russe.



Photo: Guest Image / Hurtigruten

## Sami Láibi

Marinert sild, rømme, egg og løksalat

*Samisk Láibi er et tradisjonelt samisk brød. Samefolket har historisk sett hatt en beskjeden livsstil med få personlige eiendeler og et nært forhold til naturen. Respekten for miljøet har alltid vært basert på bærekraft og en nedarvet levemåte. Samene har alltid vært kjent for sine kunnskaper om konservering av mat for tøffere tider som sjamanene forutså på den arktiske horisonten. Samisk Láibi serveres med tradisjonelt skandinavisk tilbehør, som en hyllest til en stolt arv. Nyt, eller som samene sier: Livčii buorrin!*

ALLERGENER: G (HVETE), F, E, M, SU

## Reinsdyr

Østersopp, potetpuré og rødvinsauss med blåbær

*Reinsdyr kjenner ikke internasjonale landegrenser, og både reinsdyrene og samene som gjeter dem har tradisjonelt sett reist fritt over landene vi i dag kaller Norge, Russland og Finland. Reinsdyrene beiter fritt mesteparten av livet, men gjetes ved noen anledninger, for eksempel for merking og transport mellom beiteområder. Reinsdyret på dagens meny kommer fra de tradisjonelle reindriftsområdene i Finnmark.*

ALLERGENER: M, SU, E, S

## Vaffelhjerte

Ostekrem med vanilje og syltet rabarbra

*Her i nord er vinteren lang, mørk og kald. Ethvert tegn på at vinteren er over, samme hvor lite og diskret det er, er naturligvis velkommen. Rabarbra er en av disse tilfeldige budbringerne av gode nyheter. Når små, rosafargede rabarbra begynner å spire i hagen, like etter at snøen har smeltet vakk, blir det fart på ting! Før du vet ordet av det, er det mulig å høste den og lage pai eller syltetøy.*

ALLERGENER: G (HVETE), M, SU, E

**Viste du?** Sild har spilt en viktig rolle i norsk historie, og har vært en geopolitisk grunnstein minst siden 700 tallet.

## Sami Láibi

Eingelegter Hering, Sauerrahm, Eiersalat mit Zwiebeln

*Sami Láibi ist ein traditionelles samisches Brot. Die Samen hatten in der Vergangenheit einen sehr bescheidenen Lebensstil mit wenigen privaten Besitztümern und einer sehr engen Beziehung zur Natur. Ihr Respekt für die Umwelt basiert seit jeher auf Nachhaltigkeit und auf der ursprünglichen Lebensweise. Die Samen waren schon immer für ihre geschickte Konservierung von Nahrungsmitteln für harte Zeiten bekannt, die die Schamanen am arktischen Horizont voraussahen. Sami Láibi wird mit traditionellen skandinavischen Zutaten als Feier eines stolzen Erbes serviert. Genießen Sie es, oder wie die Samen sagen: Livčii buorrin!*

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

## Rentier

Austernpilze, Kartoffelpüree und Rotweinsauce mit Blaubeeren

*Rentiere respektieren keine internationalen Grenzen und sowohl Rentiere als auch samische Rentierhirten reisten früher frei über die Ländergrenzen hinweg, die wir heute Norwegen, Russland und Finnland nennen. Rentiere ziehen die meiste Zeit ihres Lebens frei umher, werden aber zu verschiedenen Anlässen zusammengetrieben, zum Beispiel zum Markieren und Transportieren zwischen den Weideflächen. Das Rentier auf der heutigen Speisekarte stammt von den traditionellen Rentierzuchtbieten der Samen in der Finnmark.*

ALLERGENE: M, SU, E, S

## Waffelherz

Vanille-Käsebruch und eingelegter Rhabarber

*Hier oben im Norden ist der Winter eine lange, dunkle und kalte Angelegenheit. So ist es ganz natürlich, dass jedes Zeichen, das das Ende des Winters ankündigt, äußerst willkommen ist, ganz gleich, wie klein und diskret es auch sein mag. Rhabarber ist einer dieser Überbringer guter Nachrichten. Wenn sich im Garten ein kleiner rosaroter Rhabarber bildet, sobald der Schnee geschmolzen ist, geht alles ganz schnell! Bevor man sich versieht, ist die erste Ernte möglich und schon kann man hausgemachte Kuchen, Marmelade oder Konfitüre genießen.*

ALLERGENE: G (WEIZEN), M, SU, E

**Wussten Sie schon?** Sild (Hering) hat eine bedeutende Rolle in der norwegischen Geschichte gespielt und ist seit mindestens dem 8. Jahrhundert ein geopolitischer Grundstein.

## Sami Láibi

Salade de hareng mariné, crème aigre, œuf et oignon

*Sami Láibi est un pain Sami traditionnel. Le peuple Sami est connu historiquement pour son style de vie très simple, possédant peu d'effets personnels et en relation étroite avec la nature. Leur respect de l'environnement s'est toujours fondé sur la durabilité et leur style de vie ancestral. Les Sami étaient réputés pour leur don de préserver la nourriture pour les périodes difficiles que les shamans prévoyaient sur l'horizon arctique. Le Sami Láibi est servi avec les accessoires traditionnels scandinaves en hommage à un fier héritage. Bonne dégustation, ou comme es Sami disent : Livčii buorrin!*

ALIMENTS ALLERGÈNES : G (BLÉ), F, E, M, SU

## Renne

Pleurote, purée de pommes de terre et sauce au vin rouge avec des myrtilles

*Les rennes ignorent les frontières internationales et les éleveurs de rennes et de rennes Sami ont traditionnellement voyagé librement sur les terres qu'aujourd'hui nous appelons la Norvège, la Russie et la Finlande. Les rennes errent librement la plupart de leur existence, mais sont parfois regroupés en troupeau, par exemple pour les marquer et les transporter d'un pâturage à l'autre. Le renne au menu d'aujourd'hui vient des régions traditionnelles de pâturage des rennes Sami du Finnmark.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : M, SU, E, S

## Cœur de gaufre

Fromage caillé à la vanille et rhubarbe marinée

*Ici dans le Grand Nord, les hivers sont longs, sombres et froids. Évidemment, tout signe annonçant sa fin, aussi petit et discret soit-il, est le bienvenu. La rhubarbe est l'un de ces signes porteurs de bonnes nouvelles. Quand les petites pousses rosées de la rhubarbe jaillissent de la terre du jardin, à la fonte des neiges, tout s'accélère ! À peine le dos tourné, la première récolte est prête et vous pouvez déguster une tarte maison, de la marmelade ou de la confiture.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : G (BLÉ), M, SU, E

**Le saviez-vous?** Le hareng a joué un rôle important dans l'histoire de la Norvège et c'est une pierre angulaire géopolitique depuis au moins le 8e siècle.

**Salmon pastrami**

Pickled cucumber, fennel, mustard cream and dill

In 1985, Norway's first sushi restaurant, Nippon Art, opened in Oslo. Since then, the market for raw, super-fresh salmon has exploded, both domestically and internationally. Today, Norwegian salmon is a pillar of Norway's national economy and huge resources are dedicated to making the industry as clean, sustainable and cost-effective as possible.

ALLERGENS: F, SU, SE, M

**Beef from Trøndelag**

Polarsalt from Kvarøy Saltsyderi, estragon emulsion, celery crème and potato cake

Today's beef comes from local farms in green Trøndelag and is certified under the brand "The Taste of Trøndelag" guaranteeing premium beef from local farms in Trøndelag that maintain focus on animal-welfare and sustainability. Ask your waiter which farm the beef we are serving today comes from.

In Norway, Ørjan Dahl Olafsen is the first person in hundreds of years to be nationally registered as a salt simmerer. Using traditional tools on the small island of Indre Kvarøy, he refines salt from seawater, taken from a depth of 80 metres, in large pans over an open fire.

ALLERGENS: E, M, S, SU

**DUGA bygg crème**  
Stirred lingonberries

So sweet, yet so tasty! The Norwegian DUGA cereal is cultivated by 12 selected Norwegian farmers with high standards of environment, cultivation method, quality and tradition. Together with this plant, so rich in healthy beta-glucan, we serve even healthier lingonberries that one can find all around in the forests of Scandinavia. Just keep an eye open for ruby-coloured small berries near the ground between late July to end of September. After the short but intense summer, they are plentiful and free to pick.

ALLERGENS: G (BARLEY), SU, E, ALMOND

**Did you know?** Lingonberry – the super berry of the Nordic countries – is full of healthy substances such as resveratrol, which has been found to reduce oxidative stress in the body.

LOIRE, FRANCE

**SANCERRE FRANCK MILLET**

ALLERGENES: SU

**NO:** Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk og stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. Vinen har god balanse og lang ettersmak.

**DE:** Frische Aromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Der Wein verfügt über eine gute Ausgewogenheit.

**EN:** Fresh aromas of citrus, lime and gooseberries. Fruity and full bodied, with touch of tropical fruits and citrus. Well balanced with long aftertaste.

**FR:** Arômes d'agrumes, citron vert et groseille. Vin frais et fruité qui reste longtemps en bouche.

BOURGOGNE, FRANCE

**BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE**

ALLERGENES: SU, E, M

**NO:** Dyp rød farge. Duft og smak av moden frukt samt noe krydder. Preg av modne taniner gir en god balanse til vinien.

**DE:** Tiefrote Farbe, leicht würzige, fruchtige Note und Geschmack. Ein Hauch von reifem Tannin sorgt für einen ausgewogenen Wein.

**EN:** Deep red, with aroma and flavour of ripe fruit and a slight spiciness. Mature tannins give a good balance to the wine.

**FR:** Robe rouge profond, arôme et saveur de fruit mûr avec des notes épicées. Le soupçon de tanins mûrs apporte un bon équilibre à ce vin.

DOURO, PORTUGAL

**GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY**

ALLERGENES: SU

**NO:** Gyllen brun farge. Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt med elementer av appelsinskall. Rik og velbalansert med elegant ettersmak.

**DE:** Goldbraune Farbe. Fruchtiges Aroma von Walnuss und gereiften Früchten mit Einflüssen von Apfelsine. Reich und wohl ausbalanciert mit einem elegantem Abgang.

**EN:** Golden tan in colour with fruity aroma of walnut and ripe fruit with touches of orange peel. Rich and well-balanced with elegant aftertaste.

**FR:** De couleur doré avec un arôme fruité de noix et de fruits mûrs avec des nuances de zeste d'orange. Riche et bien équilibré avec un arrière-goût élégant.

# DAY 8

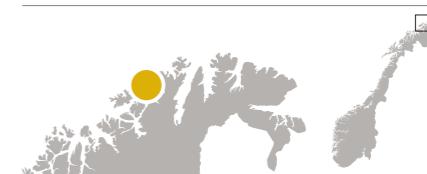
## HAMMERFEST

**Lyset fra nord**

De lengste sommerdagene finnes i nord. Mellom vårjevndøgn og høstjevndøgn observeres midnattssol nord for polarsirkelen, da solen aldri går ned under horisonten.

Dagene blir lange, og det er kanskje enda viktigere med kontraster i matveien.

Dagens meny er inspirert av midnattssolen.



69°N – DAY 8

VEST-FINNMARK

**DE:** Das Licht aus dem Norden

*Die längsten Sommertage sind im Norden. Zwischen den Tagundnachtgleichen im Frühling und der im Herbst kann man nördlich des Polarkreises die Mitternachtssonne beobachten, da die*

*Sonne während dieser Zeit niemals unter den Horizont sinkt. Die Tage werden länger, und die Kontraste sind jetzt*

*vielleicht noch ausgeprägter, was das Kulinarische angeht.*

*Das Tagesmenü ist von der Mitternachtssonne inspiriert.*

**FR:** La lumière du Nord

*Le nord offre les plus longues journées d'été. Entre l'équinoxe de printemps et l'équinoxe d'automne, on peut observer le soleil de minuit au nord du cercle polaire arctique.*

*Le soleil ne descend alors jamais sous l'horizon. Les journées sont plus longues et le contraste se remarque d'autant plus au moment des repas.*

*Le menu d'aujourd'hui s'inspire du soleil de minuit.*

**Laksepastrami**

Sylteagurk, fennikel, sennepskrem og dill

I 1985 åpnet Norges første sushiresaurant, Nippon Art, i Oslo. Siden den gang har markedet for rå, superfersk laks eksplodert, både nasjonalt og internasjonalt. I dag er norsk laks en grunnpilar i vår nasjonaløkonomi, og store ressurser er dedikert til å gjøre industrien så ren, bærekraftig og kostnadseffektiv som mulig.

ALLERGENER: F, SU, SE, M

**Okse fra Trøndelag**

Polarsalt fra Kvarøy Saltsyderi, estragonemulsjon, sellerikrem og potekake

Dagens storfekjøtt kommer fra lokale gårder i grønne Trøndelag, og er sertifisert under merkevaren «Smaken av Trøndelag», som garanterer prima storfekjøtt fra lokale gårder i Trøndelag som har fokus på dyrevelferd og bærekraft. Spør servitøren din om hvilken gård dagens storfekjøtt kommer fra.

I Norge var Ørjan Dahl Olafsen den første personen på hundrevis av år som ble nasjonalt registrert som saltsyder. Ved bruk av tradisjonelle verktøy på den lille øya Indre Kvarøy, raffinerer han salt fra sjøvannet, tatt på 80 meters dybde, i store panner over åpen ild.

ALLERGENER: E, M, S, SU

**DUGA byggkrem**

Røte tyttebær

Det norske DUGA kornet dyrkes av 12 utvalgte norske bønder med høy standard for miljø, dyrkningsmetoder, kvalitet og tradisjon. Sammen med denne planten, som er rik på sunn betaglukan, serverer vi enda sunnere tyttebær, som finnes overalt i skogene i Skandinavia. Hold utkikk etter rødfargede små bær nær bakken mellom slutten av juli og slutten av september. Etter den korte, intense sommeren finnes de i store mengder, klare til å plukkes.

ALLERGENER: G (BYGG), SU, E, MANDLER

**Viste du?** Tyttebær - superbæret fra Norden - er fullt av sunne næringsstoffer som resveratrol, som reduserer oksidativt stress i kroppen.

**Lachs-Pastrami**

Eingelegte Gurken, Fenchel, Senfcreme und Dill

Im Jahr 1985 eröffnete Norwegens erstes Sushi-Restaurant, Nippon Art, in Oslo. Seitdem ist der Markt für rohen, superfrischen Lachs sowohl national als auch international explodiert. Heute stellt der norwegische Lachs einen Grundpfeiler der norwegischen Volkswirtschaft dar und riesige Ressourcen werden für eine möglichst saubere, nachhaltige und kosteneffektive Produktion bereitgestellt.

ALLERGENE: F, SU, SE, M

**Rind aus Trøndelag**

Polarsalz von Kvarøy Saltsyderi, Estragon-Emulsion, Selleriecrème und Kartoffelkuchen

Das heute servierte Rind stammt von lokalen Bauernhöfen im grünen Trøndelag und ist unter der Marke „The Taste of Trøndelag“ zertifiziert und garantiert Premium-Rindfleisch von lokalen Bauernhöfen in Trøndelag, deren Fokus auf Tierschutz und Nachhaltigkeit liegt. Fragen Sie das Servicepersonal, von welchem Bauernhof das Rindfleisch stammt, das wir Ihnen heute servieren.

In Norwegen ist Ørjan Dahl Olafsen seit Hunderten von Jahren die erste Person, die als Salzsimmerer registriert wurde. Mit traditionellen Werkzeugen raffiniert er auf der kleinen Insel Indre Kvarøy Salz aus dem Meerwasser aus einer Tiefe von 80 Metern in großen Pfannen über einem offenen Feuer.

ALLERGENE: E, M, S, SU

**DUGA bygg-Crème**

Gerührte Preiselbeeren

Das norwegische DUGA-Getreide wird von zwölf ausgewählten norwegischen Bauern mit hohen Standards in Bezug auf Umwelt, Anbaumethode, Qualität und Tradition angebaut. Zusammen mit den Früchten dieser Pflanze, die reich an gesundem Betaglucan sind, servieren wir noch gesündere Preiselbeeren, die man überall in den Wäldern Skandinaviens finden kann.

Halten Sie von Ende Juli bis Ende September Ausschau nach rubinroten Beeren, die in Bodennähe wachsen. Nach dem kurzen aber intensiven Sommer sind sie sehr zahlreich und können gepflückt werden.

ALLERGENE: G (GERSTE), SU, E, MANDELN

**Wussten Sie schon?** An jedem letzten Donnerstag im September, dem offiziellen Tag des Fårikål, wird zu Ehren des kulinarischen Erbes Norwegens auf allen Schiffen von Hurtigruten Fårikål serviert.

**Pastrami de saumon**

Concombre saumuré, fenouil, moutarde et aneth

Nippon Art, le premier restaurant sushi en Norvège, a ouvert en 1985 à Oslo. Depuis lors, le marché du saumon cru super frais a explosé, à l'échelon à la fois national et international. Aujourd'hui, le saumon norvégien est un pilier de l'économie nationale norvégienne et d'énormes ressources sont consacrées à maintenir l'industrie aussi propre, durable et rentable que possible.

ALIMENTS ALLERGÈNES : F, SU, SE, M

**Bœuf de Trøndelag**

Polarsalt de Kvarøy Saltsyderi, émulsion à l'estragon, crème de céleri et gâteau de pommes de terre

Aujourd'hui, le bœuf provient des fermes locales dans la verte Trøndelag et il est certifié sous la marque « The Taste of Trøndelag » qui garantit un bœuf de première qualité en provenance des fermes locales de Trøndelag centrées sur le bien-être des animaux et la durabilité. Demandez à votre serveur de quelle ferme provient le bœuf que nous proposons aujourd'hui.

En Norvège, Ørjan Dahl Olafsen est la première personne depuis des siècles à être enregistrée nationalement en tant que raffineur de sel. Sur la petite île d'Indre Kvarøy, à l'aide d'outils traditionnels, il raffine le sel de la mer récolté à une profondeur de 80 mètres, dans de grands plats sur un feu de bois.

ALIMENTS ALLERGÈNES : E, M, S, SU

**Crème DUGA bygg**

Airelles rouges brassées

La céréale DUGA norvégienne est cultivée par douze exploitants norvégiens sélectionnés selon des normes strictes, en matière d'environnement, de méthode de culture, de qualité et de tradition.

Nous accompagnons cette plante, si riche en bêta glucane, avec des airelles rouges encore meilleures pour la santé et que l'on trouve partout dans les forêts de Scandinavie. Ouvrez l'œil pour ces petites baies couleur rubis à ras du sol entre fin juillet et fin septembre.

Après un été bref, mais intense, elles abondent et se prêtent à la cueillette.

ALIMENTS ALLERGÈNES : G (ORGE), SU, E, AMANDE

**Le saviez-vous?** L'airelle rouge - la baie vedette des pays nordiques - regorge de substances bonnes pour la santé telles que le résératrol qui réduit le stress oxydatif dans l'organisme.

## LOFOTEN BUFFET

*With a wide selection of warm and cold dishes  
FOR ALLERGENS, SEE SIGNS ON THE BUFFET*

### Carrot soup with Capra goat cheese from Aalan Gård

Aalan Gård in Lofoten is a small family business which specializes in goat farming and production of cheese and herbs. They are pioneers in their field and have won several prizes for their first-class products. The farm is managed by Tove and Knut Åland. Besides farming and food production, the facilities are also used for educational purposes, in partnership with local schools and youth summer camps.

### Brandade with grilled stockfish from Halvors in Tromsø

We source our stockfish from the small producer Halvors in Tromsø, high above the Arctic Circle in North Norway. The fish is carefully selected by hand and then hang to dry on the breathtakingly beautiful islands of Lofoten. Low temperature-cooked, we serve it with garlic and potatoes.

A dish from the north with a continental touch.

### Lamb steak

Lamb is important in Norway. Geiranger, close to Ålesund, appears on the UNESCO World Heritage List and is regarded as one of the world's most magnificent fjord landscapes. But there is more than natural beauty to be found here. Its proximity to the resources in the fjords and the mountains formed the basis for a Stone Age hunter-gatherer culture based on hunting, trapping and fishing, and of course, breeding of sheep. If you look closely, you will see them on the mountainside.

### Creamed rice with red sauce

Creamed rice, or "riskrem" in Norwegian, has according to history books been a part of the Norwegian cuisine for centuries, as well as in the rest of Scandinavia. One could argue that it is just a porridge, however a creamy and luxurious such. Here in the Nordics, it is a tradition to place a bowl of rice porridge on the porch on Christmas Eve, to keep the helpful, small (about 15 cm), but also ill-tempered "Nisse" that lives just out of human's sight satisfied. If forgotten, he is very likely to make the homeowner's life unpleasant.

**Today's quote:** "Porridge is not poor man's food. No tables are too large, and no tables are too small, not to welcome porridge, and porridge lover, is a name of honour" John Moberg (1938-2010)

RHEINGAU, GERMANY

## DOMDECHANT WERNER HOCHHEIMER RIESLING CLASSIC

**NO:** Ren og frisk smak. Ettersmak med innslag av mineraler.

**EN:** Pure and fresh taste with a touch of minerals in the finish.

**DE:** Reiner und frischer Geschmack mit einem leicht mineralischen Abgang.

**FR:** Arômes de pomme verte, d'agrume, de fleur et de miel. Vin frais et minéral.

ALLERGENES: SULFITE, EGG, MILK

VENETO, ITALY

## LAMBERTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

**NO:** Tørr, varm, fyldig og robust med balansert og fin, lang fruktig ettersmak.

**EN:** Dry, warm, rich and sturdy with a nice balance and a fine, long and fruity aftertaste.

**DE:** Trocken, warm, voll und kräftig mit einem ausgewogenem, langen und feinen Abgang.

**FR:** Sec et chaleureux, il est long et fruité en bouche.

ALLERGENES: SU

SETUBAL, PORTUGAL

## MOSCATEL COLLECCÃO DSF PRIVADA - J. M. DA FONSECA

**NO:** Frisk, kompleks og rik vin med god balanse mellom suđme og syre. Lang, konsentrert og rik ettersmak.

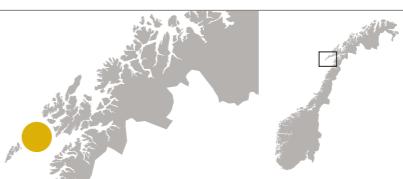
**EN:** A fresh, complex, rich wine with good balance between sweetness and acidity. Long, concentrated and rich finish.

**DE:** Ein frischer, komplexer und voller Wein mit einer guten Balance zwischen Süße und Säure. Langer, konzentrierter und reicher Geschmack.

**FR:** Frais, ce vin est complexe et riche avec un bon équilibre entre sucre et acidité. Long, concentré et riche.

ALLERGENES: SU

**Landet i havet**  
*Dagens meny har en farge og smak som både gjenspeiler vårt kulinariske opphav og hvor vi er på vei. Og på toppen av det hele er potetene som ledsager lammet, krydret med bjørkesalt fra Hurtigrutens faste sanker av ville vekster, Judith Van Koesveld i Kabelvåg.*



**68°N – DAY 9**  
THE LOFOTEN ARCHIPELAGO

**EN:** The Land in the Sea  
The colour and taste of today's menu both reflects our culinary origins and where it is going. And to top things off, the potatoes which accompany the lamb is seasoned with birch salt from Hurtigruten's permanent collector of wild growths, Judith Van Koesveld in Kabelvåg.

**DE:** Das Land im Meer  
Die Farbe und der Geschmack des heutigen Menüs spiegeln sowohl unsere kulinarischen Wurzeln als auch unsere Zukunft wider. Darüber hinaus ist der Lamm mit Birkensalz, die angestammte Hurtigruten Wildsammlerin Judith Van Koesveld aus Kabelvåg gesammelt hat.

**FR:** La terre dans la mer  
La couleur et la saveur du menu du jour reflètent nos origines culinaires et notre destination. De plus, les pommes de terre qui accompagnent l'agneau sont assaisonnées avec sel de bouleau de la cueilleuse permanente de Hurtigruten, Judith Van Koesveld, à Kabelvåg.



Shutterstock

**BUFFET LOFOTEN**

*Med et bredt utvalg av varme og kalde retter  
FOR ALLERGENER, SE SKILT PÅ BUFFETEN*

**Gulrotsuppe**

*med Capra geitost fra Aalan Gård*

*Aalan Gård i Lofoten er en liten familiebedrift som spesialiserer seg på geitedrift og produksjon av ost og urter. De er pionerer innen sitt felt, og har vunnet flere priser for sine førsteklasses produkter. Gården drives av Tove og Knut Åland. I tillegg til gårdsdrift og matproduksjon, brukes gården også til undervisning i samarbeid med lokale skoler og sommerleirer for unge.*

**Brandade med grillet tørrfisk fra Halvors i Tromsø**

*Tørrfisken vår kommer fra den lille produsenten Halvors i Tromsø, langt over polarsirkelen i Nord Norge. Fisken er nøye utvalgt for hånd, og deretter hengt til tørk i det fantastisk vakre Lofoten. Fisken tilberedes på lav temperatur, og serveres med hvitlök og poteter.  
En rett fra nord, med en kontinental vri.*

**Lammestek**

*Lam er viktig i Norge. Geiranger, nær Ålesund, står på UNESCOs verdensarvliste, som verdens mest fantastiske fjordlandskap. Men det er mer enn vakker natur her. Nærheten til ressursene i fjordene og fjellene formet grunnlaget for en steinalderkultur basert på jakt, sanking, fangst og fiske, og naturligvis sauehold. Hvis du ser godt etter, vil du se dem i fjellsiden.*

**Riskrem med rød saus**

*med tørket fruktkompott og brunostis fra Arktis i Svolvær*

*Riskrem har ifølge historiebøkene vært en del av den norske matkulturen i århundrer, og også i resten av Skandinavia. Noen vil si at det er en risgrøt, men det er en kremet og luksuriøs sådan. Her i Norden er det tradisjon å sette ut en skål med risgrøt på juleaften, for å holde de små (rundt 15 cm), sky og gretne nissene tilfreds. Hvis man glemmer det, vil nissen gjøre livet til huseieren ubehagelig.*

**Dagens sitat:** «Grøt er ikke fattigkost. Ingen bord er for store, og ingen bord er for små til å ønske grøt velkommen. Å være en grøtelsker er et æresnavn»  
*John Moberg (1938-2010)*

**LOFOTEN-BUFFET**

*Mit einer großen Auswahl an warmen und kalten Speisen  
BITTE BEACHTEN SIE DIE ALLERGEN-HINWEISSCHILDER AM BUFFET*

**Karottensuppe**

*mit Capra-Ziegenkäse von Aalan Gård*

*Aalan Gård auf den Lofoten ist ein kleines Familienunternehmen, das sich auf die Ziegenhaltung und die Produktion von Käse und Kräutern spezialisiert hat. Sie sind Pioniere auf ihrem Gebiet und haben bereits mehrere Preise für ihre erstklassigen Produkte gewonnen. Die Farm wird von Tove und Knut Åland verwaltet. Neben der Landwirtschaft und der Nahrungsmittelproduktion werden die Einrichtungen auch für Bildungszwecke in Zusammenarbeit mit örtlichen Schulen und als Sommerlager für Jugendliche genutzt.*

**Brandade mit gegrilltem Stockfisch von Halvors in Tromsø**

*Wir beziehen unseren Stockfisch von dem kleinen Produzenten Halvors in Tromsø, hoch über dem nördlichen Polarkreis in Nordnorwegen. Der Fisch wird sorgfältig von Hand ausgewählt und hängt dann zum Trocknen auf den atemberaubend schönen Inseln der Lofoten. Bei niedriger Temperatur gekocht servieren wir ihn mit Knoblauch und Kartoffeln. Ein Gericht aus dem Norden mit einem kontinentalen Touch.*

**Steak vom Lamm**

*Lamm ist aus Norwegen nicht wegzudenken. Geiranger in der Nähe von Ålesund steht auf der UNESCO-Welterbeliste und gilt als eine der schönsten Fjordlandschaften der Welt. Aber hier gibt es mehr als nur die Schönheit der Natur. Die Nähe zu den reichen Nahrungressourcen in den Fjorden und Bergen bildete die Grundlage für eine steinzeitliche Jäger- und Sammlerkultur aus Jägern, Fallenstellern, Fischern und natürlich Schafzüchtern. Wenn man genau hinsieht, entdeckt man die Schafe an den Hängen der Berge.*

**Rahmreis mit roter Sauce**

*Rahmreis, oder „riskrem“ auf Norwegisch, ist laut Geschichtsbüchern seit Jahrhunderten ein Teil der norwegischen Küche, wie auch im Rest von Skandinavien. Man könnte argumentieren, dass es sich nur um Haferbrei handelt, allerdings einen besonders cremigen und luxuriösen. Hier in den Nordländern ist es Tradition, am Weihnachtsabend eine Schale Reisbrei auf die Veranda zu stellen, um die hilfreichen kleinen (etwa 15 cm großen) aber auch übellaunigen „Nissen“ bei Laune zu halten, die hier zwar leben, aber für die Menschen unsichtbar sind. Falls man dies vergisst, ist es sehr wahrscheinlich, dass das Leben für den Hausbesitzer äußerst unangenehm wird.*

**Heutiges Zitat:** „Haferbrei ist kein Arme-Leute-Essen. Kein Tisch ist zu groß und kein Tisch ist zu klein, um Haferbrei zu genießen, und Brei-Liebhaber einzuladen, ist absolute Ehrensache.“ John Moberg (1938-2010)

**BUFFET DES LOFOTEN**

*Avec un grand choix de plats chauds et froids  
POUR LES ALIMENTS ALLERGÈNES, CONSULTEZ LES ÉTIQUETTES SUR LE BUFFET*

**Soupe aux carottes**

*avec du fromage de chèvre Capra de Aalan Gård*

*Aalan Gård, dans les Lofoten, est une petite entreprise familiale spécialisée dans l'élevage de la chèvre et la production de fromages et d'herbes. Ils sont des pionniers dans leur domaine et ont gagné plusieurs prix pour leurs produits de première classe. La ferme est dirigée par Tove et Knut Åland. Parallèlement à l'agriculture et la production alimentaire, les installations servent à des activités éducatives, en association avec les écoles locales et les camps de jeunesse d'été.*

**Brandade de morue séchée de Halvors à Tromsø**

*Nous nous procurons notre morue séchée chez le petit producteur Halvors à Tromsø, bien au-dessus du Cercle Arctique dans la Norvège du Nord. Le poisson est soigneusement sélectionné à la main et pendu à sécher sur les îles Lofoten belles à couper le souffle. Cuit à basse température, nous le servons accompagné d'ail et de pommes de terre. Un plat du nord avec une touche cosmopolite.*

**Steak d'agneau**

*L'agneau est important en Norvège. Geiranger, près de Ålesund, figure sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO et est considéré comme l'un des paysages de fjords les plus beaux du monde. Mais ici il n'est pas seulement question de beauté naturelle. Sa proximité des ressources des fjords et des montagnes a été la base d'une culture de chasseurs-cueilleurs à l'âge de pierre fondée sur la chasse, la trappe et la pêche, et bien sûr, l'élevage du mouton. En regardant bien, vous les distinguerez à flanc de montagne.*

**Riz à la crème avec sauce rouge**

*Le riz à la crème, ou « riskrem » en norvégien, fait partie, selon les livres d'histoire, de la cuisine norvégienne depuis des siècles, comme dans le reste de la Scandinavie d'ailleurs. On pourrait objecter que ce n'est que du porridge, pourtant si crémeux et luxueux. Ici dans le nord, il est de tradition de déposer un bol de porridge de riz sur le porche la veille de Noël pour satisfaire le petit (environ 15 cm) et serviable « Nisse », mais aussi coléreux qui vit en cachette de l'homme. Si on l'oublie, il y a de fortes chances pour qu'il rende la vie impossible au propriétaire de la maison.*

**La citation d'aujourd'hui:** « Le porridge n'est pas un plat de pauvre. Aucune table n'est ni trop grande ni trop petite pour ne pas accueillir le porridge et être amoureux du porridge est un titre d'honneur » John Moberg (1938-2010)

## Norway lobster soup

Leek, carrot and celery

Norway Lobster, or langoustine as it is often called elsewhere, was considered an unwanted bycatch until the beginning of the 19th century. It is related to its larger cousin the Lobster, but its meat is considerably tenderer. It is sensitive to overcooking and the chef needs to be skilled in order not to overcook this nowadays so sought-after crayfish of the deep ocean.

ALLERGENS: SK, M, S

## Pork shank

Field beans, pearl onion and fig sauce

Roasted pork is a traditional dish that has been served in Scandinavia for thousands of years. It played a significant role in the pre-Christian 'Vinterblot', which was celebrated to ensure the return of the sun in midwinter. In Norse mythology, pieces of the pig Særimne were eaten every day, which would then grow out again. Most households in Norway serve pork ribs during Christmas – often accompanied by a shot of aquavit.

ALLERGENS: SU, M, S

## Nýr Cheesecake

Raspberry sorbet from Gangstad Gård

Nýr is made from cultured, organic whole-milk from well-treated cows (the owner family Grøndahl Olsen, who have received prizes for their focus on animal welfare, claim the cows are humorous, whatever they mean by that!). The production is traditional. Cultured and pasteurised milk is carefully heated up and then left to drain in large filtration sheets. When the consistency has become somewhat firm and creamy, the Nýr is ready. The result is a low-fat, sugar-free cream cheese with high levels of healthy protein. Hurtigruten is proud to say that we can base our cheesecake upon such a sustainable and leading locally sourced product.

ALLERGENS: M, E, G (WHEAT), SU

**Did you know?** Today's raspberry sorbet has been produced by Astrid on Gangstad Gårdssyteri in Nord-Trøndelag. Based upon sustainability, tradition and the finest raw materials, their products contain no additives.

## KAMPTAL, AUSTRIA RABL GRÜNER VELTLINER LÖSS

NO: Strågul farge. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder.

DE: Strohgelbe Farbe. Frisches und fruchtiges Aroma mit einem mineralischen Charakter und Nuancen von Apfel und Gewürzen.

EN: Straw coloured. Fresh and fruity with a mineral character and elements of yellow apples and spices.

FR: Robe de paille. Bouquet frais et fruité d'un caractère minéral avec des notes de pomme jaune et d'épice.

## RIOJA, SPAIN

### RAMÓN BILBAO SINGLE VINEYARD

NO: Dyp, konsentrert frukt. Middels kraftig, velstrukturert og med lang, behagelig ettersmak.

DE: Gut konzentrierte Frucht. Mittlere Fülle. Angenehme Struktur und sanfter Abschluss.

EN: Well concentrated fruit. Medium body. Nice structure and a long, pleasant aftertaste.

FR: Arômes de mûre sauvage et de cerise. Vin structure et riche en fruits. Il est long et agréable en bouche.

## KAMPTAL, AUSTRIA

### RABL RIESLING TROCKENBEERENSAUSLESE

NO: Rik og velbalansert med markant mineralitet, god syre og kompleks ettersmak.

DE: Reichhaltig und balanziert mit markanter Mineralität, angenehmer Säure und einem komplexen Nachgeschmack.

EN: Rich and well balanced with distinct mineral touch. Nice acidity and a complex aftertaste.

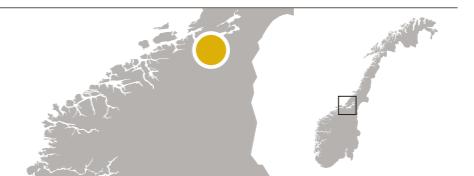
FR: Riche et bien équilibré avec une touche minérale. Acidité agréable et long en bouche.

ALLERGENES: SU

## DAY 11 TRONDHEIM

### Åndelig hovedstad

Trondheim ligger midt i Norge og var i hele middelalderen hovedsete for erkebiskopen i Nidarosdomen. En slags åndelig hovedstad, og en viktig europeisk by. Det var her man fant noen av landets største gårder, og det var hit akevitten kom første gang. Skål!



63°N – DAY 11

SPIRITUAL CAPITAL

### EN: Spiritual Capital

Trondheim, a spiritual capital and a major European city, is situated in the middle of Norway and throughout the Middle Ages, the Nidaros Cathedral was the main seat of the Archbishop. Some of Norway's largest farms were found here, and according to written records, it was here that aquavit first made an appearance in Norway. Cheers!

### DE: Spirituelles Zentrum

Die europäische Metropole Trondheim gilt als spirituelles Zentrum und liegt in der Mitte Norwegens. Im Mittelalter diente der Nidaros-Dom als Bischofssitz und auch die größten Bauernhöfe des Landes befanden sich in der Gegend. Laut Aufzeichnungen hielt der Aquavit hier Einzug in Norwegen. Zum Wohl!

### FR: Capitale spirituelle

Trondheim, capitale spirituelle et métropole européenne, est située au cœur de la Norvège. Au Moyen-âge, la cathédrale de Nidaros était le siège de l'archevêché. Cette région compte certaines des plus grandes fermes de Norvège, et des sources écrites indiquent que c'est ici que serait né l'aquavit en Norvège. À la vôtre !



Photo: Guest Images / Hurtigruten

## Sjøkrepssuppe

Purre, gulrot, selleri

*Sjøkrep var ansett for å være en uønsket bifangst frem til begynnelsen av 1800 tallet. Den er i slekt med den sterke fetteren, hummeren, men kjøttet er betydelig mørere. Den kan fort bli overkøkt, og kokken må være dyktig for ikke å overkoke dette nå ettertrakte skalldyret fra havets dyp.*

ALLERGENER: SK, M, S

## Svineskank

Bønner, perleløk og fikensaus

*Ovnbakt svin er en tradisjonell rett som har blitt servert i Skandinavia i tusener av år. Den spilte en betydelig rolle i det førkristne «Vinterblot», som ble feiret for å sikre solens retur midtvinters. I norrøn mytologi ble biter av grisens Særinne spist hver dag, biter som så ville vokse ut igjen. De fleste husholdninger i Norge serverer svineribbe i julen – ofte sammen med akevitt.*

ALLERGENER: SU, M, S

## Nýr ostekake

Bringebærsorbet fra Gangstad Gård

*Nýr lages av syrnet, økologisk helmek fra godt behandlede kuer (familien som eier dem, Grøndahl Olsen, har fått priser for deres fokus på dyrevelferd, og mener at kuene er lykkelige, hva de enn mener med det!). Produksjonen er tradisjonell. Syrnet og pasteurisert melk varmes forsiktig opp, og etterlates så til avdrypping i store osteposer. Når konsistensen er mer fast og kremet, er nýren klar. Resultatet er en sukkerfri kremost med lite fett og høye nivåer av sunt protein.*

*Hurtigruten er stolt over å si at vi kan basere ostekaken vår på slikt et bærekraftig ledende lokalprodusert produkt.*

ALLERGENER: M, E, G (HVETE), SU

**Vissste du?** Dagens bringebærsorbet har blitt produsert av Astrid på Gangstad Gårdssyteri i Nord Trøndelag. Produksjonen er basert på bærekraft, tradisjon og de beste råmaterialene, og produktene deres inneholder ikke tilsetningsstoffer.

## Norwegische Hummersuppe

Lauch, Karotten und Sellerie

*Norwegische Hummer oder Langusten, wie diese oft anderswo genannt werden, galten bis Anfang des 19. Jahrhunderts als unerwünschter Beifang. Sie sind mit ihrem größeren Cousin, dem Hummer zwar verwandt, aber ihr Fleisch ist wesentlich zarter. Sie sind empfindlich gegen Überkochen und der Koch muss sein Handwerk verstehen, um diese heutzutage so sehr begehrten Krebse aus dem tiefen Ozean nicht zu lange zu kochen.*

ALLERGENE: SK, M, S

## Schweinshachse

Ackerbohnen, Perlzwiebeln und Feigensauce

*Gebratenes Schweinefleisch ist ein traditionelles Gericht, das seit Jahrtausenden in Skandinavien serviert wird. Es spielte eine bedeutende Rolle im vorchristlichen „Vinterblot“, das gefeiert wurde, um die Rückkehr der Sonne zur Wintersonnenwende zu gewährleisten. In der nordischen Mythologie wurden Stücke vom Schwein Særinne jeden Tag gegessen, die anschließend wieder nachwuchsen. Die meisten Haushalte in Norwegen servieren zu Weihnachten Schweinerippchen – oft begleitet von einem Schuss Aquavit.*

ALLERGENE: SU, M, S

## Nýr-Käsekuchen

Himbeersorbet aus Gangstad Gård

*Nýr wird aus biologischer Sauer-Vollmilch von glücklichen Kühen hergestellt. (Die Besitzerfamilie Grøndahl Olsen, die für ihren Fokus auf Tierschutz ausgezeichnet wurde, behauptet sogar, dass ihre Kühe Humor hätten, was immer sie damit meinen!) Die Produktion geschieht auf traditionelle Weise. Saure und pasteurisierte Milch wird vorsichtig erhitzt und dann in großen Filtrationsfolien zum Abtropfen gelagert. Sobald die Konsistenz etwas fest und cremig geworden ist, ist der Nýr fertig. Das Ergebnis ist ein fettarmer, zuckerfreier Frischkäse mit einem hohen Anteil an gesundem Eiweiß. Hurtigruten ist stolz darauf, sagen zu dürfen, dass solch ein nachhaltiges und führendes Produkt aus der Region die Grundlage unseres Käsekuchens bildet.*

ALLERGENE: M, E, G (WEIZEN), SU

**Wussten Sie schon?** Das heutige Himbeersorbet wurde von Astrid auf Gangstad Gårdssyteri in Nord-Trøndelag produziert. Basierend auf Nachhaltigkeit, Tradition und feinsten Rohstoffen enthalten ihre Produkte keinerlei Zusatzstoffe.

## Soupe de homard norvégienne

Poireaux, carottes et céleri

*Le homard de Norvège, ou langoustine comme on l'appelle souvent ailleurs, était considéré comme une prise indésirable jusqu'au début du 19e siècle. Il s'apparente à son cousin plus grand, le homard, mais sa viande est nettement plus tendre. Il supporte mal la surcuison et le chef doit être expérimenté pour ne pas faire trop cuire cette langouste des eaux profondes si recherchée de nos jours*

ALIMENTS ALLERGÈNES : SK, M, S

## Jarret de porc

Fèves, oignons perlés et sauce aux figues

*Le porc rôti est un plat traditionnel servi en Scandinavie depuis des millénaires. Il tenait une place primordiale dans les « Vinterblot » pré-chrétiennes qui étaient célébrées pour assurer le retour du soleil au milieu de l'hiver. Dans la mythologie nordique, des morceaux du cochon Særinne se mangeaient tous les jours, pour repousser ensuite. La plupart des foyers norvégiens servent des côtes de porc à Noël - souvent accompagnées d'un petit verre d'aquavit.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : SU, M, S

## Cheesecake Nýr

Sorbet aux framboises de Gangstad Gård

*Le Nyr est fait de lait entier de culture biologique venant de vaches bien traitées (la famille Grøndahl Olsen; qui a reçu des prix pour la priorité qu'elle accorde au bien-être des animaux; déclare que les vaches ont de l'humour; à savoir ce qu'ils entendaient par ça !). La production est traditionnelle. Le lait de culture pasteurisé est soigneusement chauffé puis laissé égoutter dans de grandes feuilles de filtration. Lorsque sa consistance devient quelque peu ferme et crémeuse, le Nyr est prêt. Le résultat est un fromage crémeux, pauvre en matières grasses et sans sucre, avec une teneur élevée en protéines bonnes pour la santé. Hurtigruten est fier de dire que nous pouvons baser notre cheesecake sur un produit local phare durable.*

ALIMENTS ALLERGÈNES : M, E, G (BLÉ), SU

**Le saviez-vous?** Le sorbet aux framboises d'aujourd'hui a été produit par Astrid à Gangstad Gårdssyteri dans le Nord-Trøndelag. Basé sur la durabilité, la tradition et les meilleures matières premières, leurs produits ne contiennent aucun additif.