

ARCTIC & ANTARCTICA

ARKTIS UND ANTARKTIS

ARCTIQUE & ANTARCTIQUE

King Crab salad with sour
cream, horseradish,
lemon and roasted bread

SK, M, G (wheat)

—

Bidos reindeer soup with root
vegetables and parsley

S

—

Arctic char with summer
cabbage, chive emulsion and
dill potatoes

F, E, M

—

Rhubarb sorbet

E

—

Mountain cranberry mousse
with sweet cultured milk
pancake

SU, E, M, G (wheat)

Königskrabbensalat mit
Sauerrahm, Meerrettich,
Zitrone und geröstetem Brot

SK, M, G (Weizen)

—

Bidos-Rentiereintopf mit
Wurzelgemüse und
Petersilie

S

—

Saibling mit Kohl,
Schnittlauchemulsion und
Dillkartoffeln

F, E, M

—

Rhabarbersorbet

E

—

Preiselbeermousse mit süßen
Sauermilch-pfannkuchen

SU, E, M, G (Weizen)

Salade de crabe royal avec
crème aigre, raifort, citron
et pain grillé

SK, M, G (blé)

—

Soupe au renne Bidos avec
légumes-racines
et persil

S

—

Omble chevalier avec
chou pommé, émulsion à la
ciboulette et pommes de
terre à l'aneth

F, E, M

—

Sorbet à la rhubarbe

E

—

Mousse à la busserole
avec crêpes sucrées
au lait fermenté

SU, E, M, G (blé)

***Public Health Advisory:**

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

***Gesundheitshinweis:**

Der Verzehr von rohen oder halbgaren fleisch- bzw. geflügelprodukten, Meeresfrüchten oder Eiern kann insbesondere bei Personen mit bestimmten Erkrankungen das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen.

***Avertissement de santé publique :**

la consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés ou œufs crus ou partiellement cuits peut entraîner un risque d'intoxication alimentaire, surtout chez les personnes atteintes de certaines maladies.

• If you require assistance interpreting the allergen abbreviations, please ask your waiting staff.

• Informationen zu Abkürzungen und Bedeutung der Allergene können Sie beim Personal erfragen.

• Pour savoir comment interpréter les abréviations des allergènes, veuillez demander conseil au personnel de service.

King Crab salad with sour cream, horseradish, lemon and roasted bread

After emigrating from Russia, the giant red king crab was discovered for the first time in Norway in the Varanger Fjord in 1977. It is now a permanent part of the marine ecosystem in the northern parts of Norway. Small coastal boats are used for catching the Norwegian Red King Crab. They don't have to travel far from their home ports and carry 20-30 pots, each containing up to 100 crabs. Only 5 to 10 crabs per pot will be selected in a rigorous quality control. The rest are returned to the sea. The fishermen handle each King Crab individually with care and attention. With such a limited number of crabs returning to port, the Norwegian Red King Crab has a unique and distinctive quality advantage. The superb white meat of the legs and claws is particularly juicy with a natural sweet taste. A combination of clear cold waters, the cold climate and the careful individual handling means that Norway has the best king crab in the world.

Bidos reindeer soup with root vegetables and parsley

Bidos is a traditional Sami soup. The Sami people have historically had a very modest life-style 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 skillful preservation of food for harder times that the shamans foresaw on the arctic horizon. The Bidos soup features reindeer as its main ingredient, which is let to simmer along with typical raw vegetables from the upper north such as potatoes, cabbage, carrots and onion. It is a nutritious soup with a proud legacy. Enjoy, or as the Sami people say: Livččii buorrin!

Arctic char with cabbage, chive emulsion and dill potatoes

The Arctic Char is a particularly Arctic fish. This rather small but tough little fish with its tender, red meat is a highly sought after delicacy. It was one of the first fish to populate the Nordic region after the last ice-age and can be found not only along the coast, but also sometimes, if one is lucky, in small untouched lakes high up in the mountains where the water is even purer than bottled retail water. Today, we will roast the fillets and serve them with cabbage, chive emulsion and dill potatoes. If this isn't a proper taste of the north, nothing is!

Rhubarb sorbet

Hurtigruten is proud to present Arktis from Svolvær – a town in the breathtaking area of Lofoten, Norway. The name of this small ice cream producer from the north is wordplay on “arctic” and “is”, the latter meaning “ice cream” in Norwegian. In close cooperation with them, Hurtigruten has come up with some very distinctive taste variations based on either Italian gelato style ice cream (with fresh milk), or sorbets. The well-balanced rhubarb sorbet you will enjoy today is one of these products. Our clip-fish ice cream will have to wait for another occasion to challenge your taste buds.

Mountain cranberry mousse with sweet cultured milk pancake

Sweet pancake – or “svele” as it is called in Norway, is a safe bet. Who can resist a small pancake made out of fresh eggs, barley flour and cultured milk? Especially when it is served with a creamy mousse based on heavy cream, cranberries and honey? Pancakes have been a part of the arctic diet for as long as there have been settlers living in the region. And since people from the north historically aren't used to fancy pastries and chocolates, we intend to delight you today with an authentic, rustic dessert purely made from ingredients found in the harsh environment north of the polar circle.

Königskrabben-salat mit Sauer-rahm, Meerrettich, Zitrone und geröstetem Brot

Die einst nur in Russland beheimatete Königskrabbe wurde in Norwegen erstmals 1977 im Varanger Fjord entdeckt. Inzwischen ist sie ein permanenter Teil des Meeresökosystems im Norden des Landes. Die norwegische rote Königskrabbe wird mit kleinen Küstenbooten gefangen, die von ihren Heimathafen keine weiten Distanzen zurücklegen müssen und 20 bis 30 Körbe mit jeweils bis zu 100 Krabben befördern können. Im Rahmen einer strengen Qualitätskontrolle werden pro Korb nur 5 bis 10 Krabben ausgewählt. Der Rest wird zurück ins Meer gebracht. Die Fischer gehen mit jeder einzelnen Königskrabbe sehr vorsichtig und sorgfältig um. Da die Boote nur mit wenigen Krabben in den Hafen zurückkehren, zeichnet sich die norwegische rote Königskrabbe durch eine einzigartige Qualität aus. Das herrliche weiße Fleisch der Beine und Scheren ist besonders saftig und hat einen natürlichen, süßlichen Geschmack. Die Kombination aus klaren, kalten Gewässern, dem kühlen Klima und einem sorgfältigen Umgang mit jedem einzelnen Tier sorgt dafür, dass Norwegen die besten Königskrabben der Welt hervorbringt.

Bidos-Rentiereintopf mit Wurzelgemüse und Petersilie

Bidos ist ein traditioneller Eintopf der Sami. Der Lebensstil dieses nordischen Volks war einst sehr bescheiden und geprägt von wenig Besitz und einer engen Verbindung zur Natur. Ihr Respekt für Mutter Natur basiert seit jeher auf Nachhaltigkeit und den Bräuchen der Vorfahren. Die Sami sind bekannt für eine geschickte Konservierung von Lebensmitteln für schlechtere Zeiten, die die Schamanen am arktischen Horizont vorhersahen. Hauptbestandteil des nahrhaften und traditionsreichen Bidos-Eintopfs ist Rentierfleisch, das mit typischem Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Kohl, Karotten und Zwiebeln aus dem hohen Norden geschmort wird. Lassen Sie es sich schmecken – oder wie die Sami sagen: Livččii buorrin!

Saibling mit Kohl, Schnittlauchemulsion und Dillkartoffeln

Der Saibling ist ein typischer arktischer Fisch. Mit seinem zarten, roten Fleisch gilt der kleine, beeindruckend widerstandsfähige Fisch als beliebte Delikatesse. Er war einer der ersten Fische, die sich nach der letzten Eiszeit in den Gewässern des Nordens ansiedelten. Man findet ihn nicht nur entlang der Küste, sondern mit etwas Glück auch im kristallklaren Wasser kleiner, unberührter Seen hoch oben in den Bergen. Heute servieren wir Ihnen gegrillte Filets an Kohl, Schnittlauchemulsion und Dillkartoffeln. Erleben Sie den Geschmack des Nordens!

Rhabarbersorbet

Hurtigruten möchte Ihnen Arktis aus Svolvær – eine Stadt inmitten der atemberaubenden Landschaft der Lofoten – vorstellen. Der Name dieser kleinen Eismanufaktur ist ein Wortspiel aus „arktisch“ und „Eis“. In enger Zusammenarbeit mit Hurtigruten wurden einzigartige Milcheis- und Sorbetsorten kreiert. Das heutige Rhabarbersorbet ist eine davon. Unser Klippfischeis sparen wir uns noch für einen anderen Anlass auf.

Preiselbeermousse mit süßen Sauer-milchpfannkuchen

Süße Pfannkuchen – in Norwegen „Svele“ genannt – kommen immer gut an. Wer könnte der Köstlichkeit aus frischen Eiern, Gerstenmehl und Sauermilch widerstehen, vor allem, wenn sie mit einer cremigen Mousse aus Sahne, Preiselbeeren und Honig hergestellt wird? Pfannkuchen zählten schon zu den Leibspeisen der ersten Siedler in der Arktis. Die Küche dieser Region kennt keine ausgefallenen Törtchen und Schokoladenkreationen. Wir möchten Sie heute mit einem authentischen, rustikalen Dessert aus frischen Zutaten aus der rauen Natur nördlich des Polarkreises verwöhnen.

Salade de crabe royal avec crème aigre, raifort, citron et pain grillé

Après avoir émigré de Russie, le crabe royal géant a été découvert pour la première fois en Norvège sur le Varangerfjord en 1977. Il fait maintenant partie de l'écosystème marin du nord de la Norvège. Les petits bateaux côtiers utilisés pour pêcher le crabe royal norvégien n'ont pas à naviguer très loin de leur port d'attache pour en trouver. Ils transportent 20 à 30 casiers ; chacun d'entre eux contenant jusqu'à 100 crabes. Seuls 5 à 10 crabes par casier sont sélectionnés lors d'un contrôle de qualité rigoureux. Le reste est rejeté à la mer. Les pêcheurs manipulent un seul crabe royal à la fois, avec soin et attention. Étant donné le nombre limité ramené au port, le crabe royal norvégien possède une qualité unique et distinctive. La succulente chair blanche de ses pattes et de ses pinces est particulièrement juteuse et possède un goût sucré naturel. La combinaison des eaux claires et glaciales, du climat froid et de la technique de pêche très soignée offre à la Norvège le meilleur crabe royal au monde.

Soupe au renne Bidos avec légumes-racines et persil

Bidos est une soupe traditionnelle sami. Historiquement, le peuple sami a un style de vie modeste et vit avec peu de biens privés tout en entretenant une relation étroite avec la nature. Son respect pour l'environnement a toujours été basé sur la durabilité et le mode de vie ancestral. Les Sami ont toujours été connus pour leurs connaissances en

préservation des aliments pendant les temps difficiles que les chamans distinguent à l'horizon arctique. L'ingrédient principal de la soupe Bidos est le renne que l'on fait mijoter avec des légumes crus typiques du Grand Nord comme des pommes de terre, du chou, des carottes et des oignons. Il s'agit d'une soupe nutritive au glorieux héritage. Bon appétit, ou comme le peuple sami dit : Livččii buorrin !

Ombre chevalier avec chou pommé, émulsion à la ciboulette et pommes de terre à l'aneth

L'ombre chevalier est un poisson spécifique à l'Arctique. Ce poisson de petite taille mais robuste, à la chair tendre et rouge, est un mets délicat très recherché. Il s'agit de l'un des premiers poissons à avoir parcouru la région nordique après la dernière période glaciaire. On peut le pêcher sur le littoral, mais on peut aussi parfois avoir la chance de le trouver dans de petits lacs préservés où l'eau est encore plus pure que de l'eau minérale. Aujourd'hui, nous ferons rôtir des filets que nous servirons avec du chou pommé, une émulsion à la ciboulette et des pommes de terre à l'aneth. Si ce n'est pas un plat typique du Nord, rien ne l'est !

Sorbet à la rhubarbe

Hurtigruten est fier de présenter Arkt-is de Svolvær, une petite ville dans la région époustouflante des îles Lofoten, en Norvège. Le nom de ce petit producteur de glace du Nord est un jeu de mots avec « arctique »

et « is » qui signifie « glace » en norvégien. En travaillant en étroite collaboration avec lui, Hurtigruten a trouvé des saveurs très différentes basées sur les glaces à l'italienne (avec du lait frais) ou les sorbets. Le sorbet à la rhubarbe parfaitement équilibré que vous dégusterez aujourd'hui constitue l'un de ces produits. Notre glace à la morue devra attendre une autre occasion pour éveiller vos papilles gustatives.

Mousse à la busserole avec crêpes sucrées au lait fermenté

Les crêpes sucrées, ou « svele » en norvégien, constituent un choix sûr. Qui peut résister à une petite crêpe préparée avec des œufs frais, de la farine d'orge et du lait fermenté ? Surtout quand elle est servie avec une mousse onctueuse à base de crème épaisse, des busseroles et du miel ? Les crêpes font partie du régime arctique depuis que la région est habitée. Historiquement, les gens du Nord ne sont pas connus pour aimer les pâtisseries et les chocolats. Aujourd'hui, nous essayons donc de vous ravir avec un dessert rustique authentique réalisé uniquement à base d'ingrédients trouvés dans l'environnement difficile au nord du Cercle Arctique.

EN: Due to the remote area we are sailing in, please note that some menu items may be temporary unavailable.

DE: Bitte beachten Sie: Da wir uns in einer abgelegenen Gegend befinden, sind einige Gerichte möglicherweise vorübergehend nicht verfügbar.

FR: Étant donné que nous naviguons dans une région isolée, veuillez noter que certains produits de la carte peuvent être momentanément indisponibles.