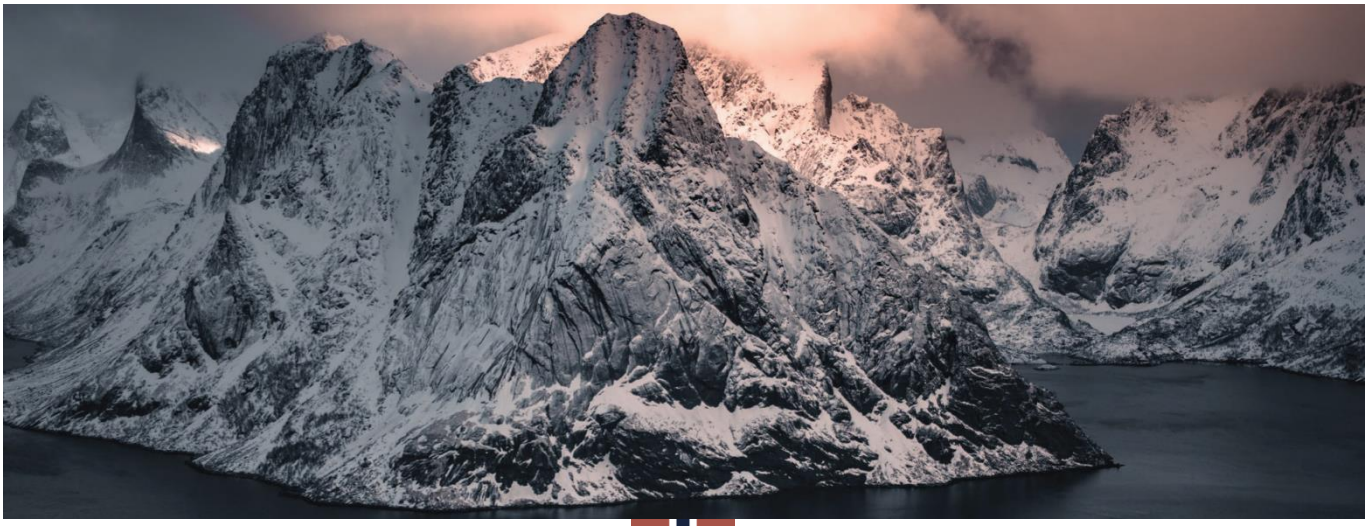
HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

FLAVOURS OF THE

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

HAVILA

HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Deilig lunsj med småretter

Til lunsj har vi satt sammen en rikholdig meny av småretter hvor du kan plukke og mikse etter behag. Her kan du virkelig utforske Norges spennende kiste av matskatter. Vi anbefaler tre retter - og er du fortsatt ikke helt mett kan du selvsagt toppe måltidet med en dessert. I vår bærekraftsatsing arbeider vi målrettet for å minimere matsvinn. Vårt mål er mindre enn 75 g pr. gjestedøgn på våre skip. Takk for at du hjelper oss å nå målet.

OVERSIKT AV ALLERGENER

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK
P = PEANØTTER

SO = SOYA
M = MELK
N = NØTTER
S = SELLERI
SE = SENNEP

SF = SESAMFRØ
SU = SULFITT OG SVOVELDIOKSID
LU = LUPIN
B = BLØTDYR
= VEGETAR

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Norske tomater
med ost, pesto og vårløk
INNEHOLDER M / N PINJEKJERNER

Lyngen reker
med salat, sitronmajones og dill
INNEHOLDER SK / E / SU / G HVETE

Surdeigstoast
med aioli og syltet sopp
INNEHOLDER G HVETE RUG BYGG / SU / E / SE

Brokkolisalat
med asiatiske smaker
INNEHOLDER G HVETE / SU /P PEANØTT

Småpoteter
med ørretrogn, rømme og urtesalat
INNEHOLDER F / M

Jordskokksuppe
med brunet salviesmør og sprøtt brød
INNEHOLDER M / G HVETE

Grillede lammepølser
med potetkrem, sennep og salviesmør
INNEHOLDER SE / M

DESSERT

Dagens søte hemmelighet
SPØR DIN SERVITØR

RUNDREISEN

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

Cæsar salat
med sprø kylling, bacon og parmesan
INNEHOLDER G HVETE RUG BYGG / SU/ M / E / SE

Grønn Havrand-salat
INNEHOLDER M / S

Smørbrød
med potetsalat, cornichons og pepperrot
INNEHOLDER G HVETE / SE / SU

Tronfjell spekeskinke
med bufarost og ruccola
INNEHOLDER M

Cæsar salat
med sprø røsti og krutonger
INNEHOLDER G HVETE RUG BYGG / SU / M / E / SE

Myk røkelakskrem
med Havrands Melkebrød
INNEHOLDER F / M / G HVETE

Havrands sprø poteter
med urtemajones
INNEHOLDER E / M / SU

Potetsuppe
med purreløk og krutonger
INNEHOLDER G HVETE RUG BYGG / M

Norsk fiskesuppe
med rotgrønnsaker
INNEHOLDER F / SK / S / M

Dampede blåskjell
i egen kraft
INNEHOLDE B / M

Sprø ertesnitzel
med potetkrem og brunet smør
INNEHOLDER E / M / G HVETE

Risoni
med skogsopp
INNEHOLDER G HVETE / M

HAVRAND

RESTAURANT

01



FLAVOURS OF THE

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Delicious lunch with small dishes

For lunch, we have put together a rich menu of small dishes where you can pick and mix at your pleasure. Here you can really explore Norway's exciting chest of food treasures. We recommend three dishes - and if you are not entirely full, top it off with a dessert.
In our sustainability efforts, we work purposely to minimize food waste.
Our target is less than 75 g per overnight stays on our ships. Thank you for helping us reach our goal.

OVERVEIW OF ALLERGENS

G = GLUTEN
SK = CRUSTACEANS
E = EGG
F = FISH
P = PEANUT
SO = SOYBEAN
M = MILK
N = NUTS
S = CELERY
SE = MUSTARD
SF = SESAME SEEDS
SU = SULFITE AND SULFUR DIOXIDE
LU = LUPINE
B = MOLLUSCS
= VEGETARIAN

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Norwegian tomatoes
with cheese, pesto and chive
ALLERGENS M / N PINE NUTS

Lyngen prawns
with salad, lemon mayonnaise and dill
ALLERGENS SK / E

Sourdough toast
with aioli and pickled mushrooms
ALLERGENS G WHEAT RY BARLEY / SU / E / SE

Broccoli salad
with Japanese flavors
ALLERGENS G WHEAT / SD / P

Baby potatoes
with trout roe, sour cream and herb salad
ALLERGENS F / M

Jerusalem artichoke soup
with browned sage butter and crispy bread
ALLERGENS M / G WHEAT

Grilled lamb sausages
with mashed potatoes, mustard and sage butter
ALLERGENS SE / M

DESSERT

Today's sweet secret
PLEASE ASK YOUR WAITER

ROUND TRIP

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

Caesar salad
with crispy chicken, bacon and parmesan cheese
ALLERGENS G WHEAT RYE BARLEY / SU/ M / E / SE

Green Havrand salad
ALLERGENS M / S

Sandwich
with potato salad, cornichons and horseradish
ALLERGENS G WHEAT / SE / SU

Tronfjell cured ham
with Bufar-cheese and rocket
ALLERGENS M

Caesar salad
with crispy hash brown and croutons
ALLERGENS G WHEAT RYE BARLEY / SU / M / E / SE

Soft smoked salmon mousse
with Havrand's milk bread
ALLERGENS F / M / G WHEAT

Havrand's crispy potatoes
with herb mayonnaise
ALLERGENS E / M / SU

Potato soup
with leeks and croutons
ALLERGENS G / M

Norwegian fish soup
with root vegetables
ALLERGENS F / SK / S / M

Steamed mussels
served in its own stock
ALLERGENS B / M

Crispy pea Schnitzel
with potato cream and beurre noisette
ALLERGENS E / M / G WHEAT

Risoni
with forest mushrooms
ALLERGENS G WHEAT/ M

HAVRAND

RESTAURANT



DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Leckeres Mittagessen, Auswahl aus mehreren kleinen Gerichten

Zum Mittagessen haben wir für Sie eine vielfältige Speisekarte mit kleinen Gerichten zusammengestellt, aus der Sie nach Belieben auswählen und sich Ihr Mittagessen zusammenstellen können. Auf diese Weise können Sie Norwegen kulinarisch erkunden und den Deckel zur Truhe mit unseren Essensschätzen öffnen. Wir empfehlen drei Gerichte zu wählen. Falls Sie danach noch nicht satt sind, können Sie gerne weitere Gerichte dazu bestellen, und/oder das Essen mit einem Dessert abrunden. In unseren Nachhaltigkeitsbemühungen arbeiten wir gezielt daran, Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Daher haben wir es uns zum Ziel gemacht täglich nicht mehr als 75g Lebensmittelabfälle pro Person entsorgen zu müssen. Vielen Dank, dass Sie uns helfen, unser Ziel zu erreichen.

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

G = GLUTEN
SK = SCHALTIER
E = EI
F = FISCHE
P = ERDNÜSSE
SO = SOYA
M = MILCH
N = NÜSSE
S = SELLERIE
SE = SENF
SF = SESAMSAMEN
SU = SULFIT UND SCHWEFELDIOXID
LU = LUPINE
B = WEICHTIERE
= VEGETARISCH

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

Norwegische Tomaten
mit Käse, Pesto und Frühlingszwiebeln
ALLERGENE M / N PINIENKERNE

Lyngen-Garnelen
mit Salat, Zitrone Mayonnaise und Dill
ALLERGENE SK / E / SU

Sauerteigtoast
mit Aioli und eingelegten Pilzen
ALLERGENE G WEIZEN ROGGEN GERSTE / SU / E / SE

Brokkoli Salat
mit asiatischen Gewürzen
ALLERGENE G WEIZEN / SU / P ERDNÜSSE

Drillingskartoffeln
mit Forellenrogen, Sauerrahm und Kräutersalat
ALLERGENE F / M

Topinambur suppe
mit ausgelassener Salbeibutter und knusprigem Brot
ALLERGENE M / G WEIZEN

Gegrillte Lammwürste
mit Kartoffelpüree, Senf und Salbeibutter
ALLERGENE SE / M

DESSERT

Süßes Geheimnis des Tages
FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

Caesar Salat
mit knusprigem Hähnchen, Bacon und Parmesan
ALLERGENE G WEIZEN ROGGEN GERSTE / SU / M / E / SE

Grüner Havrand Salat
ALLERGENE M / S

Smørbrød
mit Kartoffelsalat, Cornichons und Meerrettich
ALLERGENE G WEIZEN / SE / SU

Tronfjell Schinken
mit Bufar-Käse und Rucola
ALLERGENE M

Caesar Salat
mit knuspriger Rösti und Croutons
ALLERGENE G WEIZEN ROGGEN GERSTE / SU / M / E / SE

Milde Räucherlachscreme
mit Havrands Milchbrot
ALLERGENE F / M / G WEIZEN

Havrands knusprige Kartoffeln
mit Kräuter-Mayonnaise
ALLERGENE E / M / SU

Kartoffelsuppe
mit Lauch und Croutons
ALLERGENE M / G WEIZEN ROGGEN GERSTE

Norwegische Fischsuppe
mit Wurzelgemüse
ALLERGENE F / SK / S / M

Gedämpfte Miesmuscheln
in eigener Brühe
ALLERGENE B / M

Knuspriges Erbsenschnitzel
mit Kartoffelpüree und ausgelassener Butter
ALLERGENE E / M / G WEIZEN

Risoni
mit Waldpilzen
ALLERGENE G WEIZEN / M

Havrand er stedet der hav og himmel møtes,
det faste punktet på sjøreisen,
det som alltid er der.

Den vidstrakte havranden symboliserer også bredden i det du får servert her i skipets hoved restaurant med alt fra tidlige frokoster til sene middager, fra store måltider til små fristelser, varmt og kaldt, søtt og salt.



Havrand the edge of the sea is the place where the sea and sky meet, the fixed point of the sea voyage, which is always there. This vast horizon also symbolises the extensive range of food that is available here in the ship's main restaurant. With everything from early breakfast to late dinners, large meals to tempting snacks, hot, cold, and sweet food.

Havrand (wörtlich Meereskante) ist der Ort, an dem sich Meer und Himmel treffen, der Fixpunkt der Seereise, der immer da ist. Dieser weite Horizont symbolisiert auch die umfangreiche Auswahl an Speisen, die hier im Hauptrestaurant des Schiffes erhältlich sind: Vom frühen Frühstück bis zum späten Abendessen, von großen Mahlzeiten bis hin zu verlockenden Snacks - warme, kalte, süße und herzhafte Speisen.

HAVILA