HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

I polarlandet reiser du gjennom kysten der Lofot-torsken holder til, en delikatesse som har vært etterspurt rundt i hele verden gjennom århundrer. Og mens kysten byr på skinnende hvit fisk, så frister fjellene her med polar bæret multe som er farget gyllent av midnattssolen.

3-retters middag

Velg forrett, hovedrett og dessert etter ønske. Til hovedretten følger «Bondens marked» med det beste garnityret fra regionen.

DU KAN BESTILLE EKSTRA RETTER TIL KR 50,- PR RETT

HAVILA

SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

FORRETTER

Einerrøkt laks

med syrlig pepperrot-dressing

INNEHOLDER M / F

Gravet gulrot

med syrlig pepperrot dressing

INNEHOLDER M

Tørrfisk "Mantecato"

norsk tørrfiskkrem med italiensk vri

INNEHOLDER M / F

Chevre chaud

med ristet pinjekjerne og syltede beter

INNEHOLDER M/ G HVETE / N

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

FORRETTER

Skogsopp-cappuccino

med tørket steinsopp

INNEHOLDER M

Sashimi av fjordørret

med tindved, vårløk og soya

INNEHOLDER F / SO

I MENYEN VÅR FINNER DU SMAKFULLE VEGETARRETTER

SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

HOVEDRETTER

Bakt torsk fra Vaag i Lofoten

brunet smør med urter og syltet småsopp

INNEHOLDER F/ M/ SU

Porchetta av kystgris

langtidsbakt svineribbe med eple- og kaperssaus

INNEHOLDER M

Penne med tomatsaus

Basilikum og fjellost fra Myrdal

INNEHOLDER G HVETE / M / S

Falafel med syltet rødkål

og ajvar

INNEHOLDER SU / M

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN - KIRKENES - BERGEN

HOVEDRETTER

Grillet sjømannsbiff

velhengt ytrefilet av okse med timiansjy

INNEHOLDER M / SU

Vestlandsk fiskegryte

med reker, kamskjell, fennikel, blåskjell og tomat

INNEHOLDER F / SK / B / M

OVERSIKT AV ALLERGENER FINNER DU PÅ NESTE SIDE

SMAKEN AV

POLARLANDET

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

DESSERTER

Tindved og youghurt sorbet

INNEHOLDER M / G HVETE / SO / E

Sjokolade og solbær

Sjokolade mousse med solbærsaus

INNEHOLDER M / E / N HASSELNØT TER / SO

ALLTID PÅ MENYEN

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

DESSERTER

Kystens gull

Fløterand med tindved

INNEHOLDER M

Fløteiskrem

med portvin og syltede sultanarosiner

INNEHOLDER M / E / SU / G HVETE / SO

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

HAVRAND

RESTAURANT



FLAVOURS OF

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

In the polar region, we sail along the coast that is home to the renowned Lofoten cod, a delicacy that has been much sought after throughout the world for centuries.
And while the coast offers this gleaming white fish, the mountains have Cloudberries, a polar berry that gets its golden color from the midnight sun.

3-course dinner

Choose a starter, main course and dessert as desired. The main course will follow with “Farmer’s market” with the best garnish from the region.

YOU CAN ORDER AN EXTRA DISH FOR NOK 50,- PER DISH

HAVILA

FLAVOURS OF

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

STARTERS

Juniper smoked salmon

with a horseradish dressing

ALLERGENS F / M

Cured carrot

with horseradish dressing

ALLERGENS M

Stockfish 'Mantecato'

Norwegian stockfish cream with an Italian twist

ALLERGENS F / M

Chevre chaud

with toasted pine nuts and pickled beets

ALLERGENS M / N / G WHEAT

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

STARTERS

Porcini-cappuccino

a frothy, creamy soup with porcini mushrooms

ALLERGEN M

Sashimi from Norwegian rainbow trout

with sea buckthorn, spring onions and ponzu

ALLERGENS F / SO

IN OUR MENU YOU WILL FIND TASTY VEGETARIAN DISHES

FLAVOURS OF

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

MAIN COURSES

Baked cod from Vaag in Lofoten
with brown herb butter and
pickled button mushrooms

ALLERGENS F / M / SU

Penne with tomato sauce
Basil and mountain cheese from Myrdal

ALLERGENS M / S / G WHEAT

Porchetta from Norwegian free-range pigs
Slow-cooked pork ribs with apple and caper sauce

ALLERGEN M

Falafel with pickled red cabbage
and ajvar

ALLERGENS M / SU

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

MAIN COURSES

Grilled sailor's steak
beef steak with thyme

ALLERGEN M / SU

Vestland fish stew
with prawns, scallops, fennel, mussels and tomatoes

ALLERGENS F / SK / B / M

YOU CAN FIND AN OVERVIEW OF ALLERGENS ON THE LAST PAGE

FLAVOURS OF

POLAR LAND

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

DESSERTS

Sea buckthorn and yoghurt sorbet

ALLERGENS M / G WHEAT / SU / E

Chocolate & blackcurrant

chocolate mousse with blackcurrant sauce

ALLERGENS M / E / N HAZELNUTS / SO

ALWAYS ON THE MENU

ROUND TRIP

BERGEN – KIRKENES -BERGEN

DESSERTS

Golden Coastal Panna Cotta

Norwegian cream with sea buckthorn

ALLERGEN M

Port wine ice cream

with pickled sultanas

ALLERGENS M / E / SU / G WHEAT / SO

OVERVIEW OF ALLERGENS

G = GLUTEN
SK = CRUSTACEANS
E = EGGS
F = FISH
P = PEANUTS
SO = SOYBEAN
M = MILK
N = NUTS
S = CELERY
SE = MUSTARD
SF = SESAME SEEDS
SU = SULPHITES AND SULPHUR DIOXIDE
LU = LUPIN
B = MOLLUSCS
= VEGETARIAN

HAVRAND

RESTAURANT



DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

In Polarregion fahren wir durch die Küstengewässer der Lofoten, in denen der Lofoten-Kabeljau heimisch ist – eine Delikatesse, die seit Jahrhunderten auf der ganzen Welt gefragt ist. Und während der Küste mit glänzendem Weißfisch aufwartet, locken die Berge mit der Moltebeere, die von der Mitternachtssonne golden gefärbt wird.

3-Gänge-Abendessen

Wählen Sie nach Belieben Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Zum gewählten Hauptgang werden die besten regionalen Beilagen serviert.

SIE KÖNNEN ZUSÄTLICHE GERICHTE FÜR NOK 50 PRO GERICHT BESTELLEN

HAVILA

DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

VORSPEISEN

Wacholder Geräucherter Lachs

mit säuerlichem Meerrettich-Dressing

ALLERGENE F / M

Trockenfisch "Mantecato"

Norwegische Trockenfisch-Creme mit einer italienischen Note

ALLERGENE F / M

Gebeitz Karotten

mit säuerlichem Meerrettich Dressing

ALLERGENE M

Chèvre chaud

mit gerösteten Pinienkernen und eingelegter rote Bete

ALLERGENE M / N / G WEIZEN

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

VORSPEISEN

Waldpilz-Cappuccino

mit getrockneten Steinpilzen

ALLERGENE S / M

Sashimi von der Seeforelle

mit Sanddorn, Frühlingszwiebeln und Soja

ALLERGENE F / SO

IN UNSERER SPEISEKARTE FINDEN SIE LECKERE VEGETARISCHES GERICHT

DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

HAUPTGERICHTE

Gebackener Dorsch aus Vaag auf den Lofoten
ausgelassene Butter mit Kräutern und eingelegten Pilzen

ALLERGENE F / M / SU

Penne mit Tomatensauce
Basilikum und Bergkäse aus Myrdal

ALLERGENE M / S / G WEIZEN

Porchetta vom Schwein in Freilandhaltung
geschmorte Schweinerippe mit Apfel- und Kapernsauce

ALLERGENE M

Falafel mit eingelegtem Rotkohl
und Ajvar

ALLERGENE M / SU

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Seemannssteak
gut abgehangenes Rinderfilet mit Thymianjus

ALLERGENE M / SU

Fischeintopf aus Westnorwegen
mit Garnelen, Kammmuscheln, Fenchel, Miesmuscheln und Tomaten

ALLERGENE F / SK / B / M

EINE LISTE DER ALLERGENE FINDEN SIE AUF DER LETZEN SEITE

DER GESCHMACK DES

POLARLANDES

BODØ - TROMSØ - HONNINGSVÅG

DESSERTS

Sanddorn- und Joghurteiscreme

ALLERGENE M / G WEIZEN / SO / E

Schokolade und Johannisbeere

Schokoladenmousse mit Johannisbeersauce

ALLERGENE M / E / N HASELNÜSSE / SO

IMMER AUF DER KARTE

RUNDREISEN

BERGEN – KIRKENES - BERGEN

DESSERTS

Kystens Gull

Sahnepudding mit Sanddorn

ALLERGENE M

Portwein Eiscreme

mit Portwein und eingelegten Rosinen

ALLERGENE M / E / SU / G WEIZEN

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

G = GLUTEN
SK = SCHALENTIERE
E = EI
F = FISCH
P = ERDNÜSSE
SO = SOJA
M = MILCH
N = NÜSSE
S = SELLERIE
SE = SENF
SF = SESAMSAMEN
SU = SULFAT UND SCHWEFELDIOXID
LU = LUPINEN
B = WEICHTIERE
= VEGETARISCH