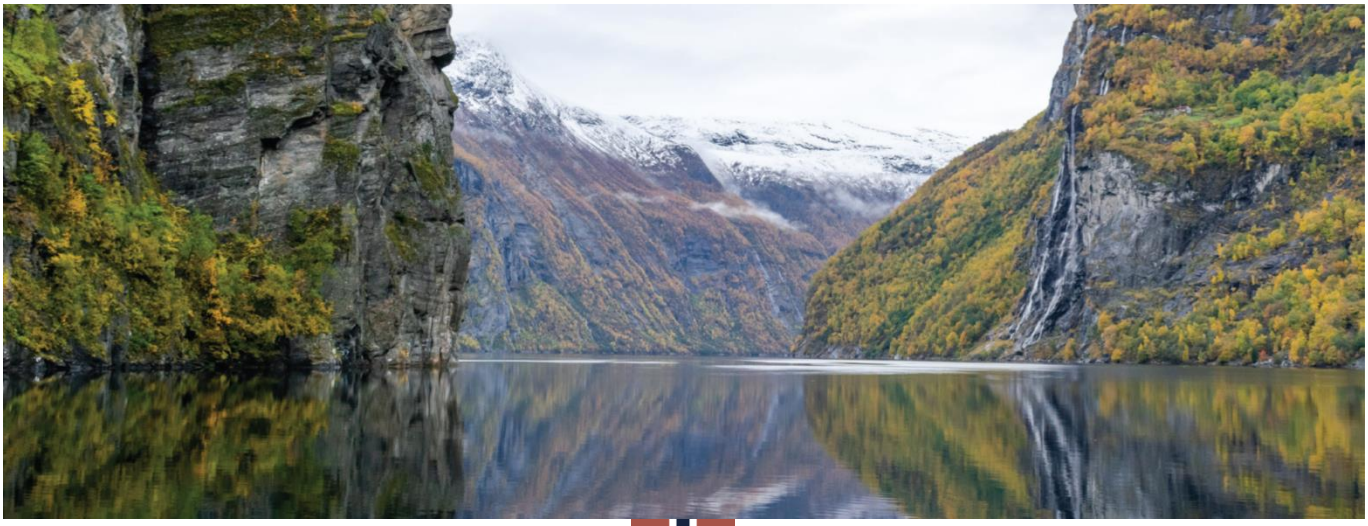
HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

FJORDENE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

FLAVOURS OF THE

FJORDS

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

DER GESCHMACK DES

FJORDE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

HAVILA

HAVRAND

RESTAURANT



SMAKEN AV

FJORDENE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

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

FJORDENE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

Hardangersalat

med eple, valnøtter og brie fra Ostegården

INNEHOLDER M / N VALNØT TER

Grønnsakstartelett

med urtesalat og pesto

INNEHOLDER G HVETE / M / N MANDLER / SO

Kremet krabbesalat

med estragon og sprø røstipotet

INNEHOLDER SK / E / M / SU / G HVETE

Agurk Sashimi

agurk med tindved, vårløk og soya

INNEHOLDER SO

Brokkolini

med lun hollandaise og saltbakte mandler

INNEHOLDER E / M / N MANDLER

Varm klippfisk brandade

med potet, hvitløk og persille

INNEHOLDER F / M / G HVETE

Bresert okseskank

med rødvinssaus, bacon og potetkrem

INNEHOLDER SU / 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



FLAVOURS OF THE

FJORDS

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

Delicious lunch with small dishes

For lunch, we have put together a rich menu of small dishes where you can pick and mix at will. 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 stay 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

THE FJORDS

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

Hardanger salad

with apple, walnuts and brie from Ostegården

ALLERGENS M / N WALNUTS

Vegetables tartelett

with herbal salad and pesto

ALLERGENS G WHEAT / M / SO / N ALMONDS

Crab salad

with tarragon and crispy rösti potato

ALLERGENS SK / E / M / G WHEAT/ SU

Cucumber Sashimi

with sea buckthorn and spring onions

ALLERGEN SO

Broccolini

with warm hollandaise and salt-baked almonds

ALLERGENS E / M / N ALMONDS

Hot klippfisk brandade

salted dried cod with potatoes, garlic and parsley

ALLERGENS F / M / G WHEAT

Braised leg of beef

with red wine sauce, bacon and mashed potato

ALLERGENS SU / 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

ALLERGEN 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

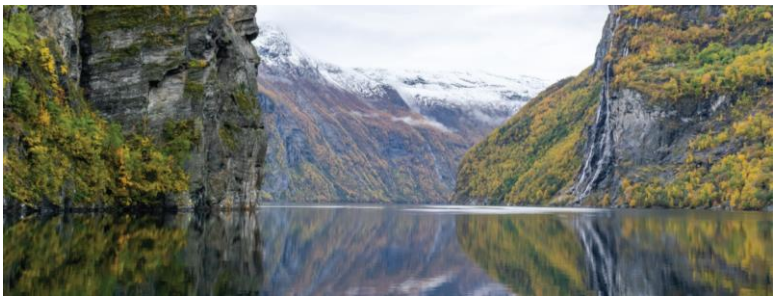
Risoni

with forest mushrooms

ALLERGENS G WHEAT/ M

HAVRAND

RESTAURANT



DER GESCHMACK DES

FJORDE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

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 ganz 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

FJORDE

BERGEN – ÅLESUND - TRONDHEIM

Hardanger Salat
mit Apfel, Walnüssen und Brie vom Ostegården
ALLERGENE M / N WALNÜSSE

Gemüsetartelette
mit Kräutersalat und Pesto
ALLERGENE G WEIZEN / M / N MANDELN / SO

Cremiger Krabbensalat
mit Estragon und knuspriger Rösti
ALLERGENE SK / E / M / SU / G WEIZEN

Gurken Sashimi
mit Sanddorn, Frühlingszwiebeln und Soja
ALLERGENE SO

Broccolini
mit Sauce Hollandaise und gesalzenen Mandeln
ALLERGENEE / M / N MANDELN

Warme Klippfisch Brandade
mit Kartoffeln, Knoblauch und Petersilie
ALLERGENE F / M / G WEIZEN

Geschmortes Rinderbein
mit Rotweinsauce, Bacon und Kartoffelpüree
ALLERGENE SU / 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 (literally sea edge) 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 breakfasts to late dinners, large meals to tempting snacks, and 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