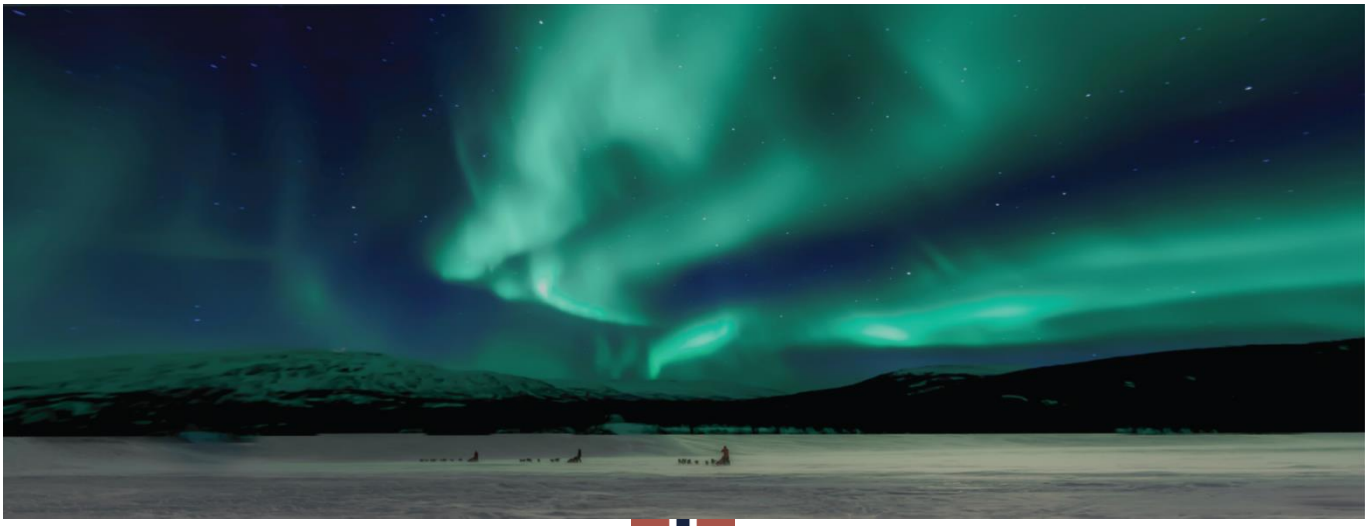
HAVRAND

RESTAURANT

01



SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

TASTE OF THE

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

HAVILA

HAVRAND

RESTAURANT

01



SMAKEN AV

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

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

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

Bufar ost

med ruccola, sultanarosiner og valnøtter

INNEHOLDER M / N VALNØTTER

Sildesmørbrød

fra gammelmodnet Matjessild, egg, kapers og dill

INNEHOLDER G RUG BYGG / M / E / F

Gresskar "quiche"

med saltede gresskarfrø og salat

INNEHOLDER G HVETE / M / E / SO

Rødbet tartar

med syltede epler, rødløk og dill

INNEHOLDER SU

Reinsdyr buljong

med steinsopp og rotgrønnsaker

INNEHOLDER S

Brokkoli tempura

INNEHOLDER G HVETE / E / M

Stekt Røye

med potetpuré, lodderogn og smøret hvitvinssaus

INNEHOLDER F/ M/ S/ SU

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



TASTE OF THE

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

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 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

ARCTIC

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

Bufar cheese
with rocket, sultanas and walnuts
ALLERGENS M / N WALNUTS

Pumpkin "quiche"
with salted pumpkin seeds and salad
ALLERGENS G WHEAT / M / E / S / B

Sandwich with herring
matured Matjes-herring, egg, capers and dill
ALLERGENS G RYE BARLEY / M / E / F

Beetroot tartar
with pickled apples, red onions and dill
ALLERGENS SU

Reindeer broth
with porcini and root vegetables
ALLERGENS S

Broccoli tempura
ALLERGENS G WHEAT / E / M

Fried Arctic char
with potato purée, solder roe and white wine sauce
ALLERGENS SU / M / F / S

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 broth
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

01



DER GESCHMACK DES

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

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

ARKTIS

KIRKENES - HAMMERFEST - HARSTAD

Bufar-Käse

mit Rucola, Rosinen und Walnüssen

ALLERGENE M / N WALNÜSSE

Herings smørbrød

mit langem gereiftem Matjes, Ei, Kapern und Dill

ALLERGENE G ROGGEN GERSTE / M / E / F

Kürbis-Quiche

mit gesalzenen Kürbiskernen und Salat

ALLERGENE G WEIZEN / M / E / SO

Rote Bete Tartar

mit Apfelkompott, roten Zwiebeln und Dill

ALLERGENE SU

Rentier-Bouillon

mit Steinpilzen und Wurzelgemüse

ALLERGENE S

Brokkoli-Tempura

ALLERGENE G WEIZEN / E / M

Seesaibling

Mit Rotweinsoße, Speck 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