

DINNER / ABENDESSEN MENU

DAY / TAG 1

DAY / TAG 8

DAY / TAG 2

DAY / TAG 9

DAY / TAG 3

DAY / TAG 10

DAY / TAG 4

DAY / TAG 11

DAY / TAG 5

DAY / TAG 12

DAY / TAG 6

DAY / TAG 13

DAY / TAG 7

DAY / TAG 14



STARTER / VORSPEISE

Carpaccio of clipfish
from Dybvik

Dried tomatoes, pickled
carrot, crispy bread, sago in
parsley and sugar kelp oil

(F, SU, G)

Carpaccio von
Clipfish aus Dybvik

Getrocknete Tomaten, ein-
gelegte Karotten, knuspriges
Brot, Sago in Petersilie und
Zucker-Seetangöl

(F, SU, G)

SOUP / SUPPE

Vegetable consomme

celestine, sliced herb crepes

(S)

Vegetable consomme

celestine, sliced herb crepes

(S) (VEG)

Gemüsebrühe

Celestine, geschnittene

Kräutercrepes

(S)

Gemüsebrühe

Celestine, geschnittene

Kräutercrepes

(S) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Beef tenderloin
from Trøndelag

baked root vegetables
and red wine sauce

(S, SU, M)

Rinderfilet
von Trøndelag

gebackenes Wurzelgemüse und
Rotweinsauce

(S, SU, M)

Panfried cod with
mussel sauce from
Rissa

Celeriac puree wiht nut butter,
carrots and beans

(F, S, M)

Gebratener Kabeljau
mit Muschelsauce
von Rissa

Knollenselleriepüree mit Nuss-
butter, Karotten und Bohnen

(F, S, M)

Glazed beetroot,
Goat cheese from the
Aalan Farm

with tarragone and
balsamico syrup

(M, SU) (VEG)

Glasierte Rote Beete,
Ziegenkäse von der
Aalan Farm

mit Estragon und Balsami-
co-Sirup

(M, SU) (VEG)

DESSERTS

Caramelized apples,
Nyr-cream & crumbel

with skjenning ice cream from
Gangsta dairy farm

(M, SU, E)

Karamellisierte Äpfel,
Nyr-Creme & Streusel

mit Skjenning-Eis von der
Molkerei Gangsta

(M, SU, E)

Brown cheese
ice cream

(E, M) (VEGAN)

Braun-Käse-Eis

(E, M) (VEGAN)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

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.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Smoked salmon
from Frøya

with lemon sour cream
and salmon roe, Spring
onion & cress (F, M)

Cucumber
and leek terrine

dried and cured eggplum, fried
panko, burned leek aioli (E, G)

Geräucherter Lachs
aus Frøya

mit Zitronensauerrahm und
Lachsrogen, Frühlingszwiebeln
& Kresse (F, M)

Gurken-Lauch-Terrine

getrocknete und marinierte
Auberginen, gebratener Panko,
und Lauch-Aioli (E, G)

SOUP / SUPPE

Classic Norwegian
fish soup from Bergen

Root vegetables, sour cream,
fish balls from Rørvik
(E, F, S, M)

Cream of asparagus

with chives and croutons
(M, G) (VEG)

Klassische norwegische
Fischsuppe aus Bergen

Wurzelgemüse, Sauerrahm,
Fischbällchen aus Rørvik
(E, F, S, M)

Spargelcremesuppe

mit Schnittlauch und Croutons
(M, G) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Roasted pork tender-
loin from Trøndelag

cheesy polenta, broccoli,
grain mustard sauce
(SE, M)

Ovenbaked halibut
from Rogaland

steamed cabbage, beurre blanc
with chives and potatoes
(F, SU, M)

Roasted sweet pota-
toes, black bean chili

(VEG)

Gebratenes
Schweinefilet aus
Trøndelag

käsige Polenta,
Brokkoli, Senfsauce
(SE, M)

Ofengebackener
Heilbutt aus Rogaland

gedämpfter Kohl, Beurre Blanc
mit Schnittlauch und Kartoffeln
(F, SU, M)

Geröstete
Süßkartoffeln, Chili
mit schwarzen Bohnen

(VEG)

DESSERTS

Tjukkmjøl Pudding
from Røros

with caramelized hazelnuts
stirred currant
(M, N)

Cream caramel
ice cream

(E, M) (VEGAN)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Tjukkmjøl Pudding
aus Røros

mit karamellisierten Haselnüssen
gerührte Johannisbeere
(M, N)

Sahne Karamelleis

(E, M) (VEGAN)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 3 / TAG 3

STARTER / VORSPEISE

Scallop ceviche with strawberries

with avocado puree and
chili dressing (G, M, B)

Cauliflower florets

with appel, Grapes, pine nuts,
Blackberry powder

Jakobsmuschel- Ceviche mit Erdbeeren

mit Avocadopüree und
Chili-Dressing (G, M, B)

Blumenkohlblüten

mit Apfel, Trauben, Pinien-
kernen, Brombeerpulver

SOUP / SUPPE

Mushroom soup

sautéed mushroom with herbs
(M, SU)

Mushroom soup

sautéed mushroom with herbs
(M, SU) (VEG)

Pilz Suppe

sautierter Pilz mit Kräutern
(M, SU)

Pilz Suppe

sautierter Pilz mit Kräutern
(M, SU) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Salted leg of lamb from Hellesylt

Oven-baked vegetables ,
potato and horseradish saus
(S, SU, M)

Cod from the nordic sea

steamed turnips, radish
and cabbage, pickel onoin
and sandefjordbutter
(F, SU, M)

Red beets bourgui- non with lentils

(M, S) (VEG)

Gesalzene Lammkeule aus Hellesylt

im Ofen gebackenes
Gemüse, Kartoffeln und
Meerrettichsauce
(S, SU, M)

Kabeljau aus der Nordsee

gedämpfte Rüben, Radieschen
und Kohl, eingelegte Zwiebeln
und Sandefjordbutter
(F, SU, M)

Rote Beete Bourguignon mit Linsen

(M, S) (VEG)

DESSERTS

Vanilla Ostekake with Raspberry coulis

(G, M, E)

Gelato hazelnuts

(E, M, N) (VEGAN)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Vanille Ostekake mit Himbeer-Coulis

(G, M, E)

Gelato mit Haselnüssen

(E, M, N) (VEGAN)

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Salmon pastrami
cured with Polar salt
pickled cucumber and fennel,
egg creme and trout roe (E, F, SU)

Spelt and buckwheat,
fennel seeds
with carrot dressing, ruccula
and raisins (G, SU)

Lachspastrami
mit Polarsalz gebeitzt
Eingelegte Gurke und Fenchel,
Eiercreme und Forellenrogen
(E, F, SU)

Dinkel und Buch-
weizen, Fenchelsamen
mit Karotten-Dressing, Ruccula
und Rosinen (G, SU)

SOUP / SUPPE

Barley soup
with parsley oil and
Skjenning from Inderøy (G)

Barley soup
with parsley oil and
Skjenning from Inderøy
(G)(VEG)

Gersten Suppe
mit Petersilienöl und
Skjenning von Inderøy (G)

Gersten Suppe
mit Petersilienöl und
Skjenning von Inderøy
(G)(VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Knuckle of pork with
lightli fried vegetable
herbal baked potatoes, mari-
nated red cabbage, sage and
lemon sauce (SU)

Salmon filet
from Frøya
potato and leek puree with
fennel, spinach, dill and lemon
(F, M)

Oat and mushroom
cake from Jæder
Ånde Espeland
Spinac, rosasted bell pepper
sauce and potato chips
(M) (VEG)

Schweinehaxcen mit
leicht gebratenem
Gemüse
Kräuter-Ofenkartoffeln,
marinierter Rotkohl, Salbei und
Zitronensauce (SU)

Lachsfilet von Frøya
Kartoffel-Lauch-Püree mit
Fenchel, Spinat, Dill und Zitrone
(F, M)

Hafer- und Pilz-
kuchen von Jæder
Ånde Espeland
Spinat, geröstete Paprikasauce
und Kartoffelchips
(M) (VEG)

DESSERTS

Chocolate terrin
with blueberry sorbet and
lemon thyme meringue
(M, E)

Vanilla ice cream
(E, M) (VEGAN)

Selection of
ice cream and sorbet
Please ask your waiter

Mixed cheese plate
Please ask your waiter

Schokoladenterrine
mit Blaubeersorbet und
Zitronenthymian Baiser
(M, E)

Vanille-Eiscreme
(E, M) (VEGAN)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Norwegian beets

Jhimmeltind Cheese cream
from Aaland, flow mince
chives (M)

Red quinoa salad,
Himmeltind cheese
from Aalan Farm

with pickled radish
and cucumber (M, SU) (VEG)

Norwegische Rüben

Jhimmeltind Käsecreme
aus Aaland, Flow Mince
& Schnittlauch (M)

Roter Quinoa-Salat,
Himmeltind-Käse
von der Aalan Farm

mit eingelegtem Rettich
und Gurke (M, SU) (VEG)

SOUP / SUPPE

Spicy pumkin soup

with roasted seeds and
Norwegian yoghurt (M)

Spicy pumkin soup

with roasted seeds and
Norwegian yoghurt (M) (VEG)

Würzige Kürbissuppe

mit gerösteten Samenkörnern
und norwegischem Joghurt (M)

Würzige Kürbissuppe

mit gerösteten Samenkörnern und
norwegischem Joghurt (M) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Grilled rib eye steak

with choron sauce, pommes
anna, grilled onions
(E, M, SU)

Cod from the Nordic
sea with fried kale

beetroot- byggotto and beurre
noisett vierge
(F, G, M)

Beetroot byggotto,
fried kale

with Kraftkar
from Tingvoll Farm
(G, M) (VEG)

Gegrilltes
Rib-Eye-Steak

mit Choronsauce, Pommes
Anna, gegrillten Zwiebeln
(E, M, SU)

Kabeljau aus der
Nordsee mit gebrate-
nem Grünkohl

Rote-Bete-Byggotto
und Beurre Noisett Vierge
(F, G, M)

Rote-Bete-Byggotto,
gebratener Grünkohl

mit Kraftkar
von der Tingvoll Farm
(G, M) (VEG)

DESSERTS

Blackcurrent mousse
with hazelnuts crust

(E, M, N)

Lofotpils ice cream

(E, M, SU) (VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Mousse aus schwarzen
Johannisbeeren mit
Haselnusskruste

(E, M, N)

Lofotpils Eis

(E, M, SU) (VEG)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Pork terrine

with pickled onion, crispy
bread and peapure (G, SU)

Fine slice
raw mushrooms

with mustard dressing,
garlic panko and parsley oil
(SE, G) (VEG)

Schweinefleisch Terrine

mit eingelegten Zwiebeln,
knusprigem Brot und
Erbsenpure (G, SU)

Rohe Pilze
in feine Scheiben

mit Senfdressing, Knoblauch-
panko und Petersilienöl
(SE, G) (VEG)

SOUP / SUPPE

Beked celery soup

with braised Kje from
Mydland in Tromsø (S, SU)

Beked celery soup

with braised Kje from
Mydland in Tromsø (S, SU) (VEG)

Gebackene
Selleriesuppe

mit geschmortem Kje aus
Mydland in Tromsø (S, SU)

Gebackene
Selleriesuppe

mit geschmortem Kje aus
Mydland in Tromsø (S, SU) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Slowly roasted
chicken supreme

with chicken jus, confit
potato, grilled mushrooms,
broccoli florets (M)

Arctic char
from Sigerfjord

baked beets, green cabbage,
dill potato and hollandaise
(F, E, M)

Lentil and
celery patties

with mustard vinaigrette
from artichoke mustard, roasted
hazelnuts and grilled zucchini
(SU, SE, N) (VEG)

Langsam gebratenes
Huhn Supreme

mit Hühnerjus, Confitkar-
toffel, gegrillten Pilzen und
Brokkoliröschen (M)

Seesaibling
vom Sigerfjord

gebackene Rüben, Grünkohl,
Dillkartoffel und Hollandaise
(F, E, M)

Linsen- und
Selleriepastetchen

mit Senfvinaigrette aus Artich-
ke, gerösteten Haselnüssen
und gegrillter Zucchini
(SU, SE, N) (VEG)

DESSERTS

Beetroot
& chocolate cake

dandelion syrup from Rolvsøy
and lofotpils ice cream (E, M, G)

Strawberry sorbet

(VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Rote Beete &
Schokoladenkuchen

Löwenzahnsirup von Rolvsøy
und Lofotpils Eis (E, M, G)

Erdbeersorbet

(VEG)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NÜTSE **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

**Sami Laibi with
marinated herring**
sour cream, soft boiled eggs,
onion and browned butter
(E, F, M, SU)

**Filled Mushroom
with artichoke**
green herbs, and vinaigrette
(SE, G) (VEG)

**Sami Laibi mit
mariniertem Hering**
saure Sahne, weich gekochte
Eier, Zwiebeln und gebräunte
Butter (E, F, M, SU)

**Gefüllter Pilz
mit Artischocke**
grüne Kräuter und Vinaigrette
(SE, G) (VEG)

SOUP / SUPPE

Broccoli soup
with bacon (M)

Broccoli soup
with bacon (M) (VEG)

Brokkolisuppe
mit Schinken (M)

Brokkolisuppe
mit Schinken (M) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

**Reindeer
from Finnmark and
reindeer sausage**
with fried mushrooms, brus-
sels sprouts, juniper sauce and
stirred lingonberry (M)

**Steamed trout fillet
whith celeriac gribiche**
red onion, pea, kapers, lemon
herb cream and cucumber
(F, M, SU)

**Roasted new potatoes
with spring onion**
pickled onion, grated
horseradish (SU) (VEG)

**Rentier aus
der Finnmark und
Rentierwurst**
mit gebratenen Pilzen, Rosen-
kohl, Wacholdersauce und
gerührten Preiselbeeren (M)

**Gedämpftes Forellen-
filet mit Knollen-
sellerie-Gribiche**
rote Zwiebel, Erbse, Kapern,
Zitronen-Kräuter-Creme und
Gurke (F, M, SU)

**Gebratene
neue Kartoffeln mit
Frühlingszwiebeln**
Gebratene neue Kartoffeln mit
Frühlingszwiebeln (SU) (VEG)

DESSERTS

**Russian honey cake
with souer-cream**
salted caramel sauce (M, G)

**Chocolate
& espresso ice cream**
(E, M) (VEG)

**Selection of
ice cream and sorbet**
Please ask your waiter

Mixed cheese plate
Please ask your waiter

**Russischer
Honigkuchen mit
Sauerrahm**
gesalzene Karamellsauce (M, G)

**Schokoladen-
Espresso-Eis**
(E, M) (VEG)

**Auswahl an Eis-
creame und Sorbet**
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Blackened salted cod
from MyreMarPickled vegetables and creme
fraiche (F, M, SU)Terrine of
roots vegetableswith parsley oil, diced tomatoes
and spring onion (S) (VEG)Geschwärzter
Kabeljau von MyreMarEingelegtes Gemüse und
Crème Fraiche (F, M, SU)Terrine von
Wurzelgemüsemit Petersilienöl, Tomatenwür-
feln und Frühlingszwiebeln
(S) (VEG)

SOUP / SUPPE

Roasted
eggplant veloutebalsamico syrup, pine nuts,
smoked makrell (F, M, SU)Roasted
eggplant veloutebalsamico syrup, pine nuts,
smoked paprika (M, SU) (VEG)Geröstete Auberginen
-VelouteBalsamico-Sirup, Pinienkerne,
geräucherter Makrell (F, M, SU)Geröstete Auberginen
-VelouteBalsamico-Sirup, Pinienkerne,
geräucherter Paprika (M, SU) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Rack of lamb
from Norwaytomato vegetables stew, pota-
toes and herb sauce (SU, M)Baked clipfish
from DybvikPea puree, carrot, bacon and
capers tomato sauce
(F, M, SU)

Pumpkin pasta

with Parmesan cheese and
spinach (G, M) (VEG)Lammkarree
aus NorwegenTomatengemüse Eintopf, Kar-
toffeln und Kräutersauce (SU, M)Gebakener Clipfish
von DybvikErbsenpüree, Karotten, Speck
und Kapern Tomatensauce
(F, M, SU)

Kürbisnudeln

mit Parmesan und Spinat
(G, M) (VEG)

DESSERTS

Creamed rice with ice
cold raspberry soup

with havrekjeks (M, G)

Cinnamon &
appel pie ice cream

(E, M) (VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Rahmreis
mit eiskalter
Himbeersuppe

mit havrekjeks (M, G)

Zimt-
Apfel-Kuchen-Eis

(E, M) (VEG)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGGPublic Health Advisory: Consuming raw or
undercooked meats, poultry, seafood, shell-
fish, or eggs may increase your risk for
foodborne illness, especially if you have
certain medical conditions.ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EIHinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der
Verzehr von rohem oder ungekochtem
Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalen-
tieren oder Eiern kann das Risiko einer
durch Lebensmittel verursachten Krankheit
erhöhen, insbesondere wenn Sie unter
bestimmten Erkrankungen leiden.

STARTER / VORSPEISE

Smoked duck and blueberry from Risa
crispy kale, pickled mushroom,
broccoli and camembert
(SU)

Norwegian mozzarella
with lemon oil, peas and semi
dried cherry tomatoes
(M) (VEG)

Geräucherte Entenbrust und Blaubeeren von Risa
knuspriger Grünkohl,
eingelegter Pilz, Brokkoli und
Camembert (SU)

Norwegischer Mozzarella
mit Zitronenöl, Erbsen und hal-
bgetrockneten Kirschtomaten
(M) (VEG)

SOUP / SUPPE

Potato and leek soup
with salted pork from Mydland
(M)

Potato and leek soup
(M) (VEG)

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit gesalzenem Schweinefleisch
aus Mydland (M)

Potato and leek soup
(M) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Long braised veal breast
root vegetable, cabbage, red
wine sauce and potatoes
(S, SU, M)

Cod with confit potatoes and pancetta
split green beans, roasted cauli-
flower and lemon butter
sauce (F, M, SU)

Potato-cakes and beetroots
pickled vegetable salsa,
fresh herb vinaigrette
(SU, E, G, M) (VEG)

Langsam geschmorte Kalbsbrust
Wurzelgemüse, Kohl, Rotwein-
sauce und Kartoffeln
(S, SU, M)

Kabeljau mit Confit-kartoffeln und Pancetta
grüne Bohnen, gerösteter
Blumenkohl und Zitronen-
buttersauce (F, M, SU)

Kartoffelkuchen und Rote Beete
Eingelegte Gemüsesalsa,
frische Kräutervinaigrette
(SU, E, G, M) (VEG)

DESSERTS

Fondant with berry sauce
and Raspberry sorbet from
Gangstad farm (E, M, G)

Blueberry Sorbet
(VEG)

Selection of ice cream and sorbet
Please ask your waiter

Mixed cheese plate
Please ask your waiter

Fondant mit Beerensauce
und Himbeersorbet von der
Gangstad Farm (E, M, G)

Blauberren Sorbet
(VEG)

Auswahl an Eis-creame und Sorbet
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 10 / TAG 10

STARTER / VORSPEISE

Trout ceviche
with dill cucumber
and pickled red onion

(F, M, SU)

Asparagus,
egg and potato Salad
with tarragon vinaigrette

(E, SU) (VEG)

Forellen-Ceviche
mit Dillgurke
und eingelegte rote Zwiebel

(F, M, SU)

Spargel-
Ei-Kartoffel-Salat
mit Estragon-Vinaigrette

(E, SU) (VEG)

SOUP / SUPPE

Onion soup
with cheese toast

(M, G)

Onion soup
with cheese toast

(M, G) (VEG)

Zwiebelsuppe
mit Käsetoast

(M, G)

Zwiebelsuppe
mit Käsetoast

(M, G) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Duck leg confit from
Gårdsand

duck jus, Lyonnaise potatoes,
red cabbage marmalade,
mushroom (SU, M)

Poached Cod
in seafood broth

mussels from Rissa, fave beans,
broccoli (F, M, SU)

Flowfood mince with
cauliflower and onion

warm tomato salad, Lyonnaise
potatoes (M) (VEG)

Entenbein Confit von
Gårdsand

Entenjus, Lyoner Kartoffeln,
Rotkohlmarmelade, Pilz (SU, M)

Pochierter Kabeljau in
Meeresfrüchtesuppe

Muscheln aus Rissa, Bohnen,
Brokkoli (F, M, SU)

Flowfood mince mit
Blumenkohl und
Zwiebeln

warmer Tomatensalat, Lyoner
Kartoffeln (M) (VEG)

DESSERTS

Pavlova

(E)

Gelato licorice rot
ice cream

(E, M) (VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Pavlova

(E)

Lakritz Eiscreme

(E, M) (VEG)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOJA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY II / TAG II

STARTER / VORSPEISE

**Bottarga Risotto
from Bottarga
Borealis in Tromsø**

with parsley and chive

(F, M, SU)

Mushroom risotto
with truffle espuma and grilled
mushroom (M, SU) (VEG)

**Bottarga Risotto
von Bottarga Borealis
in Tromsø**

mit Petersilie und Schnittlauch

(F, M, SU)

Pilz Risotto
mit Trüffel Espuma und
gegrilltem Pilz (M, SU) (VEG)

SOUP / SUPPE

Cauliflower soup
with green oil, herbs, and
roasted cauliflower (M)

Cauliflower soup
with green oil, herbs, and
roasted cauliflower (M) (VEG)

Blumenkohlsuppe
mit grünem Öl, Kräutern und
geröstetem Blumenkohl (M)

Blumenkohlsuppe
mit grünem Öl, Kräutern und
geröstetem Blumenkohl (M) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

**Braised beef
from Trøndelag**
with sautéed carrot and crispy
onion, butter steamed fave
beans, demi glaze reduction
(G, M)

Prinsefisk
with asparagus, carrot, shrimp
and Buttersauce (F, M, SK)

**Braised
stuffed caggabe roll**
filled with vegetables & lentil,
roasted onion jus (M) (VEG)

**Geschmortes Rind-
fleisch aus Trøndelag**
mit sautierten Karotten und
knusprigen Zwiebeln, Butter
gedämpften Favabohnen,
Demi Glace Reduktion (G, M)

Prins Fisch
mit Spargel, Karotte, Garnelen
und Buttersauce (F, M, SK)

**Geschmorte
Kohlroulade**
gefüllt mit Gemüse & Linsen
und gerösteten Zwiebeljus
(M) (VEG)

DESSERTS

Caramel pudding
made with eggs from Rørvik
(E, M)

Raspberry sorbet
(VEG)

**Selection of
ice cream and sorbet**
Please ask your waiter

Mixed cheese plate
Please ask your waiter

Caramel pudding
made with eggs from Rørvik
(E, M)

Raspberry sorbet
(VEG)

**Auswahl an Eis-
creame und Sorbet**
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte
Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NÜTSE **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜTSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCHE **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Crab terrine
with lime aiolilobster oil
and spinach sprouts
(E, M, SK)

Nicoise salad

(E, F, SE) (VEG)

Krabbenterrine
mit Limetten-AioliHummeröl
und Spinatsprossen
(E, M, SK)

Nicoise-Salad

(E, F, SE) (VEG)

SOUP / SUPPE

Pea soup
with yogurt

and croutons (M, G)

Pea soup
with yogurt

and croutons (M, G) (VEG)

Erbsensuppe
mit Joghurt

und Croutons (M, G)

Erbsensuppe
mit Joghurt

und Croutons (M, G) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Hampshire Pork Rib,
ovenbaked vegetablesportwine sauce, røsti potatoes,
raw marinated red cabbage
(S, SU, M)Ovenbaked Sterling
halibut from Rogalandleek, sauce bottaraga
(F, M)Green risotto
with tarragon foamasparagus, peas, spinach puree
(SU, M) (VEG)Hampshire Pork
Rib, ofengebackenes
GemüsePortweinsauce, Røsti-Kartoffeln,
roher marinierter Rotkohl
(S, SU, M)Ofengebackener
Sterling Heilbutt aus
RogalandLauch, Sauce Bottaraga
(F, M)Grünes Risotto mit
EstragonschaumSpargel, Erbsen, Spinatpüree
(SU, M) (VEG)

DESSERTS

Omelette Norwegian
with sugard bread
and vanilla ice cream
from SvolværAndvik-meringue and
cloudberries (E, M)

Chocolate Gelato

(E, M) (VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Omelette
norvegienne mit
Zuckerbrot und
Vanilleeis von
SvolværAndvik-Baiser und
Moltebeeren (E, M)

Schokoladeneis

(E, M) (VEG)

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NÜTSE **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

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.

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NÜTSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOJA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



DAY 13 / TAG 13

STARTER / VORSPEISE

Shrimp from Helge-land and Cucumbres

tomato rellish, fried
capers and cocktail sauce

(E, M, SK, SU)

Diced glazed Beetroot

with a chevre tarragon cream
and balsamic sirup

(M, SU, N) (VEG)

Garnelen aus Helge-land und Gurken

Tomatenrelish, gebratene
Kapern und Cocktailsauce

(E, M, SK, SU)

Gewürfelte glasierte Rote Beete

mit einer Chevre Estragon
Creme und Balsamico Sirup

(M, SU, N) (VEG)

SOUP / SUPPE

Roasted Tomato Soup with boiled eggs

and Basil oil (E, M, G, S)

Roasted Tomato Soup with boiled eggs

and Basil oil (E, M, G, S) (VEG)

Geröstete Tomatensuppe mit gekochten Eiern

und Basilikumöl (E, M, G, S)

Geröstete Tomatensuppe mit gekochten Eiern

und Basilikumöl (E, M, G, S) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Beef tenderloin from Trøndelag

with Bernaise sauce and Red
wine Jus, Grilled Asparagus,
Cherry tomato & Pomme Anna

(E, SU, M)

Salmon filet from Frøya with Holandaise sauce

dill sour cream, asparagus and
Pomme Anna (E, F, M)

Cauliflower Roasted with grapes

almonds and curry

(SU, MN, S) (VEG)

Rinderfilet von Trøndelag

mit Bernaise Sauce und Rot-
wein Jus, gegrilltem Spargel,
Kirschtomaten & Pomme Anna

(E, SU, M)

Lachsfilet von Frøya mit Sauce Hollandaise

Dill Sauerrahm, Spargel und
Pomme Anna (E, F, M)

Blumenkohl mit Trauben geröstet

Mandeln und Curry

(SU, MN, S) (VEG)

DESSERTS

Duga Grain creme

with lingonberries and
oat biscuits (E, G, M)

Cream caramel ice cream

(E, M) (VEG)

Selection of ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Duga Getreidecreme

mit Preiselbeeren und
Haferkeksen (E, G, M)

Sahne Karamelleis

(E, M) (VEG)

Auswahl an Eis- creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGG

ALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOYA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EI

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.

Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere wenn Sie unter bestimmten Erkrankungen leiden.



STARTER / VORSPEISE

Smoked salmon
from frøyawith potato cake, lemon sour
cream and salmon roe

(G, F, E, M)

Geräucherter
Lachs aus Frøyamit Kartoffelkuchen, Zitronen-
sauerrahm und Lachsrogen

(G, F, E, M)

Lentil and celery salad

with red curry vinaigrette
hazelnuts and dried cranberries

(S, N) (VEG)

Linsen-Sellerie-Salat

mit roten Curry-Vinaigrette,
Haselnüssen und getrockneten

Preiselbeeren

(S, N) (VEG)

SOUP / SUPPE

Celery consomme

with diced celeriac and herb
crepes (E, M, S, SU)

Selleriebrühe

mit gewürfeltem Knollensellerie
und Kräutercrepes (E, M, S, SU)

Celery consomme

with diced celeriac and herb
crepes (E, M, S, SU) (VEG)

Selleriebrühe

mit gewürfeltem Knollensellerie
und Kräutercrepes

(E, M, S, SU) (VEG)

MAIN COURSE / HAUPTGANG

Venison with
butternut squash pureetruffle mashed potato
and red wine jus

(G, M, S, SU)

Hirsch mit Butter-
nusskürbispüreeTrüffelpotatopüree
und Rotweinjus

(G, M, S, SU)

Mustard Crusted
Cod Filletwith potato & fenalår terrine
creamy leek and jus

(G, F, M, SE, SU)

Kabeljaufilet
mit Senfkrustemit Kartoffel & Fenalår Terrine
cremiger Lauch und Jus

(G, F, M, SE, SU)

Spelt Risotto
with artichokesbaked root vegetables,
tumeric panko and leek oil

(G, M, S, SU) (VEG)

Dinkelrisotto
mit Artischockengebackenes Wurzelgemüse,
Kurkuma Panko und Lauchöl

(G, M, S, SU) (VEG)

DESSERTS

Rhubarb
and Strawberry
smuldrepaiwith Vanila Gelato
from Arktis (G, N E, M)Rhabarber-
Erdbeer-Smuldrepaimit Vanila Gelato
from Arktis (G, N E, M)Peanut and
Caramel Ice cream

(E, M, P) (VEG)

Erdnuss-
Karamell-Eis

(E, M, P) (VEG)

Selection of
ice cream and sorbet

Please ask your waiter

Auswahl an Eis-
creame und Sorbet

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

Mixed cheese plate

Please ask your waiter

Gemischte Käseplatte

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

ALLERGENS: **G** GLUTEN **N** NUTS **M** MILK
P PEANUTS **SK** SHELFISH **F** FISH **B** MOL-
LUSKS **SO** SOYA **SE** MUSTARD **S** CELERY
SF SESAME **SU** SULPHITE **L** LUPIN **E** EGGALLERGEN: **G** GLUTEN **N** NÜSSE **M** MILCH
P PEANUTS **SK** MUSCHELFISCH **F** FISH
B MOLLUSKS **SO** SOJA **SE** SENF **S** SELLERIE
SF SESAM **SU** SULFIT **L** LUPINE **E** EIPublic Health Advisory: Consuming raw or
undercooked meats, poultry, seafood, shell-
fish, or eggs may increase your risk for
foodborne illness, especially if you have
certain medical conditions.Hinweis zur öffentlichen Gesundheit: Der
Verzehr von rohem oder ungekochtem
Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalen-
tieren oder Eiern kann das Risiko einer
durch Lebensmittel verursachten Krankheit
erhöhen, insbesondere wenn Sie unter
bestimmten Erkrankungen leiden.