

COCKTAILS



1893 BAR

Die Bar auf der MS Midnatsol ist nach dem Jahr 1893 benannt, in dem die Geschichte von Hurtigruten begann, das vor all diesen Jahren von Captain Richard With gegründet wurde. Der Name steht für 130 Jahre Schifffahrt an Norwegens wunderschöner Küste und Generationen von Köchen, Barkeepern, Kellnern, Matrosen, Getränkelieteranten, Bierbauern und mehr.

Eine lange Liste spannender Zutaten stammen von der Küste Norwegens. Gewürze und Beeren, die unter der Mitternachtssonne gedeihen, Äpfel und Pflaumen von den schroffen Hängen der Fjorde von Hardanger, Kräuter von den Lofoten. Wir könnten noch mehr aufzählen.

Überall an der Küste Norwegens verwenden neue und alte Brennereien diese einheimischen Produkte, um Getränke von Weltrang zu kreieren, die mehr als nur einen Tropfen Innovation und Stolz auf ihren Standort zu bieten haben. Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, was die einzelnen nordisch inspirierten Getränke zu bieten haben, fragen Sie einfach Ihren Barkeeper oder Kellner.



ZEITLOSE KLASSIKER, AUF UNSERE EIGENE ART

18,5 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

A.O.F

Im Fass gereifter Aquavit, bitter, rauchig

Unsere Version des Old Fashioned, vielleicht der klassischste Cocktail von allen. Anstelle von Whiskey nehmen wir fassgereiften Aquavit mit Raucharomen vom Apfelbaumholz.

SPIRIT-FORWARD, GEWÜRZE, ZITRUS

Aquavit Sour

Aquavit, Norwegischer bitter, Zitrone

Ein klassischer Sour, den wir mit im Fass gereifter Aquavit aus der nördlichsten Destillerie der Welt und einem norwegischen Bitter mit schönen Noten norwegischen Waldes und Kräutercharakters herstellen möchten. [E (Ei)]

FRISCH, SAUER, GEWÜRZE

Norgeroni

Gin, bitter, Vermouth di Norvegia

Dieser norwegische Negroni hat seine Wurzeln im italienischen Klassiker Negroni. Wir komponieren diese Norwegische Version mit norwegischem Gin, aromatisiert mit sonnengetrockneten Mandarinenschalen und einem Bitter aus Oslo mit Kräuternoten, inspiriert von der Norwegischen Natur. [SU (Sulfite)]

VOLLMUNDIG, BITTER, GEWÜRZE

Blueberry Collins

Gin, Blaubeere, Zitrone, Minzblätter

Nur wenige Dinge sind für die Norweger so traditionell und beruhigend wie ein Spaziergang in der Natur, um Beeren zu pflücken – was wir einen „Blaubeerspaziergang“ nennen. Wir zollen dem mit unserer Variation eines Tom Collins Tribut, mit Blaubeeren, Minze und natürlich mit norwegischem Gin.

SAUER, FRISCH

ZEITLOSE KLASSIKER, AUF UNSERE EIGENE ART

18,5 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

Arctic Martini

Arctic Gin, trockener Wermut, Zitrone

Ein Dry Martini mit arktischem Gin aus den Lyngenalpen, mit einem Hauch frischer Zitrone. Norwegische Aromen pur.

SPIRIT-FORWARD, ZITRUS

Lyngen 69

Pink Gin, Zitrone, Prosecco

Der klassische Champagner-Cocktail French 75, mit einem norwegischen i-Tüpfelchen – arktischem Pink Gin aus den Lyngenalpen auf 69° nördlicher Breite.

FRUCHTIG, FRISCH

Rhubarb Spritz

Anikonischer Obstwein, Rhabarber, Prosecco

Jeder weiß, dass Aperol Spritz Sonnenschein im Glas ist. Unserer ist wie Mitternachtssonne im Glas. Hergestellt aus norwegischem Fruchtwein und einem Spritz mit norwegischen Aromen von Rhabarber und Erdbeere. [SU (Sulfite), M (Milch), E (Ei)]

FRUCHTIG, FRISCH

SIGNATURE COCKTAILS

18,5 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

BERGEN

Bareksten Gin, Bareksten Blueberry, Anikonic Wermut, Blaubeerlikör, Zuckersirup, Säurelösung

Eine der wichtigsten Drehscheiben der hansischen Handelsroute befand sich in Bergen und diente als bedeutendes Tor für Import und Export in Nordeuropa. Dieser Cocktail würdigt Bergens maritime Geschichte und seine Rolle als Treffpunkt für Kulturen und Waren. Ein Cocktail im Stil eines Martinez, neu interpretiert durch Milk Washing mit zusätzlicher Säure für eine weichere Textur und eine lebendigere Balance.

HERBAL, FRUITY, BITTER-SWEET, SPIRIT-FORWARD

ÅLESUND

Aquavit, Blaubeer-Cordial, Minzsirup, Bergminztee, Soda

Eine Neuinterpretation des traditionellen norwegischen Drinks Fjellbekk, was „Bergbach“ bedeutet. Ålesund ist von den beeindruckenden Sunnmøre-Alpen umgeben, die diesen Cocktail inspirieren. Frische Minze erinnert an die klare Bergluft, während florale Noten auf die Jugendstil-Architektur der Stadt nach ihrem Wiederaufbau verweisen.

FRISCH, FRUCHTIG

LOFOTEN

Maquavit, ein Spritzer Thymian-Tinktur, Zuckersirup

In Lofoten prägt der Fischfang Kultur und Alltag. Fisherman's Net ist eine Hommage an die Gewässer der Lofoten – ein spirituosettenbetonter Old Fashioned auf Basis von Maquavit aus Nordnorwegen. Wie ein Fischer seinen Fang auswählt, entscheidet der Gast selbst, wie viel „Meer“ hinzugefügt wird, indem der herzhafteste Charakter mit Küstengarnituren angepasst wird.

KRÄUTERIG, SPIRITUOSETTENBETONT, HERZHAFT

SIGNATURE COCKTAILS

18,5 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

TRØNDELAG

Gewürzinfundierter Grenseles, Säureanpassung, Flüssiger Honig

Grogg ist unter Seeleuten seit langem als wärmendes Getränk für lange Tage auf See bekannt. Diese norwegische Interpretation ist nach Vadmel benannt – einem traditionellen Wollstoff, der vor Schnee, Regen und Sturm schützt. Genau wie dieser Cocktail, der Sie bei jedem Wetter auf See wärmt.

WÜRZIG, SÜß

HONNINGSVÅG

Moltebeersirup, Säureanpassung, Bivrost Aquavit-Likör, Bivrost, Vodka, Eiweiß

Tamsøya, eine Insel nahe Honningsvåg, ist für ihre wilden Moltebeeren bekannt. Sie ist nur mit dem Boot erreichbar und wird jeden Sommer von Beerensammlern besucht. Serviert in einem Holzbecher, der an traditionelle Sammelgefäße erinnert, bringt dieser Drink die frischen Aromen der arktischen Landschaft ins Glas. [E (ei)]

HERB, SÜß-SAUER, FRISCH

TROMSØ

Sprudelnder Rhabarber, Apfel-Koriander-Cordial, Bivrost Aquavit

Viele historische Arktisexpeditionen starteten in Tromsø, was der Stadt den Namen „Tor zur Arktis“ (Ishavsportalen) einbrachte.

Traditionell wurde Aquavit in einer Feldflasche mitgeführt, um bei kleineren Expeditionen Wärme zu spenden. Dieser Cocktail, hergestellt aus Zutaten nördlich des Polarkreises, lädt dazu ein, Ihre eigene arktische Reise zu beginnen. Inspiriert vom Dark & Stormy, neu interpretiert in einer nordischen Variante.

Tipp: Besuchen Sie das Polarmuseum in Tromsø, um mehr über diese Expeditionen zu erfahren.

KRÄUTERIG, FRISCH

SIGNATURE COCKTAILS

18,5 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

ÅNDALSNES

Sanddorn-infundierter Vodka, Apfel, Zuckersirup

Inspiriert von den kostbaren Waren, die einst entlang der berühmten Bahnstrecke von Oslo nach Åndalsnes transportiert wurden. Die Äpfel erinnern an die „heiligen Früchte“ der Wikingerzeit sowie an die nahe gelegene Insel Veøya, die einst als heiliger Ort galt.

HERB · SÜß-SAUER

ALTA

Mit Entenfett veredelter Yggdrasil, konzentrierter Preiselbeersirup

Der Alta-Fluss ist legendär für seinen Lachsreichtum. Selbst der norwegische König hat dort einen reservierten Angelplatz. Einer Tradition zufolge wird vor dem ersten Wurf ein Schluck Whisky in den Fluss gegossen. Dieser mit Entenfett veredelte Old Fashioned ist eine Hommage an Geduld, den Respekt vor der Natur und nordische Rituale. [Enthält Entenfett (nicht vegetarisch)]

SPIRITUOSEN BETONT, BITTERSÜß

STAVANGER

Botanist Aquavit, aromatisiert, Antikonic Wermut,

mit Dill aromatisiertes Olivenöl von Polarbjørk

Stavanger gilt als die Energiehauptstadt Norwegens. Die Stadt steht für Innovation, Widerstandskraft und die Fähigkeit, die Ressourcen des Meeres zu nutzen. Dieser Cocktail spiegelt diesen Charakter wider. Das mit Dill aromatisierte Olivenöl ist eine subtile Anspielung auf die grüne Energie, die Norwegen mit seinen Öleinnahmen aufgebaut hat, und symbolisiert die Balance zwischen Tradition, Industrie und Nachhaltigkeit. [SU (Sulfite)]

FRUCHTIG, KRÄUTERIG

NARVIK

Chaga-Pulver, fassgereifter Aquavit, schwarze Johannisbeere, Honig, heißes Wasser

A warming drink for cold winter days. As we enter the land of the Sámi, we honor their ancient knowledge of natural remedies.

Chaga - a medicinal mushroom growing on birch trees - was traditionally used for vitality and well-being.

ERDIG, SÜß, FRUCHTIG

COCKTAIL INCLUDED

FJORDGLØD

Aquavit, Zuckertang, Honig, Himbeere, Zitrus

Eine geschmackliche Reise – von den wilden Kräutern Finnmarks bis zu den rauen Küstenlandschaften der Lofoten.

Seit 1893 ist Hurtigruten mehr als nur eine Reiseroute – sie ist die Lebensader, die Menschen, Geschichten und Kulturen entlang der langen norwegischen Küste verbindet.

Inspiriert von dieser zeitlosen Reise haben unsere Barchefs einen Signature-Cocktail kreiert, der die Natur, Traditionen und Aromen des Nordens würdigt.

Im Herzen des Cocktails steht ein einzigartiger Aquavit – destilliert von Bivrost unter dem Nordlicht in Lyngen. Dieser Aquavit wird mit lokalen Kräutern aus Lofoten und Finnmark hergestellt: Dill und Finnmarkporst, die aromatische Tiefe verleihen Zuckertang aus dem eiskalten Meer, der eine salzige Mineralität einbringt

Skorbutkraut, ein historisches Kraut aus der Wikingerzeit, bekannt für seine heilenden Eigenschaften

Diese nordischen Zutaten verbinden sich mit norwegischem Honig, frischer Zitrusfrucht und Himbeere zu einem perfekt ausbalancierten Cocktail, in dem Süße und Frische auf eine feine Note von Meer und Kräutern treffen.

Mit Präzision und Leidenschaft hergestellt bei Lofotpils in Svolvær.

Fjordglød ist mehr als ein Getränk.

Es ist eine Geschichte darüber, wie Natur, Geschichte und Menschen entlang der Küste weiterhin inspirieren und verbinden – Tropfen für Tropfen.

Ein Prost auf die Küste – und auf echtes Handwerk.

SIGNATURE MOCKTAILS

12 EUR / IM SUITE-KONZEPT ENTHALTEN

LINGONBERRY

Preiselbeersirup, Ambijus Real Fantasy, Act Naturally

Jedes Jahr von Ende Juli bis Ende September sammeln Einheimische auf den nördlichen Hochebenen (Vidda) Beeren und Kräuter, die sie durch den langen Winter begleiten. Diese Mocktails bringen die Aromen der Vidda ins Glas und verbinden Tradition, Wohlbefinden und den natürlichen Reichtum des Nordens.

HERB, FRISCH, KRÄUTERIG

BLUEBERRY

Blaubeer-Cordial, Holunderblütensaft, Ambijus Clearly Confused

Im Spätsommer bedecken Blaubeeren den Waldboden Norwegens und reifen unter den langen Tageslichtstunden. Von Hand gepflückt und frisch oder konserviert genossen, spiegeln sie die Reinheit der wilden Natur wider.

FRISCH, FRUCHTIG, FLORAL

MULTE (MOLTEBEERE)

Moltebeer-Cordial, Sahne, Apfelmost, Honig, Kardamom

Moltebeeren wachsen in abgelegenen Moorlandschaften und reifen unter der Mitternachtssonne. Als „Gold der Hochebene“ bekannt, sind sie selten und besonders geschätzt. [M (Milch)]

DESSERTARTIG, SÜß, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG

THE GARDEN

Rhabarber, Säureanpassung, Rosmarinsirup, Honig, Soda

Im Norden ist der Sommer kurz, aber wunderschön. Sobald der Boden auftaut, werden die Gärten mit Kräutern und Blumen bepflanzt. Dieses Getränk ist eine Hommage an den norwegischen Gärtner – eine erfrischende Pause zwischen der Arbeit im Garten.

KRÄUTERIG, FRISCH

THE FOREST

Polarbjørk-Saft, Mandelsirup, Apfel-Koriander-Cordial, Soda

Birken gehören zu den häufigsten Bäumen im Norden. Sie spenden Wärme, Schutz und Nahrung während der langen Winter. Dieses Getränk würdigt die Vielseitigkeit der Birke und den ruhigen Trost des Waldes. [N (Nüsse, Mandeln)]

NUSSIG, ERDIGE NOTEN, FRISCH



The image shows a book cover with a marbled paper background in shades of brown and gold. A central vertical band of textured blue material runs down the middle. The word "BEVERAGES" is embossed in a serif font on the blue band.

BEVERAGES

EXKLUSIVE MARKEN VON HURTIGRUTEN

Seit 1893 fahren wir an der norwegischen Küste entlang und zeigen der Welt die Wunder unserer Heimat. Zur Feier unseres 130-jährigen Jubiläums im Jahr 2023 haben wir uns mit einer norwegischen Brennerei und einem englischen Weingut zusammengetan, um unsere eigenen Produkte herzustellen. Genießen Sie diese Getränke, während Sie an Bord der MS Midnatsol die atemberaubende Küste Norwegens entdecken.

Gemeinsam mit Aurora Spirit, der am nördlichsten gelegenen Destillerie der Welt, bieten wir Ihnen authentischen Aquavit und Gin aus regionaler Produktion an, der aus dem Schmelzwasser der Lyngenalpen von Hand hergestellt wird.

Unser einzigartiger Schaumwein wurde mehrere Monate lang auf dem Meeresgrund vor Sandnessjøen an der norwegischen Küste gekühlt. Diese exklusiven „Schaumkronen des Meeres“ wurden in Zusammenarbeit mit dem renommierten Weingut Rathfinny Wine Estate hergestellt, einem nachhaltig betriebenen Weingut an der Küste von Sussex im Südosten Englands.



Hurtigruten Seaweed Arctic Gin*

Handgefertigt mit norwegischem Seetang aus arktischen Gewässern, kombiniert mit Wacholderbeeren, wilden Kräutern und Gletscher-Schmelzwasser aus den Lyngenalpen. Dieser feine und dennoch anspruchsvolle Gin bietet einen mittleren bis vollen Körper und reift in exklusiven Eichenfässern unter dem Schein der Nordlichter. Sanft und vollmundig, mit deutlichen Noten von Wacholder, Zitrusfrüchten und einer eleganten Eichennote, abgerundet durch eine subtile maritime Note des Seetangs.

EUR 11,5

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

Dieser aus norwegischen Zutaten vollendet destillierte Aquavit ist mit Kräutern und Gewürzen wie Kümmel und Dill verfeinert. Außerdem wird er mit Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen vermischt, bevor er in Sherryfässern reift, die ihm Noten von getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie einen charakteristischen rassigen Abgang verleihen.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

Ein würziger, außergewöhnlicher Aquavit, der am Gaumen neben dem typischen Kümmel und etwas Dill an Fenchel, Koriander, Zitrusfrüchte und Anis erinnert. Seine Reifezeit von mindestens 12 Monaten in Sherryfässern verleiht diesem Aquavit zusätzliche Tiefe, ebenso wie ihm das Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen seine unverwechselbare Frische verleiht.

EUR 15,5

Havets Bobler**

Hell golden in Farbe. Duft von rotem Apfel und geröstetem Brot. Cremiges Gefühl im Mund mit einem Geschmack von leicht bitteren Mandeln und Honigmelone. Traditionelle Weinherstellung und mindestens 30 Monate Lagerung auf der Hefe. Unter dem Meer gelagert, 34 m unter der Meeresoberfläche, 6 Monate Reifung an der Grenze des Polarkreises an der Küste von Helgeland. Exklusiv hergestellt für Hurtigruten.

EUR 130

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen

** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

BIVROST

DIE NORDLICHTBRÜCKE

Bivrost hat seinen Sitz in Lyngen im arktischen Norwegen, auf 69° nördlicher Breite, einer Region, in der majestätische Berge steil ins Meer abfallen. Die kurzen arktischen Sommer hier verleihen den Rohstoffen, die Bivrost für die Herstellung seiner einzigartigen Spirituosen verwendet, ihre besonderen Eigenschaften. Die Wasserquelle ist gefiltertes Gletscherwasser aus den Lyngenalpen, Wasser, das vor mehr als 5.000 Jahren gefroren ist. Diesem reinsten aller reinen Wasser werden regionale Pflanzen, Kräuter und Beeren hinzugefügt, die einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren enthalten und reich an Antioxidantien sind. Die preisgekrönte Brennerei – eine der modernsten Europas – ist ein hoch organisierter Betrieb, in dem iPad-gestützte Kontrollen mit den Fähigkeiten und dem Wissen der passionierten Brenner von Bivrost kombiniert werden.

Heimdallr**

Bivrost Heimdallr Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69°N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in einem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Sherryfässern aus europäischer, amerikanischer und spanischer Eiche.

EUR 15,5

Yggdrasil**

Bivrost Yggdrasil Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69°N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in einem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Fässern aus europäischer Eiche, amerikanischer Eiche, ungarischer Eiche, Chinquapin-Eiche und kolumbianischer Eiche.

EUR 15,5

Bivrost Single Malt**

Bivrost Single Malt Whisky wird im eiskalten arktischen Norwegen, am Fuße der majestätischen Lyngenalpen, auf 69°N, handgefertigt. Hergestellt aus nordischer Gerste, fermentiert mit Gletscherschmelzwasser und destilliert in einem High-Tech-Destillierapparat. Gereift in Bourbon-, Sherry- und Teakfässern.

EUR 15,5

Bivrost Arctic Gin*
Frisch und rein mit Noten von Kiefer, Früchten und Gewürzen.

EUR 11,5

Bivrost Pink Gin*

Ein sanfter Gin mit Aromen von arktischen Beeren, Zitrusfrüchten, Gewürzen und Wacholder. Sauber mit einem frischen und leicht würzigen mittleren Abgang.

EUR 11,5

Bivrost Vodka*

Rund und frisch, mit einem sanften, lang anhaltenden Nachgeschmack.

EUR 11,5

Bivrost Cask Aquavit*

Rund und vollmundig mit gut kombinierten Gewürzen.

EUR 11,5

Nord-Norge Akevitten*

Aromatisiert mit Zutaten aus dem Norden Norwegens: Räucherhering, Moltebeeren, Sumpfporst und klassischer Kümmel. Mindestens sechs Monate lang in Sherryfässern in NATO-Bunkern gereift.

EUR 11,5

Bivrost Bløt Artic Herbal Liqueur

BLOT von Bivrost ist der weltweit erste arktische Kräuterlikör. Enthält "Finnmarkspors", Arktisches Mädesüß, Arktische Birkenblätter, Arktische Schafgarbe und andere arktische Zutaten.

Bivrost Coffee Liqueur

Bivrost Espresso Likör ist ein delikater, klarer Kaffeelikör, hergestellt aus gerösteten Kaffeebohnen von Senja Roasters. Der Likör zeichnet sich durch eine reichhaltige, seidige Textur mit klaren und lebendigen Kaffeenoten sowohl in der Nase als auch am Gaumen aus.

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

FEDDIE OCEAN DISTILLERY

NORWEGENS ERSTE BIO-BRENNEREI!

Anne Koppang gründete Feddie Ocean Brennerei im Jahr 2019 auf Fedje, eine wunderschöne Insel nordwestlich von Bergen. Nachhaltigkeit ist seit jeher ein Teil von Feddies DNA von Anfang an und als Beweis für dieses Engagement Feddie wurde Norwegens erstes zertifiziertes Unternehmen Bio-Brennerei. Feddie produziert mehrere Gins und Aquavits und ihr Whisky, Feddie Single Malt Whisky kommt auf den Markt Herbst 2024.

Alle Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau. In Ergänzung zur zertifizierten Bio-Produktion und Nachhaltigkeit, Feddies Hauptziel ist es, die Eigenverantwortung von Frauen zu fördern. Nur Frauen dürfen in das investieren Unternehmen. Das hat sich zu einem beeindruckenden Ergebnis entwickelt Bewegung zur Stärkung von Frauen und weibliche Investitionen und bis zum Frühjahr 2024 Mehr als 1200 Frauen haben investiert Feddie Ocean Distillery. Die Produkte von Feddie stehen für reines und reines unterschiedliche Geschmacksrichtungen in ihren handgemachten und organische Produkte!



Das Öko-Symbol hebt Getränke hervor
Hergestellt aus nachhaltigen Zutaten,
um einen grüneren Planeten zu unterstützen.

Feddie Single Malt**

Die erstklassige Handarbeit, Bio Whiskey. Hergestellt aus Bio-Malz, in Eichenfässern gereift.

EUR 15,5

Nine Sisters Ocean Gin*

Zart und aromatisch mit Wacholder, Zitrusfrüchten und Blüten. Schön abgerundet mit etwas Süße von Süßholzwurzel. Ein weicher und moderner Gin mit einem langen Nachgeschmack.

EUR 11,5

Nine Sisters Grapefruit Gin*

Aromen von Wacholder, Zitrusfrüchte, Beeren und Blumen. Ein fruchtiger, reichhaltiger Mundgefühl. Abgerundet mit klarem Wacholder Anmerkungen.

EUR 11,5

Feddie Blank Aquavit

Weiches und reichhaltiges Mundgefühl mit klarem Kümmel und Zitrusfrüchten. Ausführungen mit Süßholzwurzel, Wasser und warmen Gewürzen. Nuanciert und komplex, mit langem Nachgeschmack.

Feddie Fatlagret Aquavit

Fassgelagert Akevitt. Wird finden Sie reichhaltige Gewürznoten und Zitrusfrüchte. Unter dem Gewürznote, das Fass fügt Aromen hinzu Kakao, oxidierte Früchte, Walnuss und tropisch Obst.

Feddie Fatlagret Dill-Aquavit*

Mit einem Hauch von Gewürzen und Rosépeffer. Weicher und konzentrierter Geschmack aus Dill, Kräutern und Zitrusfrüchten. Beendet mit Angelika, Süßholzwurzel und Gewürze.

EUR 11,5

Feddie Oyster Shell Vodka

Inspiziert von Austernschalen, die oft weggeworfen werden, destilliert Feddie diesen ozeanischen Botanical-Vodka mit Austernschalen und Zitronenschalen. Diese verleihen ihm seinen maritimen Charakter und würdigen zugleich die reinigende Rolle der Austern in den Ozeanen.

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen.

MYKEN

NÖRDLICH DES NÖRDLICHEN
POLARKREISES HERGESTELLT

Die Myken Distillery wurde 2013 gegründet und begann mit der Produktion auf der kleinen Inselgruppe Myken, 32 km vom Festland entfernt. Sie ist die einzige Whisky-Brennerei Norwegens und die erste Whisky-Brennerei der Welt in der Arktis. Das entsalzene Wasser des nahe gelegenen Ozeans liefert reichlich Kühlwasser für den Destillationsprozess und gilt als eines der reinsten Gewässer Norwegens. Bei Myken legt man großen Wert auf hochwertige Handarbeit und Präzision, bewahrt dabei alte und bewährte Traditionen der Whisky- und Gin-Herstellung und verleiht seinen Spirituosen eine facettenreiche und ganz besondere Note.

GRAN

Vom Hof ins Glas

Gran Spiritus ist eine familiengeführte Handwerksbrennerei, die 2020 gegründet wurde und Spirituosen aus Gerste und Roggen vom Lerberg-Hof herstellt. Die Brennerei gehört zu den ersten in Norwegen in der modernen Zeit, die hochwertige Spirituosen aus eigenem Getreide produzieren. Getreide und Kräuter aus dem Terroir von Ringerike verleihen den Produkten einen einzigartigen Geschmack.

Myken Sea Mist - Arctic Island Whisky**

Sea Mist ist ein leicht getorfter Whisky, gereift in Ex-Bourbonfässern mit einem Hauch Pineau. Maritimer Rauch, ausbalanciert mit Vanille, Zitrus und Karamell.

EUR 15,5

Myken Ocean Heart - Arctic Island Whisky**

Ocean Heart 25/1 ist ein ungetorfter Whisky, gereift in Ex-Bourbonfässern, teilweise aus norwegischer Gerste hergestellt und in Sherry- und Bourbonfässern nachgereift

EUR 15,5

Myken Autumn Gale Single Malt Whisky**

Ein norwegischer Single Malt Whisky, inspiriert von den wilden Herbststürmen der arktischen Küste. Gereift in Eichenfässern, überzeugt er mit Aromen von reifen Früchten, Vanille, feinen Gewürzen und einer dezenten maritimen Note.

EUR 15,5

Myken Arctic Island Cask Aged Gin

Ein einzigartiger Gin, der nur aus pflanzlichen Zutaten hergestellt wird, die auf Myken – genauer gesagt auf der Insel Sjurøya – vorkommen, wie zum Beispiel Wacholder, Moltebeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Krähenbeeren.

EUR 11,5

Myken Gin of the Sea*

Ein frischer und gefälliger Gin, aromatisiert mit natürlichen Aromen der norwegischen Küste und des Meeres. Rhabarber, Stachelbeeren, Tannenspitzen, Wacholder und Seetang sorgen für einen von frischer Säure und sanften Wacholdernoten geprägten Geschmack.

EUR 11,5

Gran Malt Whisky**

Maltwhisky – Hurlgruten Edition: Norwegischer Single-Estate-Whisky aus Gerste vom Lerberg-Hof, zunächst in Bourbonfässern gereift und anschließend in Plommeporten-Fässern vollendet. Dies verleiht ihm lokales Terroir und eine feine Pfämensüße.

EUR 15,5

Gran Rye Whisky**

Norwegens erster moderner Roggenwhisky. Hergestellt aus unvermälztem Roggen vom Lerberg-Hof und gemälzter Gerste. Auf dem Hof destilliert und vier Jahre in Bourbonfässern gereift. Ausdruck nordischer Roggenwürze mit einem Hauch lokalen Terroirs.

EUR 15,5

Gran Sommer-Aquavit

Lang, lebendig und leicht pfeffrig, mit deutlichen Noten von Kümmel, Zitrus und Dill sowie einem Hauch von Koriander und Fenchel.

Gran Roggenlikör mit Pflaume

Vollmundig und fruchtig, ausbalanciert mit Roggen, süßen Pflaumen, Zitrus und Zimt, mit langem Abgang.

Gran Plommeporten

Ausgewogen und reif, mit Noten von Trockenfrüchten und Eiche, gefolgt von einem langen fruchtigen Abgang.

Gran Kirsebærlikör*

Ausgewogener und gereifter Pflaumenlikörwein mit Noten von Trockenfrüchten und Eiche, gefolgt von einem langen, eleganten und fruchtigen Abgang mit Tiefe und Charakter.

EUR 11,5

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen

** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie uns nach den Möglichkeiten.

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Aquavit ist seit mindestens dem 15. Jahrhundert Teil der nordischen Lebensart. Der Name leitet sich vom lateinischen „aqua vitae“ ab, was „Wasser des Lebens“ bedeutet. Erstmals schriftlich erwähnt wurde er 1531 von Eske Bille, einem dänischen Beamten in Bergenhus. In einem Paket an Olav Engelbrektsson, den letzten römisch-katholischen Erzbischof Norwegens, legte er einen Brief bei. Der Brief beschrieb „ein Wasser namens Aqua Vite, das gegen alle bekannten Krankheiten hilft, die ein Mensch innerlich und äußerlich haben kann“.

Seitdem ist Aquavit zu einem festen Bestandteil der norwegischen Trinkkultur geworden. Er wird oft zu besonderen und lebensbejahenden Anlässen wie Geburtstagen, Hochzeiten, dem Tag der Verfassung am 17. Mai und zu Weihnachten getrunken. Er ist auch ein beliebter Aperitif.

Die Spirituose, die entweder klar oder goldfarben sein kann, hat einen Alkoholgehalt von etwa 40 % und ist mit Kräutern und Gewürzen – vor allem Kümmel – aromatisiert, die mit Spiritus und Wasser destilliert wird. Ursprünglich basierte die Spirituose auf Getreide und wurde selten richtig gefiltert. Heutzutage sind Kartoffeln die Grundzutat für die Spirituose. Aquavit ist in ganz Skandinavien beliebt, aber der norwegische Aquavit wird in der Regel in Fässern gelagert und langsam getrunken, damit man ihn genießen kann.

Hellstrøm Aquavit*

Mittlerer Körper, abgerundet im Geschmack. Kümmelaroma mit Noten von Zitrusfrüchten, Anis, Fenchel, etwas Vanille und Eiche.

EUR 11,5

Lysholm Linie

Norwegens berühmtester und ältester Aquavit. Seine Geschichte reicht bis ins Jahr 1807 zurück und jeder Tropfen überquert in einem Fass zweimal den Äquator.

Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit*

Ein leichter und klarer Aquavit, der auf dem Linie-Originalrezept basiert, aber leicht abgewandelt wurde, damit er zu Drinks gemischt werden kann oder eine leichtere Alternative für den reinen Genuss bietet.

EUR 11,5

Gammel Opland

Der beliebteste Aquavit Norwegens! Mehr als zwei Jahre in Sherryfässern gereift, passt er gut zu Speisen oder kann auch pur genossen werden. Besonders beliebt in Verbindung mit klassischen norwegischen Weihnachtsspeisen.

Gilde Non Plus Ultra*

Non Plus Ultra bedeutet grob übersetzt „das Bestmögliche“ – und mit mehr als 12 Jahren Fassreifung erfreut dieser Aquavit seit langem die Norweger, die das gewisse Extra suchen.

EUR 14,5

Maquavit*

Bekannt als der Aquavit Nordnorwegens zeichnet sich Maquavit durch seinen Geschmack und Stil aus – ganz wie die Menschen aus dieser Region. Mit einem Hauch Kaffee und dunkler Schokolade im Abgang.

EUR 11,5

Nord-Norge Akevitten*

Ein weiterer Aquavit aus Nordnorwegen. Aromatisiert mit Zutaten aus dem Norden Norwegens: Räucherhering, Moltebeeren, Sumpfporst und klassischer Kümmel. Mindestens sechs Monate lang in Sherryfässern in NATO-Bunkern gereift.

EUR 11,5

Arvesølvet*

Mehrfach preisgekrönter Aquavit. Der Geschmack ist vielschichtig und erinnert an Kümmel, Anis, Orangenmarmelade und Süßholzwurzel. Langer Abgang, mit rässigen Noten bis zum Schluss.

EUR 11,5

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Vollen Akevitt Maud*

Mild und sanft im Geschmack mit einem Hauch von Kümmel. Mittlerer Körper mit sanften Noten von Gewürzen und Fass.

EUR 11,5

Kjellermesterens Premium Reserve*

Eleganter Geschmack mit Noten von Kümmel, Fass, getrockneten Früchten, etwas Zitrusfrüchten, Aprikose und Lakritze. Aquavit mittlerer gelbbrauner Färbung, der 24 Monate lang in Sherry-, Madeira-, Sauternes- und Portweinfässern gereift ist.

EUR 14,5

Bivrost Cask Aquavit*

Aus der nördlichsten Destillerie der Welt. Abgerundet und vollmundig mit fein eingebundenen Gewürzen.

EUR 11,5

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

Zwei Jahre lang in Sherryfässern gereift. Aromatisiert mit Beeren und Pflanzen aus der Region Lyngen. Fruchtiges Aroma mit Noten von Kümmel, Gewürzen, Zitrusfrüchten, Vanille und Eiche. Sanft gewürzter, vollmundiger Aquavit mit gut eingebundenen Fassnoten.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

Dieser aus norwegischen Zutaten vollendet destillierte Aquavit ist mit Kräutern und Gewürzen wie Kümmel und Dill verfeinert. Außerdem wird er mit Gletscherschmelzwasser aus den Lyngenalpen vermischt, bevor er in Sherryfässern reift, die ihm Noten von getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie einen charakteristischen rassigen Abgang verleihen.

EUR 13,5

AQUAVIT

NORWEGENS NATIONALGEIST

Feddie Blank Aquavit

Bio-Produkt. Weiches und reichhaltiges Mundgefühl mit klarem Kümmel und Zitrusfrüchten. Ausführungen mit Süßholzwurzel, Wasser und warmen Gewürzen. Nuanciert und komplex, mit langem Nachgeschmack.

Feddie Fatlagret Aquavit

Fassgelagerter Aquavit Bio-Produkt mit reichhaltigen Gewürznoten und Zitrusfrüchte. Unter dem Gewürznote, das Fass fügt Aromen hinzu Kakao, oxidierte Früchte, Walnuss und tropisch Obst.

Feddie Fatlagret Dill-Aquavit*

Bio-Produkt mit einem Hauch von Gewürzen und Rosépfeffer. Weicher und konzentrierter Geschmack aus Dill, Kräutern und Zitrusfrüchten. Beendet mit Angelika, Süßholzwurzel und Gewürze.

EUR 11,5

WHISKY

NORWEGEN

Sea mist**	
Eiktyrne Fransk Eik Single Malt**	15,5
Heimdallr**	15,5
Ocean Heart**	15,5
Autumn Gale Single Malt Whisky**	15,5
Rugwhiskey**	15,5
Feddie Singel Malt** ☞	15,5
Yggdrasil**	15,5
Hurtigruten Edition**	15,5

IRLAND

Jameson Blended

BRANDY

COGNAC & ARMAGNAC

De Luze VSOP	
<i>Petite Champagne, Frankreich</i>	
Remy Martin XO*	19,5
<i>Cognac, Frankreich</i>	

CALVADOS & APFELBRANNTWEIN

Kjernekar Villeple Norsk Eplebrandy*	11,5
<i>Agder, Norwegen</i>	
Hardanger Apfelbrand APAL*	11,5
<i>Vestland, Norwegen</i>	

MAGENBITTER

Vermut di Norvegia	
<i>Oslo, Norwegen</i>	
Jägermeister	
<i>Wolfenbüttel, Deutschland</i>	
Fernet-Branca*	11,5
<i>Italien</i>	
Marka Bitter*	11,5
<i>Oslo, Norwegen</i>	

GIN

Hurtigruten Seaweed Arctic Gin*	11,5
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Bivrost Arctic Gin*	11,5
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Skagerrak*	11,5
<i>Viken, Norwegen</i>	
Harahorn*	11,5
<i>Agder, Norwegen</i>	
Bareksten Botanical*	11,5
<i>Vestland, Norwegen</i>	
Myken Arctic Cask Aged*	11,5
<i>Nordland, Norwegen</i>	
Myken Gin of the Sea*	11,5
<i>Nordland, Norwegen</i>	
Lyng Norwegian Botanical*	11,5
<i>Agder, Norwegen</i>	
Resept XVII London Dry Gin*	11,5
<i>Agder, Norwegen</i>	
Oslo Gin*	11,5
<i>Oslo, Norwegen</i>	
Vidda Dry Gin*	11,5
<i>Oslo, Norwegen</i>	
Kimerud Collectors Pink*	11,5
<i>Viken, Norwegen</i>	
Bivrost Pink Gin*	11,5
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Nine sisters Ocean Gin* ☞	11,5
<i>Fedje, Norwegen</i>	
Grapefruit Gin* ☞	11,5
<i>Fedje, Norwegen</i>	

FRAGEN SIE IHREN BARTMANN NACH EMPFEHLUNGEN
GIN-TONIC-KOMBINATIONEN.

WODKA

Feddie Oysters Shell Vodka ☞	
<i>Feddie, Norwegen</i>	
Vikingfjord	
<i>Viken, Norwegen</i>	
Bivrost Arctic Vodka	
<i>Die Lyngalpen, Norwegen</i>	
Mood Birch Vodka*	11,5
<i>Oslo, Norwegen</i>	

RUM & CACHAÇA

Captain Morgan White Rum
Jamaika

Captain Morgan Dark Rum
Jamaika

Grenseløs Adopted Rum*
Agder, Norge

15,5

TEQUILA & MEZCAL

Olmea Tequila Silver
Jalisco, Mexiko

Olmea Tequila Reposado
Jalisco, Mexiko

LIKÖR

Gran Ruglikør med plomme
Hønefoss, Norge

Gran Plommeport
Hønefoss, Norge

Kaffee Liqueur
Die Lyngalpen, Norge

Blot Herbal Liqueur
Die Lyngalpen, Norge

Løiten Aquavit Liqueur
Viken, Norge

Hardanger Apfellokør
Vestland, Norge

Baileys
Dublin, Irland

St. Hallvard*
Viken, Norge

Gran Kirsebærlikør*
Hønefoss, Norge

11,5

11,5

WEIN

WEISSWEIN
Hurtigruten Hvitvin [SU]

Mud House Sauvignon Blanc [SU]
Marlborough, Neuseeland

By Hausmann Chardonnay [SU]
Pays d'Oc, Frankreich

Ørjan Rheingau Riesling Feinherb [SU]
Rheingau, Deutschland

Torre del Falasco Pinot Grigio
Valpantena [SU]
Venetien, Italien

Franck Millet Sancerre* [SU]
Loire, Frankreich

89,5

ROTWEIN
Hurtigruten Rødvin [SU]

Barbera D'Alba Giacosa Fratelli [SU]
Piemont, Italien

La Tannerie Foncalieu [SU] ☞
Languedoc-Roussillon, Frankreich

By Hausmann Pinot Noir [SU]
Pays d'Oc, Frankreich

Cecchi Chianti [SU]
Toscana, Italien

Rivetto Langhe
Nebbiolo Organic* [SU] ☞ 89,5
Piemont, Italien

SCHAUMWEIN
Mionetto Prosecco Org Ex Dry [SU] ☞
Venetien, Italien

Havets Bobler** [SU] 130
Kirkenes, Norge

Bollinger Spécial Cuvée* [SU] 155
Champagne, Frankreich

ROSÉ
Puy Cherie [SU]
Languedoc-Roussillon, Frankreich

Anikonic Rabarbra & Jordbær [SU, E, M]
Viken, Norge

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

* Nicht inbegriffen bei Vollpension oder in Getränkepaketen
** Nicht inbegriffen. Begrenzte Anzahl an Flaschen, fragen Sie den Barkeeper nach Verfügbarkeit und Alternativen

SAFT & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAFTERIET

REINER GESCHMACK – NATUR PUR
Safteriet ist ein lokaler Handwerks-
produzent von leckerem Obst und
Gemüse Beerensaft in Stavanger. Jedes
Getränk ist gefüllt mit reine Zutaten von
engagierten Bauern, mit Schwerpunkt auf
Bio-Zutaten und so kurz wie möglich.
Unsere Geschichte begann 1997 auf dem
Biobauernhof Ullandhaug in Stavanger.

Safteriet Pflaumensaft	
Safteriet Holunderblütensaft	
Safteriet Rhabarbersaft	
Safteriet Heidelbeersaft	
Safteriet Kirschsafft	
Safteriet Johannisbeersaft	
Safteriet Schwarze Johannisbeersaft	

KOMBUCHA

FERMENTIERTER TEE

Schwarzer Tee	
Grüner Tee	
Schwarze Johannisbeere	
Holunderbeere	
Ingwer	
Holunderblüte	

SAFT

Alle Arten von alkoholfreien Getränken
inklusive.

KAFFEE

Alle Kaffeesorten inklusive.

APFELWEIN UND ALKOHOLFREIE OPTIONEN

CIDER

Apal Sølvsider [SU]	
Apal Kompan [SU]	
Sprudlande Harding [SU]	11,5
Hardanger LeikvinRose Sider [SU]	11,5

ALKOHOLFREI

ALT. Blanc de Blancs	
ALT. Sparkling Rosè	
Ambijus Real Fantasy	
Ambijus Act Naturally	
Ambijus Spruce Needle	
Sval Apfel	
Sval Apfel & Rhabarber	



ICONIC BEER

In der arktischen Stadt Tromsø in Norwegen vollbringt die nördlichste Brauerei der Welt Magisches. Die Brauerei Mack hat in den vergangenen 140 Jahren ihre Biere immer weiter vervollkommen und wurde zur größten Brauerei Norwegens in norwegischer Hand.

Wie Mack feiern auch wir unser Erbe und unsere Heimat an der norwegischen Küste, und so sind wir stolz darauf, seit unserer ersten Fahrt vor 130 Jahren auf unseren Schiffen Mack-Biere auszuschenken.

Im Jahr 2023 wurde anlässlich dieser langjährigen Partnerschaft zwischen Mack und Hurtigruten ein neues Bier gebraut, das Mack speziell für uns kreiert hat und das einen Namen trägt, der unsere Verbundenheit mit Norwegen und seiner Küste auf den Punkt bringt.

Iconic IPA IPA 6%, 33 cl Fassbier

Ein IPA aus 100 % kristallklarem, natürlichem arktischen Wasser, mit einem zusätzlichen Pfiff. Anstelle von CO₂ hat Mack dieses neue und einzigartige IPA mit Stickstoff versetzt. Zusammen mit biologischem Malz und Hopfen ergibt sich eine markante Bernsteinfarbe und ein ausgeprägtes Geschmacksprofil, das ein wahrer Trinkgenuss ist. Für ein Bier, das von unseren Freunden bei Mack anlässlich 130 Jahren Zusammenarbeit an der norwegischen Küste gebraut wurde, hätten wir uns nicht mehr wünschen können. [G (GERSTE)]

MACK TROMSØ, 69° NORD

Macks Ølbryggeri ist die nördlichste Brauerei der Welt. Im Jahr 1877 von Ludwig Markus Mack gegründet, ist sie heute die viertgrößte Brauerei Norwegens und zählt zu einer der wichtigsten Marken Nordnorwegens.

Die Hauptproduktion befindet sich in Nordkjosbotn, ca. 70 km von Tromsø entfernt. An den historischen Standorten von Mack in

Tromsø befinden sich der Bierladen Kjeller 5, die legendäre Kneipe Ølhallen – mit einer der größten Zapfanlagen Europas – und die Mack-Mikrobrauerei.

Wissenswertes: Macks „Polar Beer“ (Isbjørn) und „Arctic Beer“ sind die ersten Biersorten, die zum Nordpol (1981) und zum Südpol (1990) gereist sind.

Arctic Beer Lager 4.5%, 33 cl Fassbier

Arctic Beer ist ein helles und leichtes Bier mit goldgelber Farbe und einem frischen Aroma von Blumen, Malz und Hopfen. Es bietet zudem einen dichten Schaum und einen Abgang mit ausgewogener Bitterkeit. [G (GERSTE)]

Isbjørn Lite Lager 4.5%, 33 cl

Isbjørn Lite wird mit weniger Malz gebraut als das normale Isbjørn und hat dadurch weniger Kalorien, 70 % weniger Kohlenhydrate und 30 % weniger Zucker – aber den gleichen guten Geschmack. Dieses Bier ist glutenfrei.

Isbjørn Lite Free Lager 0.0% (Alkoholfreies Bier), 33 cl

Ein reines und frisches alkoholfreies Lagerbier. Es ist nicht zu süß und hat einen ausgewogen bitteren Geschmack durch deutschen Hopfen. Isbjørn Lite Free ist glutenfrei.

Arctic Beer Lager 4.5%, 33 cl

Arctic Beer ist sehr hell, hat eine hellgoldene Farbe und ein frisches Aroma von Blüten, Malz und Hopfen. Der perfekte Durstlöcher.

[G (GERSTE)]

Mack Bayer Bayer 4.5%, 33 cl Fassbier

Mack Bayer wird mit verschiedenen Sorten dunklem Malz gebraut. Es hat einen leicht süßen, vollmundigen Geschmack mit leichter Hopfennote. Mack Bayer ist leicht bitter im Abgang.

[G (GERSTE)]

Haakon Lager 4.5%, 33 cl

Mack Haakon ist vollmundig und aromatisch und hat eine dunkelgoldene Farbe. Der Geschmack ist rein, mit einer Frische, einer guten Kopfnote und leicht bitter im Abgang. [G (GERSTE)]

Isbjørn Cider Pæresus 4.5%, 33 cl

Ein erfrischender Cider aus Fruchtsaft und reinem arktischen Wasser mit einem Geschmack von Birne. Die perfekte Balance zwischen süß und fruchtig. Mack Cider ist mild, mit niedrigem Mineralgehalt und ohne Salz. [SU]

BÅDIN

BODØ, 67° NORD

Im Jahr 2012 gründeten sechs Freunde mit einer Leidenschaft für gutes Bier in einer kleinen Wohnung in Bodø an der norwegischen Küste die Brauerei Bådin. Seitdem hat die Brauerei in ganz Norwegen expandiert und sich mit ausgewogenen Bieren, die von belgischen und amerikanischen Stilen inspiriert sind, einen Namen gemacht.

Bådins lokaler Ansatz – von der Namensgebung bis hin zur Zusammenarbeit mit lokalen Partnern – hat dazu beigetragen, Bodø fest auf der Karte der Craftbeer-Brauereien zu verankern, und die Brauerei ist ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen. Ihre zentrale Vision ist es, langsam, aber stetig zu wachsen, um nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch Innovationen und Arbeitsplätze

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager

An der nordnorwegischen Küste, wo das Meer den Himmel berührt, wächst ein verborgener Schatz unter den Wellen: Algen. In Zusammenarbeit mit Hurtigruten hat die Brauerei Bådin ein Bier kreiert, das die Essenz des Meeres einfängt – gebraut mit Algen von Salten Algae und geprägt von der unberührten Schönheit der Küste.

Ein Geschmack des Meeres – eine Hommage an die Küste. Mit einer feinen salzigen Mineralität und einem Hauch von Umami trägt dieses Lager den Charakter der Meeresbrise in sich. Die Algen, kultiviert in den kristallklaren Gewässern der Arktis, sind nicht nur ein natürlicher Geschmacksverstärker, sondern auch eine nachhaltige

im Norden zu schaffen.

Sie unternehmen immer neue Schritte, um so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich zu sein. Überschüssiges Getreide aus der Bierproduktion wird als Futter für Tiere örtlicher Bauernhöfe verwendet, und alle Verpackungen sind vollständig recycelbar.

Seit ihren bescheidenen Anfängen bis hin zu ihrem heutigen professionellen Brauereibetrieb sind sie bestrebt, Dinge richtig zu machen, und sie sind sehr stolz auf ihre gute Handwerkskunst, auf die Stadt und auf die Region. Ein Bådin-Bier zu trinken ist eine einzigartige Möglichkeit, die norwegische Küstenkultur kennenzulernen.

Ressource, die ohne Süßwasser, Erde oder Dünger gedeiht – ein Geschenk der Natur aus dem Meer.

Salten Algae – die Zukunft der Aquakultur. In den tiefen, unberührten Fjorden des Nordens wachsen die Algen langsam, genährt von den Gezeiten. Mit Nachhaltigkeit im Mittelpunkt kultiviert Salten Algae einen Rohstoff, der nicht nur die Natur bewahrt, sondern auch den Geschmack unserer Produkte verfeinert. Durch diese Zusammenarbeit vereinen wir Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunft. Eine Hommage an die Küste, gebraut mit Respekt vor der Natur – ein wahrer Geschmack des Nordens.

Bådin Hurtigruten Pale Ale *Pale Ale 4,7%, 33 cl*

In Zusammenarbeit mit der Brauerei Bådin aus Bodø. Ein leichtes und erfrischendes glutenfreies Pale Ale mit angenehmer Süße und frischen, fruchtigen Hopfennoten. Durch seine Ausgewogenheit passt dieses Bier gut zu den meisten Speisen.

Bådin Bodeux - Blanche *Bodeux Blanche 4,7% 33 cl*

Leichtes und erfrischendes Weizenbier mit frischen Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Ein Bier zum Trinken unter der nordnorwegischen Sonne. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Bådin Saison Larsen *Saison 6,5% 33 cl*

Saison Larsen ist eine frische und würzige Saison, inspiriert von der belgisch-französischen Brautradition und zweifache Goldgewinnerin beim European Beer Wettbewerb.

[G (GERSTE, WEIZEN, HAFER)]

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager *Seaweed Lager 4,7% 33 cl*

Frisch wie eine Küstenbrise, mit floralen und maritimen Noten, die im Aroma mitschwingen. Der Geschmack ist ausgewogen und rein – ein Hauch von Salz, eine sanfte Malzbasis und ein trockener, eleganter Abschluss, so klar wie die Felsen nach einem sonnigen Tag. Der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten oder für einen stillen Moment mit dem Meer als einzige Gesellschaft.

[G (GERSTE)]

LOFOTPILS

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils zeichnet sich durch eine ganze Reihe von Merkmalen aus. Die Brauerei, eine hochmoderne Anlage mit Spezialapparaten aus Deutschland und Italien, befindet sich auf den Lofoten, einer der schönsten Naturlandschaften der Welt mit beeindruckenden Bergen und Küsten.

Das Bier Lofotpils wird ausschließlich mit Quellwasser aus den Bergen der Lofoten gebraut – daher der Slogan: „Der Geschmack der Lofoten“. Dies ist eine Anspielung auf den besonders

reinen Geschmack des Bieres, der durch die Verwendung deutscher Brautraditionen und reinen, frischen Lofotenwassers erreicht wird.

Die Brauerei arbeitet mit lokalen Landwirten zusammen, welche einige der für die Bierherstellung essenziellen Zutaten anbauen: Hopfen, Malz und verschiedene Gewürze. Außerdem verfügen alle Brauereimitarbeiter über ein Bier-Sommelier-Zertifikat von der Norsk Vinfagskole in Oslo (norwegische Getränke-Akademie).

Lofotpils Pilsner 4.7% 33 cl Fassbier

Lofotpils ist das Markenzeichen der Lofotpils-Brauerei in Svolvær. Wie das originale Pilsner Bier hat dieses Bier den Anstoß für eine ganze Palette weiterer Biersorten gegeben: frisch, rein und immer ausgezeichnet durch das Wasser aus den Bergen der Region, das sich perfekt zum Brauen von Pilsner und Lagerbier eignet. Lofotpils ist ein wunderbarer Durstlöcher, den man gern in Gesellschaft guter Freunde genießt. Frisch und süffig, mit einem spritzigen, sanften und vertrauten Abgang. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Kystens Pilsner Hurtigruten Lager 4.7%, 33 cl

Das von Lofotpils exklusiv für Hurtigruten gebraute Lagerbier. Ein schaumiges und leicht bitteres Lagerbier, vollmundig im Aroma, mit zarten Hefe- und Brotnoten. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Trollfjord Pilsner 4.7%, 33 cl

Hergestellt mit Wasser aus dem berühmten Trollfjord. Ein leichter und frischer Hopfengeschmack, ausgewogen mit einer sanften Bitternote. Das Etikett der Flasche ist mit signierten Kunstwerken des erfolgreichen norwegischen Illustrators Kaare Espolin Johnson verziert, die Frieden und Freundschaft symbolisieren. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Skaldemjød Met vom Fass 8%, 33 cl

Inspiziert von nordischer Mythologie und der Küstenerzähltradition. Der Name verweist auf die Skalds – die alten Dichter – und den Met, der der Sage nach Weisheit und Redekraft schenkte. Skaldemjød ehrt dieses Erbe mit authentischer nordischer Identität und einer wikingerezeitlichen Geschichte. Ein einzigartiger, honigbetonter Geschmack, der Tradition, Kultur und lebendige Erzählkunst verbindet heute.

KINN BRAUEREI

FLORØ, 61° NORD

Schon seit seiner Jugend braut Espen Lothe Biere – und gewinnt Preise mit ihnen. Als sein Interesse an diesem Handwerk wuchs, wagte er schließlich den Sprung und gründete 2009 in seinem eigenen Haus in Florø, einer kleinen Stadt an den Fjorden der Westküste Norwegens, die Brauerei Kinn. Offene Gärbottiche wurden angeschafft und mit Stolz wurde der Slogan „Doing it the old-fashioned way“ als Unternehmensmotto ausgerufen.

Im Einklang mit diesem Motto greift der Braumeister nicht in den natürlichen Prozess ein, das heißt, das Bier wird weder pasteurisiert noch gefiltert. Das reine Wasser aus

den Bergen, die die Stadt umgeben, ist die perfekte Grundlage für die Biere. Alle Kinn-Biere werden in Flaschen abgefüllt, in denen sie erneut gären und somit natürlich karbonisieren.

Die Brauerei Kinn stellt Biere sowohl nach englischer als auch belgischer Tradition sowie saisonale Kreationen her. Auf dem einzigartigen Etikett ist der norwegische Enzyklopädist und Dichter Ivar Aasen abgebildet, und die Namen der Biere sind typisch für die Dialekte, die in den Fjordlandschaften Norwegens gesprochen werden. Das Engagement der Brauerei Kinn für Tradition, Handwerkskunst und guten Geschmack ist beispielhaft.

SVALBARD BRAUEREI

LONGYEARBYEN 78° NORD

Die Svalbard-Brauerei ist von Eis umgeben und liegt nahe am Nordpol. Sie ist die nördlichste Craftbeer-Brauerei im nördlichsten Ort der Welt.

Die Gründer Robert und Anne Grete Johansen wollten den Geschmack ihrer geliebten Inselgruppe Svalbard mit anderen teilen und gründeten

eine Brauerei. Die Svalbard-Brauerei stellt reines norwegisches arktisches Bier her, inspiriert vom Nordlicht und bereichert durch uralte arktische Mineralien und 2.000 Jahre altes Gletscherwasser.

Wenn jemals ein Bier Entdeckergeist verkörpert hat, dann ist es dieses.

Kinn Vestkyst IPA 7%, 33 cl

Die fruchtigen Nuancen aus der offenen Gärung werden durch die Malzmischung aus hellem Pale-Ale-Malz und zwei Sorten Karamellmalz, die im Kontrast zum Hopfen stehen, überdeckt. Der Hopfen wird erst in der letzten halben Stunde des Kochens hinzugefügt, was Geschmack und Aroma dieses kräftigen Biers verstärkt. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Kinn Pilegrim Pale Ale 4.5%, 33 cl

Pilegrim ist ein helles und erfrischendes englisches Bitter mit deutlicher Bitterkeit und frischem Hopfenaroma. Gebraut mit traditionellen englischen Hopfensorten und einem Hauch von Zitrus. Glutenfrei.

Spitsbergen Dark Season Brown Ale 6.5%, 33 cl

Obwohl sich die Menschen in Svalbard nach der Dunkelheit des Winters meist auf die Sonne freuen, genießen viele auch den langen Winter in Svalbard. Dieses Braunbier ist von dem wohltuenden Gefühl inspiriert, in der Abenddämmerung ein vollmundiges, cremiges Bier beim Schein und Knistern eines offenen Feuers zu genießen. Es ist zugleich eine Hommage an das gleichnamige jährliche Blues-Festival. Die Ausgewogenheit von markantem Karamell und leichter Fruchtigkeit ist perfekt für ein kühles Abendbier. [G (GERSTE)]

Spitsbergen Stout Stout 7%, 33 cl

Traditionell von den stärksten („stoutest“) Hafenarbeitern im England des 19. Jahrhunderts bevorzugt, wird Stout heute eher als dunkel denn als stark wahrgenommen. Dieses dunkle, obergärige Bier enthält Aromen von Kaffee und dunkler Schokolade. [G (GERSTE)]

