



— SELSKAPMENYER —

Bryggen Tracteursted er en intim restaurant med et moderne kjøkken inspirert av bergensk og hanseatisk matkultur. På vår meny finner du blant annet et utvalg av tørfiskretter, en råvare som har hatt stor betydning for Bergen og Norge gjennom historien. Her kan du nyte en festmåltid på historisk grunn!

— BERGENSKE SPESIALITETER —

De beste retter fra det Bergenske kjøkken tilberedt med stolthet og servert med glede.

Bergensk Fiskesuppe
Teskjeboller og strimlede Rotgrønnsaker

*

«Prinsefisk»
dampet Torskefilet på Hvitvinsaus,
Hummer, Asparges og dampete Poteter

og/eller

Bergensk Surstek servert med sesongens Grønnsaker,
dampede Poteter, rørte Tyttebær og Fløtesaus

*

Sherryfromasj
Frukt og søt Kjeks

*

Kaffe/Te

Pris 4 retter kr 860,- per person

Pris 3 retter kr 685,- per person

— VINPAKKER —

Kontakt oss. Vi setter sammen passende vinpakke til valgt meny!

Vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

— MENY 1 —

VELMODNET SPEKESKINKE
Eggekrem og bergensk Vannkringle

«PERSETORSK»

Sukker-saltet Torskefilet, glaserte Gulrøtter, dampede
Poteter og Eggesmør

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING
Krem, Kanelkjets og Karamellsaus

KAFFE/TE

Pris kr 695,- per person

— MENY 2 —

SALAT MED ANDEBRYST,
Mandler og Eplesirup

PANNESTEKT BROSME
friske Grønnsaker, Rødløkskompott,
Potet- og Selleripuré og Blåskjellsaus

AKEVITTMARINERTE BÆR
god gammeldags Eggedosis

KAFFE/TE

Pris kr 625,- per person

— MENY 3 —

AKEVITTMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY
stekt Asperges, Toast og Gressløkrømme

OVNSBAKT SVINENAKKE
Honning og Sennep, friske Grønnsaker, Eple- og
Sviskekompott, Annapotet og Sjysaus

SJOKOLADEKREM
Porter, Solbær og Karamellkjets

KAFFE/TE

Pris kr 645,- per person

— MENY 4 —

GRATINERTE ØSTERS
Spinat og Champignon

KALVEKAM
sesongens Grønnsaker, Annapoteter,
Kalvesjy tilsmakt med Porter

RABARBRASUPPE
friske Jordbær

KAFFE/TE

Pris kr 775,- per person

— KYSTENS SMAKER —

Rent vann og frisk luft og et godt beite gir førsteklasses råvarer til et minnerikt måltid.

BLÅSKJELLSUPPE

Blåskjell, Spinat og Urteolje

ROSASTEKT VILLSAUFILLET

Løkkompott, ovnsbakte Småpoteter og Sjysaus

«EGGOST»

tradisjonell Vestlandsdessert

Kefir, Egg og Melk, Fløte, hakkede Mandler, Sukker og Kanel

*

KAFFE/TE

Pris kr 725,- per person

Vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

www.bellevue.no – 55 33 69 99 – booking@bellevue.no



— TØRRFISKAFTEN —

Tørrfisk er usaltet fisk – for det meste Torsk – som er naturlig tørket av sol og vind på reisverk av tre kalt Hjell eller Fiskehesjer. Å tørke mat er verdens eldste kjente konserveringsmetode, og tørket fisk er holdbar i årevis. Tørrfisk er en gammel konserveringsmetode også i Norge, og ordet Torsk kommer fra det gammelnorske «Turskn», som er et sammendrag av «Turrfisk» (tørrfisk). I løpet av århundrene er det utviklet flere varianter av tørket fisk som Klippfisk og Boknafisk

Tørrfisk var av stor betydning for handelen på Bryggen over hundrevis av år og skapte store verdier for byen. Tørrfisk, Tran og Sild fra Nord Norge ble sendt ut i Europa og Korn, Salt og andre varer ble importert til Norge. Tørrfisk er Norges lengst vedvarende eksportartikkel og den samfunnsøkonomisk mest lønnsomme eksportvaren gjennom århundrene.

Mye av Tørrfisk fant veien til det katolske Europa hvor man praktiserte å faste hver onsdag og fredag gjennom ikke å spise animalske fødevarer – altså måtte man ty til fisk og grønnsaker. Tørrfisk ble det perfekte svar på dette behovet gjennom sin holdbarhet og ble en etterspurt vare bla. i Italia, som fremdeles i dag har en sprell levende Tørrfisktradisjon.

APPETITTVEKKER

«MONTECATO» Tørrfiskkrem, Toast

MENY

GRØNN ERTESUPPE

dampet Tørrfisk og sprøstekt Fenalår

«BACCALA ALLA VICENTINA»

Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia
Polenta, Løk og Parmesan

og/eller

SMØRSTEKT TØRRFISK

Rødbet, Purreløk og ovnsbakte Småpoteter,
kremet Løksaus filsmakt med Ramsløksmør

*

EGGEBUBBERT

Mandler og Bringebær

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 745,- per person

Pris 3 retter kr 625,- per person

Vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.