



ANNO 1708

Gryggen

TRACTEURSTED

"VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)

"VENTEBRØD" Bread

with 3 types of Butter

kr 65,-



DE HISTORISKE
historic hotels & restaurants



SMAK AV
KYSTEN



Miljøfyrtårn®

ALLERGIER / ALLERGIES

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

If you are bothered with allergies please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg,
- 2c. Gluten av Rug; 3. Egg; 4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skalldyr;
7. Selleri; 8. Sennep; 9. Nøtter; 9a. Mandler,
- 9b. Valnøtter, 9c. Hasselnøtter, 10. Sesamfrø; 11. Soya;
12. Peanøtter; 13. Sulfitt; 14. Lupin

ALLERGENS: 1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b. Gluten of Barley;
2c. Gluten of Rye; 3. Egg; 4. Fish; 5. Molluscs; 6. Shellfish;
7. Celery; 8. Mustard; 9. Nuts; 9a. Almonds; 9b. Walnuts;
9c. Hazelnuts; 10. Sesame; 11. Soy; 12. Peanuts; 13. Sulphite;
14. Lupine.

HØST PÅ BRYGGEN TRACTEURSTED

Hver sesong har sine egne lukter og smaker. Mens vår- og sommermånedene er som skapt for lette og friske måltider, er det rikere og mer kraftfulle smakkombinasjoner – ofte laget med tålmodighet – som typisk dominerer Norges middagsbord når dagene blir kortere. Høsten er den store matsesongen, der vinterforrådet av mat tradisjonelt skulle forberedes. Fortsatt er det sånn at høsten legger grunnlaget for mye av den maten vi nyter resten av året.

De norske mattradisjonene er dypt rotfestet i nasjonens historiske forutsetninger for jakt, jordbruk og fiske. Jaktsesongen sørger for kjøtt fra reinsdyr, hjort og rype. For matglade er høsten den beste tiden på året, og det bugner av ferske og fantastiske råvarer i sesong.

Til høsten har vi tatt frem nye, kjente og glemte retter og kombinert disse med alt det gode høsten har å by på.

VI KAN ØL

På Bryggen Tracteursted har vi spesialisert oss på øl av høy kvalitet fra området langs kysten mellom Kristiansand og Kristiansund. I tillegg er vi sertifisert av «Norske Akevitters Venner» og du kan trygt spørre en av våre servitører om en akevittanbefaling. PRØV ET AV VÅRE SMAKSBRETT! For deg som ikke tør å ta øl- og akevitt opplevelsen helt ut, gir våre servitører gjerne en vinanbefaling!

Velkommen

VILTMENY

TOAST MED STEKT SOPP

garnert med Urter og Egg 64° (2a,2b,3)

TOAST WITH FRIED MUSHROOMS

garnished with Herbs and Eggs 64

ROSASTEKT RYPEBRYST

med Kastanjepuré og Rosenkål, kokte
Poteter, Fløtesaus og Akevittgelé (1,14)

PINK ROASTED GROUSE BREAST

with Chestnut purée and Brussels

Sprouts, boiled Potatoes, Cream Sauce

and Aquavit Jelly

TRE NORSKE OSTER

servert med Frukthemmelade tilsmakt

med Akevittlikør (1,2,9,14)

THREE NORWEGIAN CHEESES

served with Fruit Jam flavoured with

Aquavit Liqueur

FLØTERAND

tilsmakt med Kaffe, garnert med

syltede Kirsebær (1,2a)

"FLØTERAND" CREAM PUDDING

flavoured with Coffee, garnished with

pickled Cherries

kr 645,-

3-retters / 3 course dinner

kr 785,-

4-retters med Ost / 4 course dinner

with Cheese

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN TAPAS

Små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne type servering. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker, kombinert med det riktige tilbehøret.

Small delicious dishes with distinctive flavors give a rich and tasty meal and a social experience! The Norwegian cuisine with its many specialties is particularly suitable for this type of serving. We have combined well-known and forgotten flavors with tasty side dishes.

VI ANBEFALER 2-3 STK TIL FORRETT
2-3 PIECES RECOMMENDED AS A STARTER
VI ANBEFALER 5-6 STK TIL MIDDAG
5-6 PIECES RECOMMENDED FOR DINNER

FISK - FISH

KRYDDERSILD

servert med Rødbete, Løk, Potetsalat og Rømme
(1,4,8,13)
SPICED HERRING
with Beetroot, Onion, Potato Salad
and Sour Cream
kr 115,-

PANERTE TORSKETUNGER

med Remulade (2,3,4)
BREADED COD TONGUES
with Remoulade
kr 115,-

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

fra Svanøy (1,4)
AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON
from Svanøy
kr 145,-

RØKT KVEITE

med Fenikkel og Sennepsvinaigrette (4,8)
SMOKED HALIBUT
with Fennel and Mustard Vinaigrette
kr 130,-

MANDELPOTETSUPPE

tilsmakt med Urteolje garnert med dampet Torsk
(1,4)
ALMOND POTATO SOUP
flavored with Herb Oil and garnished
with steamed Cod
kr 105,-

KJØTT - MEAT

SAFTIG VILTKARBONADE

med Brunost og Tyttebærrømme
JUICY WILD GAME BURGER (1,2a,
with brown Goat Cheese and Sour Cream
flavoured with Lingonberry
kr 125,-

BLODPØLSE MED ROSINER

med syltede Druer og Sirup (2a)
BLOD SAUSAGE
with Raisins and Syrup
kr 95,-

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med Timianolje og syltet Gresskar. Flatbrød.
(2a,2b)
AQUAVIT MARINATED LAMB FILET
with Thyme Oil and pickled Pumpkin. Flatbread.
Kr 115,-

RØKT HVAL

med syltede Grønnsaker og Pepperrotkrem
(3,4,7)
SMOKED WHALE
with pickled Vegetables and Horseradish Cream
kr 125,-

REINSDYRTARTAR

med Akevittgravet Eggeplomme og Rugbrød
(2a,2c,3,9)
REINDEER TARTAR
with Aquavit marinated Egg Yolk and Rye Bread
Kr 155,-

VEGETAR – VEGETARIAN

Disse rettene kan bestilles både som småtterier eller forrett.
These dishes can be ordered both as tapas and as a starter.

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

med Jordskokkschips tilsmakt med Fingertare (1)
CREAMED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP
with Artichoke Chips, flavored with Seaweed
Kr 97,- / kr 145,-

TOAST MED STEKT SOPP

garnert med Urter og Egg 64° (2a,2b,3)
TOAST WITH FRIED MUSHROOMS
garnished with Herbs and Eggs 64
kr 125,- / kr 175,-

HOVEDRETTER FISK MAIN COURSES FISH

PANNESTEKT FJELLØRRET

med syltede Grønnsaker, kokte Poteter og Hvitvinsaus tilsmakt med Ramsløk (1,4,6,13)

PAN FRIED MOUNTAIN TROUT

with pickled Vegetables, boiled Potatoes and White Wine Sauce flavoured with wild Garlic

kr 325,-

RØKERUMPE

med stuede Gulrøtter, Ertepure og kokte

Poteter(1,4)

SMOKED «BOTTOM» OF COD

with creamed Carrots, mashed Peas and boiled Potatoes

kr 295,-

PRINSEFISK

Dampet Torskefilet på Asparges, garnert med Hummer servert med Hvitvinssaus og kokte

Poteter (1,4,6,13)

«PRINCE FISH»

Steamed Cod Filet on Asparagus, garnished with Lobster, served with White Wine Sauce and boiled Potatoes.

Kr 365,-

I juli 1856 besøkte den daværende visekongen av Norge og Sverige, Kronprins Carl – senere kong Karl XV, Bergen. Den nederlandske prins Vilhelm av Oranien befant seg samtidig i Bergen. En av byens magistrater gav i den anledning en middag i Pellots sal. Salen lå på nåværende Ole Bulls plass vis a vis Losjen. Det ble servert en fiskerett som fikk navnet Prinsefisk, som siden den tid har vært en kjent bergensk selskapsrett.

The vice king of Norway and Sweden «Crown Prince Carl» (later called King Karl XV) visited Bergen in July 1856. At the same time the Dutch Prince William of Orange was in Bergen and the city's magistrate held a dinner for them in the "Pellots" hall. The hall was located in the "Ole Bull square" opposite "Losjen". They served a fish dish named "Prince Fish" which became one of Bergen's well known dishes.

AKEVITTDAMPET TØRRFISK

servert med sprøstekt Bacon, Gulrotpure, friske Grønnsaker og Pepperrotkrem. Kokte

Poteter (1,4,)

AQUAVIT STEAMED STOCKFISH

with fried Bacon served with Carrot Purée, fresh Vegetables, Horseradish Cream and boiled

Potatoes

Kr. 345,-

HOVEDRETTER KJØTT
MAIN COURSES MEAT

ØLBRAISERT LAMMESKANK

med Rotgrønnsaker og Potetpure (1,7)
BRAISED LAMB SHANK
with Root Vegetables and mashed Potatoes
kr 365,-

HJORTERAGOUT

med Rotgrønnsaker, Rosenkål, Potetpuré, og
rørte Tyttebær (1,7)
VENISON RAGOUT
with Root Vegetables, Brussels Sprouts, mashed
Potatoes and Lingoberries
kr 345,-

ROSASTEKT RYPEBRYST

med Kastanjepuré og Rosenkål, Baconkokte
Poteter, Fløtesaus og Akevittgelé (1,14)
PINK ROASTED GROUSE BREAST
with Chestnut purée and Brussels Sprouts,
Bacon, boiled Potatoes, Cream Sauce
and Aquavit Jelly
kr 445,-

REINSDYRFILÉT

farsert med brun Geitost, servert med friske
Grønnsaker, Gulrotpure, Viltsaus, bakte
Poteter og Bryggens gele (1,7)
REINDEER FILET
filled with brown Goat Cheese, served with fresh
Vegetables Carrot purée, Game sauce, baked
Potatoes and Bryggen's Jelly
Kr 425,-

HOVEDRETT VEGETAR MAIN COURS VEGETAR

BRYGGENS NØTTESTEK

serveres med friske Grønnsaker, Bakte Poteter
og Eplekompott

(1,2,7,9)

BRYGGEN'S NUT ROAST

*served with fresh Vegetables, Baked Potatoes and
Apple Compote*

Kr 265,-

DESSERT

Vi serverer våre desserter både som smårterier
og dessertporsjon!

PÆRETERTE MED «BRUNOST» OG ROSINER

garnert med Bær og pisket Krem (1,2a)

*PEAR TART WITH "BRUNOST" (Norwegian Brown
Cheese) AND RAISINS*

garnished with Berries and whipped Cream

kr 90,- / kr 145,-

KRYDREDE PLOMMER

med pisket Vossarømme (1)

SPICE PICKLED PLUMS

with whipped Sour Cream from Voss

kr 90,- / kr 145,-

SJOKOLADEKREM

tilsmakt med Porter, servert med Solbær og
Kjeks (1,2a, 3,9)

CHOCOLATE CREAM

*flavored with Porter, served with Blackcurrant
and Biscuit*

kr 90,- / Kr 145,-

FLØTERAND

tilsmakt med Kaffe, garnert med syltede
Kirsebær (1,2a)

"FLØTERAND" CREAM PUDDING

*flavoured with Coffee, garnished with pickled
Cherries*

kr 90,- / kr 145,-

OST / CHEESE

TRE NORSKE OSTER
servert med Fruktmarmelade tilsmakt med
Akevittlikør (1,2,9,14)

Vellagret Fanaost fra Ostegården. I 2018 gikk Fanaosten helt til topps i Oste-VM og ble kåret til verdens beste ost!

Kraftkar er en Blåost fra Tingvollost kåret til World Champion under World Cheese Award i 2016.

Brun Undredal. Søt, fyldig med en smak av karamell og en urokkelig plass i norske hjerter gjennom generasjoner.

*THREE NORWEGIAN CHEESES
served with Fruit Jam flavoured with
Aquavit Liqueur*

Matured Fanaost from Ostegården.
Winner of the 2018 cheese world championship.

Kraftkar is a blue cheese from Tingvollost in Nordmøre that has won several international awards in recent years.

Brun Undredal is a sweet brown goat cheese full of caramel taste and Norwegians like it best sliced thin and eaten on bread.

kr 175,-