



ANNO 1708

Gryggen

TRACTEURSTED

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og på Bryggen Tracteursted serverer vi i førjulstiden:

PINNEKJØTT, som har en lang ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

LUTEFISK, hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var uspiselig og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste, trykte danske kokeboka sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Alle våre gjester skal kose seg i juletiden og vi serverer et stort utvalg av fisk, kjøtt – og vegetarretter i tillegg til den tradisjonelle julematen.

God Jul!

TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

Norwegians are very committed traditionally, especially during Christmas, and still hold on to Christmas traditions that have roots dating back to heathen times. It is important for us to keep to these traditions and at Bryggen Tracteursted we serve:

“PINNEKJØTT”, a dish with a long unbroken tradition and served at Christmas, especially in Western Norway. Traditionally, fresh muttonribs were first dry salted in brine for a couple of weeks, then hung dry, airy and cool. In dried condition, the ribs could be preserved over a very long time. “Pinnekjøtt” was often served when having guests and especially at Christmas. In many homes it was the Christmas Eve dinner. In other places, “Pinnekjøtt” was served as Christmas lunch and also one of the other days during Christmas.

“LUTEFISK”, no one is quite sure where and when “Lutefisk” originated. Both Swedes and Norwegians claim it was invented in their country. Viking fishermen hung their cod to dry on tall birch racks. A legend has it that some neighboring Vikings attacked and burned the racks of fish, but a rainstorm blew in from the North Sea, dousing the fire. The remaining fish soaked in a puddle of rainwater and birch ash for months before some hungry Vikings discovered the cod, reconstituted it and had a feast. The oldest printed Danish cooking book says that if you do not have time to soak the dried fish long enough, a little bit of ash added to the cooking water can reduce the cooking time. This might say something about how “Lutefisk” was developed.

All our guests should enjoy themselves during the Christmas season and we serve a large selection of fish, meat and vegetarian dishes as an alternative to the traditional Christmas food.

Merry Christmas!

"VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)

"VENTEBRØD" Bread

with 3 types of Butter

kr 65,-



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.

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN TAPAS

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å presentere en Juleutgave til glede og fristelse.
We have chosen to present a Christmas edition of our «Norwegian Tapas».

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

FORRETTPAKKE MED JULENS SMAKER

STARTER PACKAGE WITH CHRISTMAS FLAVORS

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3)
*BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON
BRANDADE - with Wild Garlic Mayonnaise
and pickled Rutabagas*

KRYDDERSILD

servert med Rødbet,
Løk, Potetsalat og Rømme (1,4,8,13)
*SPICED HERRING
with Beetroot, Onions, Potato Salad
and Sour Cream*

LUTEFISK I LEFSE

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger
(1,2a,4,8,13)
*«LUTEFISK I LEFSE»
Iye Fish served with salted Butter, according to
Hardanger Fjord traditions
eller/or*

SVINERIBBE I LEFSE

med grov Sennep (2a,8,13)
*PORK BELLY WRAPPED IN "LEFSE"
with Mustard*

kr 295,-

FISK - FISH

LETTTRØKT KVEITE

med Sennepepsaus, syltet Rødbete og Rugbrød
(2ac,4,8)

LIGHTLY SMOKED HALIBUT

with Mustard sauce, pickled Beetroot and Rye Bread

Kr 135,-

PANNESTEKT SJØKREPS

med Sitron- og Persillesmør på Fennikelsalat (1,6)

PAN FRIED CRAYFISH

with Lemon- and Parsley Butter

on Fennel salad

Kr 165,-

MILD RAKFISK

med Rømme, hakket Løk og Flatbrød (1,2a,4)

MILDE «RAKFISK»

fermented Trout served with Sour Cream,
chopped Onions and Flatbread

Kr 110,-

KRYDDERSILD

servert med Rødbet, Løk, Potetsalat og Rømme

(1,4,8,13)

SPICED HERRING

with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour
Cream

Kr 110,-

LUTEFISK I LEFSE

med godt Smør, som tradisjonen er i Hardanger

(1,2a,4,8,13)

«LUTEFISK I LEFSE»

lye Fish served with salted Butter, according to
Hardanger Fjord traditions

Kr 110,-

KJØTT - MEAT

SVINERIBBE I LEFSE

med grov Sennep (2a,8,13)

PORK BELLY WRAPPED in "LEFSE"

with Mustard

Kr 110,-

PINNEKJØTTPØLSE

i Lompe med Rotmos og grov Sennep (8)

«PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON SAUSAGE

served in Potato Pancake with course Mustard

Kr 98,-

REINSDYRTARTAR

med Akevittgravet Eggeplomme og Rugbrød

(2a,2c,3,9)

REINDEER TARTAR

with Aquavit marinated Egg Yolk and Rye Bread

Kr 145,-

FENALÅR FRA BRAKSTAD

med Fjellost fra Myrdal gård på Potetsalat med

Sennepsrømme (1,8,13)

«FENALÅR»

cured Leg of Lamb with Mountain Cheese,

Potato Salad and Mustard flavored Sour Cream

Kr 125,-

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3)

BREADED «PINNEKJØTT»-DRIED MUTTON

BRANDADE

with Wild Garlic Mayonnaise

and pickled Rutabagas

Kr 98,-

VEGETAR – VEGETARIAN

KREMET JORDSKOKKSUPPE

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare (1)

CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

with Artichoke Chips, flavored with Seaweed

Kr 92,-

HOVEDRETTER FISK

MAIN COURSES FISH

TRADISJONELL LUTEFISK

servert med gul og grønn Ertestuing, Baconfett, Sennep og kokte Poteter – To ganger servert! (2a,4)

TRADITIONAL "LUTEFISK"

lye Fish served with yellow and green Mashed Peas, Bacon Drippings, Mustard and boiled Potatoes.

Two servings

Kr 465,-

PRINSEFISK

Dampet Torskefilet på Asparagus, garnert med Hummer servert med Hvitvinssaus og kokte Poteter (1,4,6)

"PRINCE FISH" Steamed Cod filet on Asparagus, garnished with Lobster, served with White Wine sauce and boiled Potatoes

Kr 365,-

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

PINNEKJØTT

servert med Kålrabistappe, kokte Poteter og Pinnefett.

Servert to ganger! (1)

«PINNEKJØTT» - TRADITIONAL CHRISTMAS DISH of steamed, cured Mutton Ribs, served with mashed Rutabagas and boiled Potatoes. Two servings!

Kr 465,-

REINSDYRFILET

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,-

"BRYGGENS BIFF"

Kalvekam servert med kremet Sopp og syltet Småløk, garnert med sesongens Grønnsaker og bakte Poteter (1)

«BRYGGEN'S STEAK»

Loin of Veal served with creamed Mushrooms and pickled Onions, garnished with seasonal Vegetables and baked Potatoes

Kr 365,-

HOVEDRETT VEGETAR MAIN COURSE VEGETARIAN

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 225,-

DESSERT

LOKALE OSTER

med Pepperkaker og Bryggens Fukt- og Nøttebrød
(1,2,9)

LOCAL CHEESE

Norwegian Blue Cheese with Gingerbread
and Bryggen's Fruit and Nut Bread
Kr 145,-

EDEL - MARIES MULTEKREM

med Bryggens søte Kjeks (1,2a,3)
EDEL-MARIE'S CLOUDBERRY CREAM
with Bryggens sweet Biscuits
Kr 145,-

RISKREM

med hjemmelaget Rød saus (1,9)
RICE CREAM
with Red Berry Sauce
Kr 130,-

SJOKOLADEKREM

tilsmakt med Porter servert med Solbær og Karamellkjeks
(1,2a, 3,9)
CHOCOLATE CREAM
flavored with Porter served with Blackcurrant
and Caramel Biscuit
Kr 145,-

VI KAN ØL QUALITY BEER

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!

Bryggen Tracteursted specializes in high quality beer from the area along the West coast between Kristiansand and Kristiansund. In addition we are certified by «Norske Akevitters Venner» and you can safely ask one of our waiters for an aquavit recommendation. TRY ONE OF OUR TASTE TRAYS! For those who do not dare to go all the way with the beer and aquavit experience, our waiters are happy to help you with a recommendation!

Velkommen

VI KAN MAT FOOD CULTURE

I mange år har vi servert mat inspirert av vestlandsk og bergensk matkultur, basert på de beste lokale råvarene. På Bryggen Tracteursted kan du kjenne på historien fra hanseatene til nåtiden. Nyt en annerledes matopplevelse på historisk grunn i en intim restaurant med et moderne kjøkken.

For many years we have served food inspired by Western Norwegian food culture based on local produce. At Bryggen Tracteursted you can feel the history from the Hanseatic to the current time. Experience a unique dinner on historic ground in an intimate restaurant with a modern kitchen.

Welcome