



ANNO 1708

Gryggen

TRACTEURSTED

## 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!

---

## 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 Hanseats to the current time. Experience a unique dinner on historic ground in a intimate restaurant with a modern kitchen.



# BERGENSK MENY

Bergensmaten er mer enn bare mat. Det er kultur og identitet, det er historien om en by. Bergen har noe andre ikke har, og det er en klar identitet, med et unikt tilfang av råvarer og mattradisjoner. Maten er stor sett enkel, fokuset ligger på få råvarer, rene smaker.

## **BERGENSK FISKESUPPE**

Laget på klassisk vis med Teskjeboller (små fiskeboller) strimlede Rotgrønnsaker og syltet

Portulakk (1,4)

*BERGEN FISH SOUP*

*Served the classical way with Fish Dumplings (small fish balls) and Vegetables Julienne*

## **RØKERUMPE**

med hvit Saus og glaserte Gulrøtter

(1,4)

*SMOKED «BOTTOM» OF COD*

*with Bechamel and glazed Carrots*

## **«PRINSEFISK»**

dampet Torskefilet på Hvitvinssaus

(1,4,6,13)

*«PRINCE FISH»*

*steamed filet of Cod with White Wine Sauce*

## **SURSTEK AV VILLSAU**

med bakte Grønnsaker, bakte småpoteter og

Fløtesaus (1,13)

*SOUR ROAST OF WILD SHEEP*

*with baked Vegetables, baked Potatoes and Cream Sauce*

## **EGGOST**

Tradisjonell Vestlandsdessert basert på Kefir, Egg og Melk (1,2a)

*EGG CHEESE*

*Traditional dessert from West Norway based on Kefir, Egg and Milk.*

5 retter/dishes kr 635,-

## "VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)  
with 3 types of Butter

kr 65,-

## TO NORSKE OSTER

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

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

**Ostegården Brie** fra vår lille, men eksklusive  
leverandør "Ostegården". En norskprodusert  
Brie med kvalitet nær den franske originalen.

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

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

***Ostegården Brie** from our exclusive supplier  
"Ostegården". A Norwegian produced Brie with  
quality close to the French original.*

kr 175,-

SMAKFULLE SMÅTTERIER  
NORWEGIAN TAPAS

# SMAKFULLE SMÅTTERIER / NORWEGIAN TAPAS

Fra våre «Smakfulle Småtterier» har vi valgt å  
presentere en Sommerutgave til glede og  
fristelse.

*We have chosen to present a sommer edition of our  
«Norwegian Tapas».*

## FISK - FISH

### **RØKT KVEITE FRA GLITNE**

med Fennikelsalat, Dill- og Sennepsvinaigrette  
(4,8)

*SMOKED HALIBUT FROM GLITNE  
with Fennel Salad, Dill- and Mustard Vinaigrette  
Kr 145,-*

### **SKAGEN**

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme  
garnert med Ørretrogn på grovt Flatbrød  
(1,2a,2b,2c,3,6,10)

*SKAGEN  
Shrimps and Onions in Dill flavored Sour Cream  
garnished with Trout Roe on whole grain Flat Bread  
Kr 155,-*

### **RÅ AKEVITTMARINERT BREIFLABB**

med tynnskåret Asparges, Reddik og Karve (4)  
*RAW AQUAVIT MARINATED MONKFISH  
with thinly sliced Asparagus, Radish and Caraway Seeds  
Kr 165,-*

### **OLJEBAKT ØRRET**

med marinert Agurk og Pepperottrømme (1,4)  
*OIL BAKED TROUT  
with marinated Cucumber and Horseradish flavoured Sour  
Cream  
Kr 135,-*

### **KRYDDERSILD**

servert med Rødbet, Løk, Potetsalat og Rømme  
(1,4,8,13)  
*SPICED HERRING  
with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour  
Cream  
Kr 125,-*

## KJØTT - MEAT

### **REINSDYRTARTAR**

garnert med Vaktelegg på Rugbrød (2a,2c,3,9)  
*REINDEER TARTAR*  
*garnished with Quail Egg on Rye Bread*  
Kr 165,-

### **ROSASTEKT ANDEBRYST**

med tre typer Epler, Appelsin og  
Honningvinaigrette  
*PINK ROASTED DUCK BREAST*  
*with three types of Apples, Orange and Honey*  
*Vinaigrette*  
Kr 140,-

### **ROSA STEKT HVAL**

med syltet Sopp, Rømme og Tyttebær (1,7)  
*PINK ROASTED WHALE*  
*with pickled Mashrooms, Sour cream and*  
*Longonberries*  
Kr 145,-

### **AKEVITTGRAVET LAMMEFILET**

med marinert Gresskar og Timianolje  
*AQUAVIT MARINATED LAMB FILET*  
*with marinated Pumpkin and Thyme Oil*  
Kr 135,-

### **PINNEKJØTTPØLSE I LOMPE**

med Kålrotstappe (1,2a)  
*"PINNEKJØTT" SAUSAGE IN POTATO PANCAKE*  
*with mashed Rutabagas*  
Kr 125,-

## VEGETAR – VEGETARIAN

### **KREMET JORDSKOKKSSUPPE**

med Jordskokkschips, tilsmakt med Fingertare (1)  
*CREAMED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP*  
*with Artichoke Crisps, flavored with Seaweed*  
Kr 125,-

### **ROTGRØNNSAKER BAKT MED EPLESIRUP**

på søt Tomatstuing (7)  
*ROOT VEGETABLES BAKED WITH APPLE SYRUP*  
*on sweet Tomato Coulis*  
Kr 135,-

# HOVEDRETTER MAIN COURSES



## FISK / FISH

### **OVNSBAKT LANGE**

med stekt Rødbete, Spinat, ovnsbakte Småpoteter,  
Kapers og Nøttesmør (1,4,9c)

*OVEN BAKED LING*

*with roasted Beetroot, Spinach, roast Potatoes, Capers and  
Butter flavoured with Nuts*

Kr 315,-

### **PRINSEFISK**

dampet Torskefilet på Asperges, garnert med Sjøkreps  
servert med kokte Poteter og Hvitvinsaus (1,4,6,13)

*«PRINCE FISH»*

*steamed filet of Cod on Asparagus, garnished with Crayfish  
served with boiled Potatoes and White Wine Sauce*

Kr 335,-

### **AKEVITTDAMPET TØRRFISK**

med Bacon, Gulrotpuré, dampede Poteter og  
Pepperrotkrem (1,4,13)

*AQUAVIT STEAMED STOCKFISH*

*with Bacon, Carrot Purée, steamed Potatoes and  
Horseradish flavoured Cream*

Kr 335,-

### **SKINNSTEKT ØRRET**

med karamellisert Blomkålpuré, grillet Hjertesalat,  
ovensbakte Småpoteter og Sidersaus (1,4,13)

*SKIN FRIED TROUT*

*with caramelized Cauliflower Purée, grilled Lettuce  
and Cider Sauce*

Kr 315,-

## KJØTT / MEAT

### **REINSDYRFILET**

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker,  
Gulrotpure, Viltsaus, ovnsbakte Småpoteter 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 435,-

### **“BRYGGENS BIFF”**

Kalvekam servert med Salat, bakte Grønnsaker,  
ovensbakte Småpoteter og Ramsløkssmør (1)

*«BRYGGEN'S STEAK»*

*Loin of Veal served with Salad, baked Vegetables, baked  
Potatoes and Wild Garlic flavoured Butter*

Kr 365,-

### **RØKT SVINEKAM**

med Brokkolinisalat, ovnsbakte Småpoteter og Honning-  
og Seneppsglace  
(1,2a,8)  
*SMOKED PORK LOIN*  
*served with Broccolini Salad, roast Potatoes and Honey- and*  
*Mustard Glace*  
Kr 295,-

## VEGETAR / VEGETARIAN

### **BRYGGENS NØTTESTEK**

serveres med friske Grønnsaker, ovnsbakte Småpoteter  
og Eplekompott  
(1,2,7,9)  
*BRYGGEN'S NUT ROAST*  
*served with fresh Vegetables, baked Potatoes and*  
*Apple Compote*  
Kr 265,-

## DESSERT

### **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 145,-

### **AKEVITTMARINERTE BÆR**

med Vaniljekrem og Myntesukker (1,13)  
*AQUAVIT MARINATED BERRIES*  
*with Vanilla Cream and Mint Sugar*  
Kr 135,-

### **FLØTERAND**

tilsmakt med Kaffe, garnert med Kirsebær og  
Sjokoladekrumler (1,2a)  
*"FLØTERAND" CREAM PUDDING*  
*flavoured with Coffee, garnished with Cherries and Chocolate*  
*Crumbs*  
Kr 145,-

### **SJOKOLADEKREM**

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

# LITT OM BRYGGEN TRACTEURSTED

På Bryggen Tracteursted kan du oppleve bergensk og vestlandsk matkultur fra hansatiden frem til i dag. Menyen baseres på tradisjonelle norske retter og ingredienser, som hval, pinnekjøtt, lammekjøtt og skalldyr. Rettene presenteres som norsk tapas, og gir deg en unik mulighet til å smake på store deler av menyen. Kombiner gjerne rettene med smaksbrett bestående av norsk øl og akevitt. Restauranten har alltid et tilbud om vegetarretter på menyen. Nyt et godt måltid i historiske omgivelser på Bryggen i Bergen.

Du kan velge å sitte inne i restauranten, ute på bryggen eller i restaurantens egen bakgård. Uansett hva du velger, er særpreget fra hansatiden tilstede.

## FEST OG MØTER PÅ SCHØTSTUENE

I Hansatiden hadde de fleste gårdene på Bryggen en egen schøtstue. De var Hanseatenes sosiale møtepunkt og forsamlingsrom. På grunn av brannfaren var schøtstuene og ildhusene de eneste stedene på Bryggen der bruken av åpen ild var lovlig. Her kunne de varme seg etter lange arbeidsdager i kalde, mørke kontorstuer, samt tilberede og spise varme måltider. Schøtstuene var også stedet for fester og seremonier. I dag er det fire igjen av dem, hvorav vår "Svensgårdens Schøtstue" er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

*Velkommen!*

### 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 suffering from 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.