



Anno 1708

Gryggen

TRACTEURSTED

"VENTEBRØD"

med 3 typer Smør (1,2a,2b,2c)

with 3 types of Butter

kr 65,-

TO NORSKE OSTER

servert med Frukthemmelade 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,-

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 smakskombinasjoner – 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. Jakt sesongen 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!



DE HISTORISKE
historic hotels & restaurants



SMAK AV
KYSTEN



Miljøfyrtårn®

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.

TØRRFISKSUPPE MED PEPPERROT

garnert med Vårløk og Gulrot (1,4,7,13)
STOCKFISH SOUP WITH HORSERADISH
garnished with Spring Onions and Carrots

«PRINSEFISK»

dampet Torskefilet på Hvitvinssaus
garnert med Sjøkreps (1,4,6,13)
«PRINCE FISH»
steamed filet of Cod with White Wine Sauce
garnished with Crayfish

RØKERUMPE

med hvit Saus og glaserte Gulrøtter (1,4)
SMOKED «BOTTOM» OF COD
with Bechamel and glazed Carrots

SURSTEK AV FÅREFILÉT

med bakte Grønnsaker, bakte småpoteter og
Fløtesaus (1,13)
ROAST OF MUTTON FILET
with baked Vegetables, baked Potatoes and Cream
Sauce

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk Epledessert.
Det sies at det var en svært forelsket Ivar Aasen som ble tilbudt å smake på søtsakene av den utvalgte. Da han oppdaget at det dreide seg om en dessert kalte han skuffet desserten Tilsørte Bondepiker. (1,2)
"VEILED PEASANT GIRLS"
Traditional apple dessert with spiced Breadcrumbs
and whipped Cream.

5 retter / dishes kr 635,-

SMAKFULLE SMÅTTERIER / NORWEGIAN TAPAS

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

FISK - FISH

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

servert med Aspargestopper og Rømme (1,4)

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

served with Asparagus tips and Sour Cream

Kr 165,-

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,-

GRATINERT TØRRFISK

med Trøffeltangolje

GRATINATED STOCKFISH

with Truffle Seaweed Oil

Kr 165,-

KRYDDERSILD

servert med Rødbet, Løk, Potetsalat og Rømme (1,4,8,13)

SPICED HERRING

with Beetroot, Onions, Potato Salad and Sour Cream

Kr 135,-

KJØTT - MEAT

REINSDYRTARTAR

garnert med Vaktelegg på Rugbrød (2a,2c,3,9)

REINDEER TARTAR

garnished with Quail Egg on Rye Bread

Kr 175,-

APPELSINGLASERT ANDEBRYST

med tre typer Epler og Honningvinaigrette

ORANGE GLAZED DUCK BREAST

with three types of Apples and Honey Vinaigrette

Kr 140,-

ROSASTEKT HVAL

med syltet Sopp, Rømme og Tyttebær (1,7)

PINK ROASTED WHALE

with pickled Mashrooms, Sour cream and

Lingonberries

Kr 145,-

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med marinert Gresskar og Timianolje

AQUAVIT MARINATED LAMB FILET

with marinated Pumpkin and Thyme Oil

Kr 145,-

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,-

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 Asparges, 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,-

«BACCALA ALLA VICENTINA»

serveres med Polenta (1,2,4)

Vår kjente tradisjonelle italienske Tørrfiskgryte fra regionen Veneto i Nord Italia.

«BACCALA ALLA VICENTINA»

served with Polenta

Our famous Italian stockfish stew from the Italian region of Veneto.

Kr 325,-

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,-

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,-

SURSTEK AV FÅREFILÉT

med bakte Grønnsaker, onvbakte Småpoteter og Fløtesaus (1,13)

ROAST OF MUTTON FILET

with baked Vegetables, onvbaked Potatoes and Cream Sauce

kr 325,-

"BRYGGENS BIFF"

Kalvekam servert med stekte Grønnsaker, Soppstuing, ovnsbakte Småpoteter og Ramsløkssmør (1)

«BRYGGEN'S STEAK»

Loin of Veal served with fried Vegetables, creamed Mushrooms, baked Potatoes and Wild Garlic Butter

Kr 365,-

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 wipped Cream
Kr 145,-

KRYDREDE PLOMMER

med pisket Vossarømme (1)
SPICE PICKLED PLUMS
with wipped Sour Cream from Voss
Kr 145,-

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.