

SMAKFULLE SMÅTTERIER

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 og gir deg muligheten til å smake på store deler av menyen. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker kombinert med det riktige tilbehøret.

Kr 155,- p. stk. Vi anbefaler 4-5 stk. til middag

TØRRFISK

GRATINERT TØRRFISK

med Trøffeltangolje (1,3,4)

PANERT TØRRFISK-BRANDADE

med Ramsløkmajones og syltet Kålrot (1,2a,3,4)

DAMPET TØRRFISK

med marinerte Grønnsaker i sin Kraft (4)

På Bryggen Tracteursted er vi spesielt opptatt av tørrfisk og er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen.

Da menneskene kom til kysten i sin vandring nordover etter istiden så de at havet myldret av levende skapninger. Én spesiell art fantes i overflod visse tider på året - og var lett å få på kroken. De ga dette fiskeslaget et navn som i dagens norsk er blitt til torsk. Opphavsordet er blitt tolket som «fisken som tørkes», og forteller at kunsten å tørke torsk under åpen himmel er en erfaring like gammel som kunsten å fange den. Gjennom tørkeprosessen ble fisken forvandlet til noe mer enn en sesongråvare; den sikret det nomadiske fangstfolket livsviktige proteiner året rundt. For Bergen har Tørrfisk hatt stor betydning og man kan si at byen ble bygget på handelen med Nord Norge og eksporten av Tørrfisk gjennom mange hundrede år.

FISK

ØRRETROGN

med Gressløk og Rømme på toastet Surdeigsbrød (1,2,4)

KATTEMAT

stuede Torskekjaker med grønne Erter (1,4)

En delikatesse mange av de kondisjonerte bergenskjøpmennene ofte bevilget seg selv. Resten av Bergen kalte retten bare for Kattemat, et eksempel på bergensk ironi.

PANERTE TORSKETUNGER

med Remulade (2a,3,4)

På fiskemottakene i Lofoten er det barnas oppgave å skjære ut torsketungene og fra gammelt av gjerne deres første jobb på fiskemottaket. Dette er attraktivt for den raske, og de betales per stykk.

SKAGEN

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

Skagenrøre har en viss posisjon i Skandinavia. Men, ikke i Skagen (DK). Det er ikke helt ut av det blå å tenke seg at den lille, enkle forretten kommer fra spissen av Danmark. Og det gjør den på sett og vis, bare ikke helt som man skulle tro. Det er den legendariske svenske gastronomen Tore Wretman som står bak skagenrøren.

KREM AV VARMRØKT MAKRELL

tilsmakt med Pepperrot på hjemmelaget Knekkebrød (1,2a,3,4,8)

AKEVITTMARINERT RØKELAKS

fra Svanøy servert med Rødløk, Sitron og Kapersvinaigrette (4)

Skåret for hånd og tørrsaltet etter tradisjonell oppskrift med en blanding av salt og sukker, så røkt over eider før den blir marinert med Linie Aquavit.

KRYDDERSILD

med Rødbete, Løk, Rømme og Potetlelse (1,4,8,2a)

Vår kryddersild er fremstilt av høstsild der fettene har satt seg. Den lagres rundt minst et halvt år på tønner med salt- og krydderlake, slik at enzymene i innmaten får modne fiskekjøttet. Det gir både konsistens og smak. Etter et halvt år blir den filetert og lagt over i en ny lake. Her gjelder det samme som for vin, skinker og oster. De trenger tid. (Rolf Domstein)

KJØTT

REINSDYRTARTAR MED VAKTELEGG

smaksatt med syltet Agurk, Løk og Kapers, servert med Rugbrød (2c,3)

En spennende rett laget av de beste råvarer naturen kan gi oss. En studie fra Universitetet i Tromsø viser at reinsdyrkjøtt er noe av det sunneste kjøttet som kan spises.

ROSASTEKT HVAL

med Salat av strimlet Rødbete tilsmakt med Hagesyre

Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen langs de kystnære trekkveiene sine. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

HJORTEPATÉ

med syltet Sopp, Bacon, Rognebærgelé og ristet Surdeigsbrød (1,2a,13)

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med marinert Gresskar og Timianolje (13)

Norsk lam er en av verdens beste råvarer. Vi bor nesten midt i matfatet til denne delikatessen, og skjønner knapt hvor privilegert vi er.

PANERT PINNEKJØTT-BRANDADE

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

Pinnekjøtt har sine røtter i det gamle norske bondesamfunnet der saltet og tørket kjøtt var en viktig del av kostholdet. Her for du smake på en litt annerledes oppskrift av den norske juleklassikeren. Brandade er en luftig puré vanligvis laget av klippfisk, fløte og poteter. Her har vi byttet klippfisken med pinnekjøtt og laget en smakfull rett med en hint av jul.

KJØTTBOLLER AV LAM

med Plommekompott tilsmakt med Rosmarin (1)

Norsk Lam er en fantastisk råvare og noe av det mest bærekraftige kjøttet du kan spise. Den produserer kjøtt og ull av resurser vi mennesker ikke kan spise. Samtidig holder de kratt og skog nede og biologisk mangfold oppe. I denne retten kombinerer vi denne unike råvaren med en kompott av Hardangerplommer som kjennetegnes av sin friskhet og syrlig men likevel søte smak.

BERGENSK SERVELATPØLSE

med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep (1,8)

Det enkle er ofte det beste! Ekte bergensk servelatpølse slik du kjenner det hjemmefra, laget etter gammel oppskrift med mye norsk kjøtt og størst andel storfe kjøtt!

VEGETAR

BRYGGENS TOMATTERTE

med Urtesalat (2a,3,8)

FENNIKELKREMSUPPE

tilsmakt med Akevitt og garnert med Fennikel (1,13)

SALAT AV TRE BETER

med marinert Appelsin, Rosiner og Hasselnøtter på Hjertesalat (9c)

BLOMKÅLPURÉ

med Krutonger og stekte Asparges (1,2a)



HOVEDRETTER

AKEVITTDAMPET TØRRFISK

servert med sprøstekt Bacon, Gulrotpuré, friske Grønnsaker og Pepperrotkrem.
Kokte Poteter (1,4)

Kr 365,-

«PERSETORSK» SUKKER-SALTET TORSKEFILET

servert med tre typer Gulrøtter, Eggesmør og Persillepoteter (1,3,4)
Sukker var dyrt og ikke noe man sløste med til dagligdagse måltider på 1800-tallet. Derfor var Persetorsken forbeholdt høytider og spesielt julefeiringen i de velstående familier. Persetorsken har en egen dag og den feires hvert år 28. januar. Retten er trolig en av dem som vi kan kalle helt bergensk.

Kr 355,-

REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus, ovnsbakte Småpoteter og Rognebærgelé (1,7)

Kr 465,-

ROSASTEKT LAMMEMØRBRAD

med friske Grønnsaker, bakte Småpoteter og Rosmarinsjy (1)

Kr 375,-

BRYGGENS NØTTESTEK

serveres med friske Grønnsaker, ovnsbakte Småpoteter og Eplekompott (1,2,7,9)

Kr 285,-

OST

BLÅOSTKREM

med syltet Pære og hjemmelaget Knekkebrød (1,2a)

Kr 155,-

DESSERT

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk epledessert (1,2a,9)

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 Tilslørtede Bondepiker.

Kr 145,-

FLØTERAND

med salt Karamell, Nøtter og Bringebærsaus (1,9c)
Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta.

Kr 145,-

SJOKOLADEKREM

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

Kr 145,-

BRYGGENS FRUKT-OG BÆRTERTE

servert med Vaniljekrem (1,2a)

Kr 145,-

ALLERGIER

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

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. Peanøtter 11. Sesamfrø; 12. Soya; 13. Sulfitt; 14. Lupin

HJERTELIG VELKOMMEN

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.



Bryggen Tracteursted og Bryggen i Bergens Historie

Omkring 1360 ble Bryggen i Bergen etablert som et Hanseatisk «kontor», og tyskerne kom til å dominere Bryggen i de neste 400 år. Eksport av tørrfisk og import av korn var hovedgrunnlaget for deres virksomhet. Det Tyske Kontor på Bryggen var et særegent mannsamfunn preget av hardt arbeid og streng disiplin. Kontoret hadde sin egen jurisdiksjon og eget skolesystem.

Selv om størstedelen av bodene på Bryggen var oppført som lagerrom, rommet de også enkle kontorer og boligkvarterer for kjøpmenn, geseller og drenger.

Schøtstuene - hanseatenes festlokale

Bakerst i gårdene lå Schøtstuene, Hanseatenes felles samlingssted, der de om vinteren fikk servert varme måltider. En Schøtstue fylte også en rekke andre funksjoner i tillegg til dette - den var festlokale der man holdt lag seg imellom eller med gjester.

Schøtstuene forsvant i branner

Ved branner i slutten av 1400- og frem over i 1500-årene forsvant de fleste Schøtstuene fra Bergen, de ble ikke gjenoppbygget ettersom byfolket ikke lenger så seg fornøyd med det fellessystem som Schøtstuene med tilhørende Ildhus var basert på. Tyskerne på Bryggen beholdt imidlertid både Schøtstue og Ildhus. Derfor ble stuene på våre kanter benyttet helt opp til omkring 1840-årene. I dag er det fire igjen av dem, hvorav vår, Svensgårdens Schøtstue, er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

Bryggen Tractorssted

I dag er Svensgårdens Schøtstue og Ildhuset, som representerer Schøtstuens kjøkken, en del av Bryggen Tracteursted.



DE HISTORISKE
historic hotels & restaurants



Miljøfyrtårn



SMAK AV
KYSTEN



www.bryggentracteursted.no
booking@bellevue.no
+47 55 33 69 99