

HJERTELOG VELKOMMEN TIL BRYGGEN TRACTEURSTED

**MER EN BARE MAT OG DRIKKE!
MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!**

I 2023 feiret vi vår 20års jubileum og er stolte av å kunne drive dette historiske og tradisjonsrike spisestedet i hjertet av Bryggen!

Restauranten ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i Bergens historiske havnebydel Bryggen. Bygningen dateres tilbake til 1700-tallet og tilbyr besøkende en unik matopplevelse i en sjarmerende og historisk atmosfære. Bryggen Tracteursted er kjent for å servere tradisjonell norsk mat med en moderne vri. Alle er velkomne hos oss; uansett om du blir sittende en helaften i hyggelig vennelag, eller om du bare kommer innom på et godt glass drikke.

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk- og bergensk matkultur og bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir deg en ren og ekte smaksopplevelse. Vår store lidenskap er å vise frem det beste av de norske mattradisjonene gjennom våre «Smakfulle Småtterier»; en meget sosial og smakfull matopplevelse.



In 2023, we celebrated our 20th anniversary and are proud to continue running this historic and traditional restaurant in the heart of Bryggen!

The restaurant is located in one of the oldest and best-preserved wooden buildings in Bergen's historic harbor district, Bryggen. Dating back to the 1700s, the building offers visitors a unique dining experience in a charming and historic atmosphere. Bryggen Tracteursted is known for serving traditional Norwegian food with a modern twist. Everyone is welcome here, whether you're staying for a full evening in good company or just stopping by for a drink.

We serve food inspired by the culinary culture of the West Coast and Bergen and use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic experience. Our great passion is to showcase the best of Norwegian food traditions through our "Norwegian small dishes", a very social and flavorful dining experience.

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.

ALLERGIES

Please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

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. Peanuts; 11. Sesame;
12. Soy; 13. Sulphite; 14. Lupine.

SMAKSMENY TASTING MENU

VARMRØKT MAKRELLKREM

WARM SMOKED MACKEREL CREAM

**servert med Rødløk og Pepperrot, syltet Agurk, frisk Eple og hjemmelaget
Knekkebrød.**

*served with Red Onion and Horseradish, pickled Cucumber, fresh Apple and
homemade Crisp Bread.*

(1,2a,2c,4,11,13)

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

KALVEKAM

LOIN OF VEAL

**fylt med Mandler-og Soppfarse, servert med Selleripureé, stekt Gulrot -og Vårløk,
bakte Poteter og Rødvinsaus.**

*stuffed with Almond- and Mushroom Farce, served with Celeriac Purée, roasted
Carrots, seared Spring Onions, baked Potatoes and Red Wine Sauce.*

(1,3,9a,13)

NORSKE OSTER

NORWEGIAN CHEESES

servert med Tomat- og Paprika Chutney og hjemmelaget Knekkebrød

served Tomato- and Paprika Chutney and homemade Crisp Bread

(1,2a,11)

6. UTGAVE

BATCH No. 6

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy

Bryggens Apple cake served with Vanilla Cream and Apple Jam

(1,2a)

Kr 955,- 5 retter/courses

Kr 785,- 4 retter/courses

Kr 695,- Drikkepakke 5 retter/Dink pairing 5 courses

Kr 595,- Drikkepakke 4 retter/Dink pairing 4 courses

IBEX

Myrdal Gard

En kombinasjon av Fjellost og Geitost. IBEX er den latinske navn for fjellgeit og derav navnet IBEX. Osten er laget av både ku og geitemelk og er 7 måneder lagret.

A combination of Mountain Cheese and Goat Cheese. IBEX is the Latin name for mountain goat, hence its name . This cheese is made from both cow and goat milk and is aged for 7 months.

HAVGULL

Svanøy Røykeri AS

Havgull har sitt utspring i eldgamle tradisjoner fra First Nation folket i Canada, som konserverte fersk laks ved speking, røyking og glasering med lønnesirup. Dette har de tatt med seg videre i utviklingen av Havgull og kombinert det med sine egne tradisjoner fra Vestlandet.

Havgull has its origins in ancient traditions from the First Nation people in Canada, who preserved fresh salmon by curing, smoking, and glazing it with maple syrup. Svanøy Røykeri carried this forward in the development of Havgull, combining it with their own traditions from the Norwegian West Coast.

ELG- OG REINSDYRPØLSE

Rekedal Pølsefabrikk AS

Spekepølse av høy kvalitet fra den tradisjonsrike Rekedal Pølsefabrikk i Follebu. Pølsene inneholder rene råvarer med kjøtt og flesk som hovedingredienser samt krydder som gir den unike smaken.

Cured sausage with delicious flavor and high quality from the traditional Rekedal Sausage Factory in Follebu. The sausages contain pure ingredients with meat and fat as the main ingredients along with spices that give it a unique taste.

NORSKE SARDINER I OLIVENOLJE

King Oscar

“Norge på boks verden rundt”. Norges største merkevare suksess, kjent verden over, og Norges eneste merkevare med kongelig velsignelse.

Norway's biggest brand success, known worldwide, and Norway's only brand with royal approval.

SNACKS TIDBITS

IBEX fra Myrdal Gard (1)

Kr 85,-

Havgull fra Svanøy Røykeri AS (4)

Kr 85,-

Elg- og Reinsdyrpølse fra Rekedal Pølsefabrikk AS

Kr 85,-

Norske Sardiner i Olivenolje fra King Oscar (4)

Kr 85,-

BRØD BREAD

To typer Surdeigsbrød og Flatbrød servert med vispet Smør og Ramsløkmajones

*To types of Sour Doug Bread and Norwegian Flat Bread served with whipped Butter
and Wild Garlic Maionaise*

(1, 2a, 2b, 2c)

Kr 45,- per person

TØRRFISK STOCKFISH

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

At Bryggen Tracteursted, we are particularly interested in stockfish and are one of few restaurants in Bergen that always have stockfish on the menu.

På 1200-tallet etablerte de tyske hanseatene og deres handelsorganisasjoner seg i Bergen, og overtok fra andre halvdel av 1300-tallet kontroll over tørrfiskhandelen med Nord-Norge. Tørrfisken ble eksportert til de tyske handelsbyene for videre omsetning på det internasjonale markedet. Innenlandsomsetningen ble organisert gjennom jektefarten langs kystleia mellom Bergen og Nord-Norge. Handelen var basert på varebytte mellom norsk tørrfisk og importert brødmel, organisert av de tyske handelsorganisasjonene. Bergen og Trondheim vokste i denne perioden frem som viktige handelssentra. Tørrfisken var godt betalt i forhold til mel frem til 1500-tallet, da bytteforholdet endret seg negativt for tørrfisken.

For Bergen har Tørrfisken hatt stor økonomisk betydning og man kan si at byen ble bygget på handelen med Nord Norge og eksporten av Tørrfisk gjennom mange hundrede år.



In the 13th century, the German Hanseatic League and their trading organization established themselves in Bergen. From the second half of the 14th century, they took over control of the stockfish trade with Northern Norway. Stockfish was exported to the German cities for further trade on the international market. Domestic trade was organized through shipping along the coastal route between Bergen and Northern Norway. The trade was based on the exchange of Norwegian stockfish and imported flour, organized by the German trading organizations. Bergen and Trondheim emerged as important trading centers during this period. Stockfish was well paid compared to flour until the 16th century, when the exchange rate turned negative for stockfish.

For Bergen, stockfish had significant economic importance, and one could say that the city was built on the trade with Northern Norway and the export of stockfish for many centuries.

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN SMALL DISHES

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.



Small delicate 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.

Kr 175,- per stk./dish

Vi anbefaler 3-4 stk. til middag / 3-4 dishes recommended for dinner!

TØRRFISK / STOCKFISH

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

DAMPET TØRRFISK

STEAMED STOCKFISH

servert med Tomat- og Paprika Chutney og

konfiterte Cherrytomater

served with Tomato- and Paprika Chutney and confit of Cherry Tomatos

(4)

PLUKKFISK AV TØRRFISK

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak,

servert med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør

Our own version of this traditional dish from Bergen with Stockfish and extra tasty served with Potatoes, Bacon and Spring Onion and plenty of Butter for taste.

(1,2a,2c,4,11)

BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN FISH SOUP

Vi tilbereder vår fiskesuppe på klassisk vis sammensatt av smakfulle Teskjeboller, strimlede Rotgrønnsaker og et hint av syrlig syltet Portulakk.

Her er oppskriften, arvet fra en velkjent kokebok:

Ingredienser:

- 7,5 dl vann
- Ca. 750 g hvit fisk, helst torsk
- 1 ss salt
- 2 store gulrøtter og 1 sellerirot, finhakket og kokt i 2,5 dl vann
- 30 g smør
- Mel
- 30 g margarin
- 1,5 ts timian
- Fiskeboller
- Syltet Portulakk
- Strimlede grønnsaker
- Gressløk
- 2 dl fløte
- 1,5 ss eddik (6 %)
- 1,5 ss sukker
- 2 eggeplommer

We craft our fish soup in the timeless style of Bergen, featuring delicate Fish Dumplings (small fish balls), a medley of julienne vegetables, and tangy pickled Purslane.

Here's a recipe sourced from a traditional cooking book:

- 7.5 dl water
- Approximately 750 g of white fish, preferably Cod
- 1 tablespoon of salt
- 2 large carrots and 1 celery root, finely diced and boiled in 2.5 dl water
- 30 g butter
- Flour
- 30 g margarine
- 1.5 teaspoons of thyme
- Fish dumplings
- Pickled Purslane
- Vegetable julienne
- Chive
- 2 dl cream
- 1.5 tablespoons of vinegar (6%)
- 1.5 tablespoons of sugar
- 2 egg yolks

Fremgangsmåte:

Start med å legge fisken i 7,5 dl vann tilsatt 1 ss salt. Etter å ha ligget en stund, rens fisken ved å fjerne skinn, bein og hinner. Sil kraften og bland de kokte grønnsakene med den for å lage fiskekraft. Lag en jevning ved å smelte smør og blande inn mel, deretter gradvis tilsett fiske- og grønnsakskraften. La blandingen småkoke i minst 10 minutter. Smak til suppen med timian, sukker og eddik for å oppnå en balansert søt og sur smak. Tilsett fiskeboller, grønnsakstrimler og syltet portulakk. Før servering, visp sammen fløte og eggeplommer lett, og tilsett det forsiktig i suppen. Pynt med hakket gressløk.

Essensen av denne suppen ligger i dens fiskeboller (suppen inneholder ingen fiskebiter, da fisken kun brukes til kraften), samspillet mellom eddik og sukker for en søt og sur profil, og tilsetningen av portulakk.



Instructions:

Begin by soaking the fish in 7.5 dl of water and 1 tablespoon of salt. Once soaked, clean the fish, removing the skin, bones, and membranes. Strain the broth and combine the cooked vegetables with it to create a fish stock. Create a roux by melting butter and mixing in flour, then gradually incorporate the fish and vegetable broth. Allow the mixture to simmer for at least 10 minutes. Season the soup with thyme, sugar, and vinegar for a sweet and sour note. Introduce the fish dumplings, vegetable julienne, and pickled purslane. Before serving, lightly whisk together cream and egg yolks, adding them to the soup. Garnish with chopped chives.

The essence of this soup lies in its fish dumplings (the soup contains no fish pieces, as the fish is used solely for the stock), the interplay of vinegar and sugar for a sweet and sour profile, and the addition of purslane.

FISK / FISH

BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN FISH SOUP

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

*served the traditional way with Fish Dumplings (small fish balls), Vegetables Julienne
and pickled Purslane.*

(1,2a,4,7)

SKAGEN

SKAGEN

**Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og
servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.**

*Shrimps, Onions and Chive in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe on Rye
Bread. An absolut classic from the Scandinavian kitchen.*

(1,2a,2b,2c,3,6)

AKEVITT MARINERT RØKELAKS

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

fra Svanøy servert med Havgull, garnert med Rødløk, Sitron og Kapers

from Svanøy served with Havgull, garnished with red Onions, Lemon and Capers

(4,13)

BLÅSKJELL (300g)

MUSSELS (300g)

**En klassiker som alltid faller i smak. Hos oss får du de dampet med Sider fra
Hardanger.**

*This all time classic is a fresh summer dish steamed with Norwegian Cider from
Hardanger.*

(5,13)

KRYDDERSILD

SPICED HERRING

servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlefse

**Vår kryddersild er fremstilt av høstsild der fettene har satt seg. Den lagres rund på
tønner minst et halvt år med salt- og krydderlake, slik at den får modne. Det gir
både konsistens og smak.**

*served with crushed Potato Salad, Sour Cream and traditional Norwegian Potato
"lefse" Fished during the autumn, the herring has had ample time to fatten up. It is
stored in barrels filled with brine, salt and spices allowing enzymes to mature the fish.*

This gives the herring perfect consistency and taste.

(1,4,8,2a)

STERLING KVEITE

STERLING HALIBUT

Gjennom hele Norges historie har kveite hatt en ærverdig status, og tjent seg til kallenavnet 'gudfisken'. Avbildet i gamle helleristninger som en hellig enhet, fant kveiten også sin plass i norrøn mytologi, og inkarnerte Balder, guddommen som symboliserte lys, kjærlighet og renhet. Hyllet med samme ærefrykt og ydmykhet som i folkløse, forblir det å fange en hunnkveite - som ofte når en kolossal vekt på 300 kilo - den ultimate utfordringen for fiskere.

Den oppdrettede Sterling Kveite stammer fra nøye utvalgte områder før den gjennomgår prosessering i Helmeland, som ligger i Ryfylke. Kjent for sitt saftige, smaksrike og kraftige hvite kjøtt, forblir den en evig favoritt, en glede for kokker i både tradisjonell og moderne norsk matlaging.



Throughout Norway's history, the unassuming halibut has held a revered status, earning the moniker 'god fish.' Depicted in ancient petroglyphs as a sacred entity, the halibut also found its place in Norse mythology, embodying Balder, the deity symbolizing light, love, and purity. Honored with the same reverence and humility as in folklore, capturing a female halibut - often reaching a colossal 300 kilograms - remains the ultimate challenge for fishermen.

The farmed sterling halibut originates from meticulously chosen grounds before undergoing processing in Helmeland, nestled in Ryfylke. Renowned for its succulent, flavorful, and robust white flesh, it remains a perennial favorite, a chef's delight in both traditional and contemporary Norwegian cuisine.

MATLAGING MED ALKOHOL

COOKING WITH ALCOHOL

Mennesker har kokt og forberedt mat med alkohol siden før historiske nedtegnelser begynte. Som i mange land og kulturer rundt om i verden, er alkohol sentralt i norsk matkultur. Det er både en konserveringsmetode og en ingrediens i flere tradisjonelle retter, brukt for å tilføre smak til kjøtt- og fiskeretter, for å søte eller balansere desserter, eller for å marinere og mørne.

Vi bruker akevitt og øl for å tilføre smak og fylde til mange av rettene vi lager for gjestene våre. For vår favoritt, akevittmarinerte røkte skreistaver, gjør en dæsj akevitt underverker.



People have been cooking and preparing food with alcohol since before recorded history began. As in many countries and cultures around the world, alcohol is central to Norwegian food culture. It's both a preservation method and an ingredient in several traditional dishes, used to add flavour to meat and fish dishes, to sweeten or temper desserts, or to tenderise in marinades.

We use aquavit and beers to add flavour and richness to many of the dishes that we prepare for our guests. For our favourite aquavit marinated smokes slalom, a splash of aquavit works wonders.

PANNESTEKT KVEITE

PAN FRIED HALIBUT

Sterling Kveite servert med Spinatpureé, Nøttesmør og stekte Asparages

Sterling Halibut served with Spinach Puree, Almond Butter and roasted Asparagus.

(1,4,9a)

VARMRØKT MAKRELLKREM

WARM SMOKED MACKEREL CREAM

servert med Rødløk og Pepperrot, syltet Agurk, frisk Eple og hjemmelaget Knekkebrød.

served with Red Onion and Horseradish, pickled Cucumber, fresh Apple and homemade Crisp Bread.

(1,2a,2c,4,11,13)

KJØTT/ MEAT

ROSASTEKT HVAL

PINK ROASTED WHALE

servert med sesongens syltede Grønnsaker Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

served with pickled seasonal Vegetables. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

AKEVITTMARINERT LAMMEFILET

AQUAVIT CURED LAMB FILET

servert med marinert Gresskar og Urteolje

served with marinated Pumpkin and Herbe Oil.

(13)

REINSDYRTARTAR

REINDEER TARTAR

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers servert med Rugbrød

flavored with pickled Cucumber, Onion, Beetroot and Capers, served with Rye Bread

(2c,3,13)

BERGENSK SERVELATPØLSE

LOCAL BERGEN SAUSAGE

servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep.

served with caramelized Onion, mashed Peas and coarse Mustard.

(1,8)

GRAVING CURING

Norge begynte sin tradisjon med å herde fisk i middelalderen. Graving verner maten mot forråtnelse og gir den en karakteristisk smak. Mest vanlig er det å grave fisk som laks, ørret og røye, men også kjøtt kan graves. Gravet mat regnes i dag gjerne som en delikatesse, mens det før i tiden nok var en dyd av nødvendighet. Gravlaks er kjent siden middelalderen. På den tiden ble det gjerne brukt lettsaltet laks som ble lagt lagvis i tønner og gravd ned i sanden over høyvannslinjen. Fisken surnet og ble konservert gjennom fermentering. Prosessen med graving gjør fisken fastere, mer smakfullt, og gir den en vakker farge og smak.



Norway began its tradition of curing fish in the Middle Ages. Curing preserves food against decay and gives it a characteristic flavor. Most commonly, fish such as salmon, trout, and char are cured, but meat can also be cured. Cured food is often considered a delicacy today, whereas in the past, it was probably a virtue of necessity. Cured salmon has been known since the Middle Ages. At that time, lightly salted salmon was often used, layered in barrels and buried in sand above the high tide line. The fish would sour and be preserved through fermentation. The process of marination makes the fish firmer, more fragrant, and gives it a beautiful colour and flavour.

REINSDYR REINDEER

Reinsdyr er perfekt tilpasset det subarktiske klimaet, og pelsen deres er nesten helt vanntett. Med dobbelt så mye næring som storfekjøtt, samme fettinnhold som kylling, og samme mengde essensielle syrer og vitaminer som hvit fisk, er reinsdyrkjøtt nesten for godt til å være sant. Det smaker også deilig - rikt og mørt. Reinsdyret på dagens meny kommer fra de enorme reinsdyrbeiter i Finnmark, lengst nord i Norge. Praktfulle reinsdyr kjenner ingen internasjonale grenser, og tradisjonelt har både de og de nomadiske samiske folket som gjeter dem, reist fritt over Nord-Skandinavia. De samiske folket bruker hver del av reinsdyret, fra pelsen til klær til kjøttet til mat.



Reindeer are perfectly adapted to the subarctic climate and their fur is almost completely waterproof. With twice the nutritional content of beef, the same fat content as chicken, and the same number of vital acids and vitamins as white fish, reindeer meat is almost too good to be true. It tastes delicious too - rich and tender. The reindeer on today's menu comes from the vast reindeer herding areas in Finnmark in the far north of Norway. Magnificent reindeer know no international borders, and traditionally both they and the nomadic Sámi people who herd them have travelled freely across northern Scandinavia. The Sámi people make use of every part of the reindeer, from the fur for clothing to the meat for food.

KJØTTKAKE

NORWEGIAN "KJØTTKAKE" (GROUND BEEF)

servert med stekt Kål, Tyttebærsyltetøy og Brun Saus.
served with braised Cabage, Lingonberry Jam and Brown Sauce.
(1,2a)

TERRINE AV SVINEKNOKE

TERRINE OF HAM HOCK

garnert med stekte Rotgrønnsaker, Servelatpølse og lun Kjøttkraft.
Vår egen vri på en klassisk Betasuppe.
garnished with braised Root Vegetables, local Bergen Sausage and warm Meat Stock.
Our own interpretation of a classic Norwegian "Betasuppe"
(7,8)

VEGETAR / VEGETARIAN

POLENTA

POLENTA

Polenta er en italiensk rett laget av finknuste maiskorn. Vi serverer den med syltet Sopp, stekt Løk og Vårløk.
Polenta is an Italian dish made of coarsely ground corn. We serve it with pickled Mushrooms, fried Onion and Spring Onions.
(1)

TOMATSALAT

TOMATO SALAD

servert med Urtdressing og grillede Asparages
served with Herb Dressing and grilled Asparagus

STEKTE OGS YLTEDE GRØNNSAKER

ROASTED AND PICKLED VEGETABLES

servert i smakfull Grønnsakskraft
served in a tasty Vegetable stock

BLOMKÅLPURÉ

CAULIFLOWER PURÉE

servert med Krutonger og stekte Asparages
served with croutons and roasted Asparagus
(2a)

BACALÀ ALLA VICENTINA

Vår signaturrett «Bacalà alla Vicentina» har en lang historie som går tilbake til hanseatene sin tid når tyskerne styrte eksporten av tørrfisk på Bryggen i Bergen. «Confraternita del Bacalà alla Vicentina» er organisasjonen som har tatt på seg oppgaven med å ivareta og spre oppskriften på retten som er en av Italias definerte nasjonalretter. Det finnes et fåtall restauranter som har fått æren av å offisielt tilberede «Bacalà alla Vicentina» og Bryggen Tracteursted er en av to restauranter i Norge.

Den italienske handelsmannen Pietro Querini fra Venezia seilte i 1432 fra Kreta og endte etter et forlis i Nordsjøen opp på Røst en av øyene i Lofoten. En del av mannskapet omkom, mens et fåtall klarte å redde seg til en av holmene til de ble reddet av innbyggerne fra en øy i nærheten. De overlevende ble ønsket velkommen, matet og tatt vare på. Her oppdaget Pietro Querini at innbyggere hadde en merkelig måte å bevare fisken på. De tørket fisken i luften i flere måneder helt til den ble hard som en pinne.

Da den venetianske kjøpmannen kom hjem etter en lang reise hadde han med seg denne underlige tørrfisken. Råvarene ble fort byttet mot andre matvarer og tjenester i Venezia. Spesielt falt den i smak hos mindre velstående befolkningen siden den var enkel å lagre, hadde høyt utbytte ved handel og lave kostnader i matlaging. Slik fant tørrfisken veien til Italia og er frem til i dag tatt vare på i matretten «Bacalà alla Vicentina». I dag går det aller meste av den Norske tørrfisken til Italia. Querini var nok ikke den som innførte tørrfisken til Italia, det er en myte. Men historien er likevel spennende.



Our signature dish 'Bacalà alla Vicentina' has a long history dating back to the time of the Hanseatics when Germans controlled the export of stockfish at Bryggen in Bergen. "Confraternita del Bacalà alla Vicentina" is the organization that has taken on the task of preserving and spreading the recipe of one of Italy's defined national dishes. There are a few restaurants that have been honored with officially preparing 'Bacalà alla Vicentina,' and Bryggen Tracteursted is one of two restaurants in Norway.

The Italian merchant Pietro Querini from Venice sailed in 1432 from Crete and ended up on Røst, one of the islands in Lofoten, after a shipwreck in the North Sea. Some of the crew perished, while a few managed to save themselves by reaching one of the islets until they were rescued by the inhabitants from a nearby island. The survivors were welcomed, fed, and taken care of. Here, Pietro Querini discovered that the inhabitants had a strange way of preserving fish. They dried the fish in the air for several months until it became as hard as a stick.

When the Venetian merchant returned home after a long journey, he brought with him this strange stockfish. The ingredients were quickly exchanged for other foodstuffs and services in Venice. It was especially popular among the less affluent population since it was easy to store, had high trading yields, and low cooking costs. This is how stockfish found its way to Italy and is still preserved in the dish "Bacalà alla Vicentina" to this day. Today, the majority of Norwegian stockfish goes to Italy. Querini was probably not the one who introduced stockfish to Italy, it's a myth. But the story is still fascinating.

HOVEDRETTER MAIN COURSES

"BACCALA ALLA VINCENTINA"

"BACCALA ALLA VINCENTINA"

**Tradisjonell italiensk gryte fra Veneto regionen, tilberedt av Tørrfisk
servert med Polenta.**

Traditional Italian Stockfish stew from the Italian region of Veneto served with Polenta.

(1,2,4)

Kr 375,-

LETTBAKT FJELLØRRET FRA HARDANGER

BAKED MOUNTAIN TROUT

servert med Agurksalat, Spinat, Asparages, dampede Poteter og Rømme

Vår Fjellørret kommer fra fjellørret-stammen på Hardangerviddan.

*served with Cucumber Salad, Spinach, Asparagus, steamed Potatoes
and Sour Cream. Our mountain trout comes from the mountain trout tribe on
Hardangerviddan.*

(1,4,13)

Kr 395,-

BRYGGENS REINSDYRFILET

BRYGGEN'S REINDEER FILET

**servert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus,
bakte Poteter og Rognebærgelé.**

*served with brown Goat Cheese, served with fresh Vegetables, Carrot Purée,
Game Sauce, baked Potatoes and Rowan Berries Jelly.*

(1,13)

Kr 525,-

PANNESTEKT ANDEBRYST

PAN FRIED DUCK BREAST

**Confit av Andelår i Ragu servert med stekte mini Rødbete, smørstekt Nepe, grov
Sennep, bakte Poteter og Rødvinsaus**

*Confit of Duck Leg Ragu served with roasted baby Beetroot, butter braised Turnips,
coarse Mustard, baked Potatoes and Red Wine Sauce*

(1,8,13)

Kr 465,-

BRUNOST

BROWN CHEESE

Brunost er et symbol på Norges kulturarv. Selv om ulike varianter av denne osten hadde vært konsumert i lang tid, blir den moderne versjonen tilskrevet Anne Hov, en bondekone fra Gudbrandsdalen på slutten av 1800-tallet. Osten ble svært populær, noe som førte til at Hov ble hedret med Kongens Medalje for Fortjeneste i 1933 for hennes bidrag til norsk matkultur og økonomi.

For å lage brunost, blander man fløte i myse fra enten geit- eller kumelk, før man koker bort overflødig væske. Resultatet er en særegen sødme med hint av karamell. Denne allsidige osten finner sin plass på det norske matbordet fra frokost til middag, og den brukes til å pynte vafler, knekkebrød og smørbrød. I tillegg er den en viktig ingrediens i ulike retter, inkludert viltkjøtt som vår egen spesialitet "Bryggens Reinsdyrfilet".



Brown cheese, known as "Brunost" in Norwegian, stands as a quintessential symbol of Norway's cultural heritage. While variations of such cheese had long been consumed, the modern iteration is credited to Anne Hov, a farmer's wife in the late 19th century. Its popularity soared, leading to Hov's recognition with the King's Medal for Merit in 1933 for her culinary and economic contributions to Norway.

Crafted by incorporating cream into whey derived from either goat or cow's milk, followed by the boiling off of excess liquid, brunost boasts a distinctive sweetness and richness with subtle caramel undertones. This versatile cheese finds its place on the Norwegian table from breakfast to dinner, adorning waffles, crispbreads, and sandwiches alike. Additionally, it serves as a key ingredient in various dishes, including game meat like our own dish "Bryggen's Reindeer Filet".

POTETER

POTATOES

Poteten kom til Norge rundt 1740, og potetprestene hadde en svært viktig rolle i arbeidet med å opplyse folk om hvor viktig det var å spise denne knollen. Poteten har vært med på å sikre tilgang på næring i både gode og dårlige tider, og har på den måten vært svært viktig i det norske kostholdet.



The potato arrived in Norway around 1740, and the potato priests played a very important role in enlightening people about how important it was to eat this tuber. The potato has helped ensure access to nutrition in both good and bad times, and has thus been very important in the Norwegian diet.

KALVEKAM
LOIN OF VEAL

**fylt med Mandler-og Soppfarse servert med Selleripureé, stekt Gulrot -og Vårløk,
bakte Poteter og Rødvinsaus.**

*stuffed with Almond- and Mushroom Farce, served with Celeriac Purée, roasted
Carrots, seared Spring Onions, baked Potatoes and Red Wine Sauce.*

(1,3,9a,13)

Kr 465,-

BRYGGENS NØTTESTEK
BRYGGEN'S NUTROAST

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og Eplekompott
served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote

(1,2,7,9)

Kr 335,-

OST
CHEESE

NORSKE OSTER
NORWEGIAN CHEESES

servert med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød
served swith Tomato Chutney and homemade Crisp Bread

(1,2a,11)

Kr 235,-

6. UTGAVE

BATCH No. 6

På Bryggen Tracteursted har vi satt vår ære i å utvikle vår egen eplekake. Med dedikasjon og lidenskap for gode smaker, har vi gjennomført hele seks forsøk for å skape en saftig og smakfull eplekake. Hver variant ble gjennomført, med ulike ingrediens kombinasjoner og tilberedningsmetoder, inntil vi endelig fant den perfekte balansen av smak og tekstur.

Etter grundig testing og mange smaksprøver, kunne vi stolt presentere vår eplekake vi nå kaller for "6. variant". Denne kaken representerer ikke bare et resultat av vår dedikasjon for å utvikle våre egne produkter, men også vår forpliktelse til å levere en smaksopplevelse til våre gjester.



At Bryggen Tracteursted, we have taken pride in developing our own apple cake. With dedication and a passion for good flavors, we have conducted a total of six attempts to create a juicy and flavorful apple cake. Each variation was carried out with different ingredient combinations and preparation methods until we finally found the perfect balance of taste and texture.

After thorough testing and many taste tests, we were proud to present our apple cake, which we now call "Variant 6." This cake represents not only a result of our dedication to developing our own products but also our commitment to delivering a taste experience to our guests.

MULTER

CLOUDBERRIES

De vokser vilt i myrområdene på den nordlige halvkule og er beryktet vanskelig å sanke og praktisk talt umulig å dyrke. Gode sankingsteder er nøye bevarte hemmeligheter. Modne multebær har en ravfarget glød, er saftige og ligner litt på bringebær. Smaken er unik, en uforlignelig kombinasjon av sødme og syrlighet. Nordmenn har elsket multebær siden minst vikingtiden, som tok dem med seg på reiser for å forhindre skjørbuk - ikke bare er multebær deilige og sjeldne, de er også rike på vitamin C samt høye nivåer av sink, magnesium og betakaroten. Ikke rart de regnes som en skatt langs den norske kysten.



They grow wild in the marshlands of the northern hemisphere and are notoriously hard to forage for and practically impossible to cultivate. Good foraging spots are closely guarded secrets.

Ripe cloudberrries are amber hued, juicy and look a little like a raspberry. The taste is unique, an unmistakable combination of sweetness and tartness. Norwegians have loved cloudberrries since at least the Vikings, who took them on voyages to help prevent scurvy - not only are cloudberrries delicious and rare, they're also packed with vitamin C as well as high levels of zinc, magnesium, and beta carotene. No wonder they're considered a treasure of the Norwegian coast.

DESSERT DESSERT

6. UTGAVE

BATCH No. 6

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy

Bryggens Apple cake served with Vanilla Cream and Apple Jam

(1,2a)

Kr 165,-

FLØTERAND

"FLØTERAND" CREAMPUDDING

servert med akevittmarinerte Multer og Multesirup

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta.

served with Aquavit marinated Cloud Berries and Cloud Berry Syrup

"Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta.

(1,13)

Kr 165,-

SJOKOLADETERTE

CHOCOLATE TART

servert med Sjokoladeganache og Coulis av røde Bær

served with Chocolate Ganache and Red Berry Coulis

(1,2a,3)

Kr 165,-

MILLEFEUILLE MED SESONGENS BÆR

MILLEFEUILLE WITH SEASONAL BERRIES

Butterdeigsbakst servert med hjemmelaget Vaniljekrem og sesongens Bær

Puff Pastry served with Vanilla Cream and seasonal Berries

(1,2a,3)

Kr 165,-

BRUKEN AV SCHØTSTUEN OG ILDHUSET

THE USE OF SCHØTSTUEN AND ILDHUSET

Schøtstuen hadde til hovedformål å være samlingssted for gardsfolkene om vinteren og, i kombinasjon med ildhuset, spisested hvor man fikk varme måltider. Stuene framme i gården var uoppvarmet, men i schøtstuen gjorde man opp varme fra slutten av oktober til midten av april. I det tidsrommet var det også mindre arbeid i lagerboder og sjøstue, så en stor del av tiden ble tilbrakt i schøtstuen.



The Schøtstue primarily served as a gathering place for the farmhands during winter and, in combination with the Ildhuset, a dining area where warm meals were served. The rooms at the front of the farm were unheated, but in the Schøtstue, fires were lit from late October to mid-April. During this time, there was also less work in the storage sheds and boathouse, so a large part of the time was spent in the Schøtstue.

En schøtstue fylte en rekke andre funksjoner i tillegg til dette. Den var festlokale der man holdt lag seg imellom eller med gjester. Her ble nye medlemmer i gården, både forvaltere, geseller og drenger innskrevet i bøkene. Og det årlige mascopi-møte ble holdt der. En gang i året hadde man rettsmøte i lokalet. Da ble de av gårdens folk som hadde forbrutt seg mot regelverket straffet. Man brukte forskjellige typer straff. Drengene ble som oftest dømt til et bestemt antall slag på blanke messingen med oksepeisen. Geseller og handelsforvaltere kunne få bøter som ble betalt i rede penger eller i mel. Pengene ble siden gitt til fattige og trengende. En del av pengene ble også benyttet til innkjøp av øl til fester med «friøl». Man kunne også utdele bøter i øl, og den helt store boten beløp seg til en tønne øl.

Dette var blant annet straffen for å bli barnefar i Bergen. Hanseatene skulle jo leve i sølibat. Boten ble drukket i fellesskap på schøtstuen. Det hjalp nok til at man holdt skarp utkikk etter syndere. Det at medlemmer holder øye med hverandres moralske vandel er godt kjent fra laug og broderskap over hele Europa. Om vinteren ble det holdt skolestue for drengene i schøtstuen. De fikk undervisning i skriving, regning og varekunnskap. De skulle jo bli eksperter på tørrfisk og tran og skulle kunne føre kompliserte regnskaper. Den moralske oppdragelse av drengene ble ivaretatt ved daglige andakter og salmesang i schøtstuen og ellers gjennom regler for oppførsel medlemmene imellom. Alle begravelser fant sted fra schøtstuen. Kisten ble båret i prosesjon derfra og til Mariakirkegården.

A schøtstue served a variety of other functions in addition to this. It was a festive venue where gatherings were held among themselves or with guests. New members of the farm, including stewards, apprentices, and farmhands, were enrolled in the books here. The annual mascopi meeting was also held there. Once a year, a court session was held in the premises. Those among the farm's people who had violated the regulations were punished. Various types of punishment were used. The farmhands were usually sentenced to a specific number of lashes with a whip made of oxhide. Apprentices and trade stewards could receive fines, which were paid in cash or in flour. The money was later given to the poor and needy. Some of the money was also used to purchase beer for parties with "free beer." Fines could also be distributed in beer, and the biggest penalty amounted to a barrel of beer.

This was, among other things, the punishment for becoming a father in Bergen. The Hanseatics were supposed to live in celibacy. The penalty was consumed collectively in the schøtstue. This probably helped in keeping a sharp lookout for sinners. The practice of members keeping an eye on each other's moral conduct is well known from guilds and brotherhoods across Europe. During winter, school lessons were held for the apprentices in the schøtstue. They were taught writing, arithmetic, and knowledge of goods. They were supposed to become experts in stockfish and cod liver oil and were expected to keep complicated accounts. The moral upbringing of the apprentices was ensured through daily devotions and hymn singing in the schøtstue and through rules of conduct among the members. All funerals took place from the schøtstue. The coffin was carried in procession from there to Mariakirkegården.

ORGANISERINGEN AV LIVET I SCHØTSTUEN

THE ORGANIZATION OF LIFE IN THE SCHØTSTUE

Hver Schøtstue hadde sitt regelverk og sin administrasjon. Gårdens buherre sto i spissen for administrasjonen. Han hadde også nøklene til laden, den felles pengekisten. Ved sin side hadde han ølkjøperen og vedkjøperen, to viktige personer. I tillegg besto administrasjonen av en gesellhøvedsmann, en skriver og en Buttenkyker.

Gesellhøvedsmannen skulle lese opp reglementet for schøtstuen 6 ganger i året. Skriveren noterte ned enhver sak og Buttenkykeren inspiserte ildhuset hver 14. dag. Han kikket oppi alle bøtter og kar for å se til at de var rene.

Jungenshauptmannen, eller Recke-mannen som han også kaltes, passet på drengenes oppførsel. Han bar reckestokken som tegn på sin verdighet. Denne stokken hadde ofte en pekende hånd i enden, og med den kunne han peke ut synderne. Disse ble så notert på sortebrettet, for så å bli avstraffet ved senere rettsmøter.

Dersom reckemannen ble for opptatt av ølet så han glemte seg bort, kunne den som var rask snappe stokken hans og dunke på døren til ølkleven med den. Da måtte reckemannen ut med en kanne øl for å få stokken igjen.

Regelverket for schøtstuen var opphengt på veggen så alle kunne se det. Der var det blant annet bestemt at en edru gesell alltid skulle være til stede medbringende en brannsprøyte og en bøtte med vann i. Ingen kunne overnatte i schøtstuen, og drengene skulle ikke dra hverandre i håret, slåss osv.

Man hadde en rangordning for plasseringen av medlemmene i en schøtstue. I den første tiden av Kontorets historie hadde embetsmennene en særskilt benk. Fra slutten av 1600-årene satt eldste kjøpmann/ handelsforvalter øverst i stuen og deretter de andre i rekke etter alder. Så fulgte gesellenes og drengenes plasser, som regel ordnet slik at folkene fra hver stue satt sammen.

Each Schøtstue had its regulations and administration. The farm's headman led the administration. He also held the keys to the barn, the communal money chest. By his side were the beer buyer and firewood buyer, two important individuals. Additionally, the administration included a journeyman captain, a scribe, and a Buttenkyker.

The journeyman captain was supposed to read the regulations of the Schøtstue six times a year. The scribe recorded every matter, and the Buttenkyker inspected the firehouse every 14 days. He peered into all buckets and tubs to ensure they were clean.

The Jungenshauptmann, or Recke-man as he was also called, watched over the behavior of the apprentices. He carried the reckoning stick as a sign of his dignity. This stick often had a pointing hand at the end, and with it, he could point out the sinners. These were then noted on the blackboard, to be punished at later court sessions.

If the Recke-man became too engrossed in beer and forgot himself, anyone quick enough could snatch his stick and bang on the door of the beer closet with it. Then the Recke-man had to produce a pitcher of beer to retrieve his stick.

The regulations for the Schøtstue were posted on the wall for all to see. Among other things, it was stipulated that a sober journeyman should always be present, carrying a fire extinguisher and a bucket of water. No one could stay overnight in the Schøtstue, and the apprentices were not to pull each other's hair, fight, etc.

There was a hierarchy for the seating arrangement of members in a Schøtstue. In the early days of the Office's history, the officials had a separate bench. From the late 1600s, the eldest merchant/trade steward sat at the top of the room, followed by the others in order of age. Then came the places for the apprentices, usually arranged so that the people from each Stue sat together.

SCHØTSTUE-REGELVERK

SCHØTSTUE REGULATIONS

1. Når den eldste naboen av alle naboene og gesellene kaller alle sammen, den som da ikke viser seg, har forbrutt ½ Mark.
 2. Ved ilden om vinteren skal det være en flittig og nøktern gesell og en dreng tilstede med en klar brannsprøyte og med en bøtte vann. Straff 1 mark.
 3. Men er gesellen full, så har han forbrutt ½ riksdaler.
 4. Ingen skal bli liggende om natten i schøtstuen.
 5. Ingen nabo eller gesell skal la seg finne ved spill etter kl.21. Straffes med 8 mark 5 skilling.
 6. Så lenge to naboer sitter sammen skal (lyse-)kronene brenne.
 7. Skutedrengene skal skure kronene, kannestolen og håndfat.
 8. Hver dreng skal hver kveld stå oppreist ved kannestolen og klar med en dyktig salmebok og syng med. Straffes med 1 skilling.
 9. Drengene skal ikke dra i håret til hverandre eller slå.
 10. Ingen skal legge føttene oppå benken.
 11. Drengene skal ikke vise seg i schøtstuen med tildekket hode.
 12. Schøtstuene skal bli stengt til riktig tid om kvelden.
1. *When the eldest neighbor of all the neighbors and apprentices calls everyone together, whoever does not show up has forfeited ½ Mark.*
 2. *By the fire in winter, there should be a diligent and sober apprentice and a farmhand present with a clear fire extinguisher and a bucket of water. Penalty: 1 mark.*
 3. *But if the apprentice is drunk, he has forfeited ½ riksdaler.*
 4. *No one shall stay overnight in the Schøtstue.*
 5. *No neighbor or apprentice shall be found playing after 9 PM. Penalty: 8 mark 5 skilling.*
 6. *As long as two neighbors sit together, the (light) crowns shall burn.*
 7. *The ship's boys shall scrub the crowns, the pitcher stool, and the washbasin.*
 8. *Each farmhand shall stand upright by the pitcher stool every evening with a competent hymn book ready to sing along. Penalty: 1 skilling.*
 9. *The farmhands shall not pull each other's hair or fight.*
 10. *No one shall put their feet on the bench.*
 11. *The farmhands shall not appear in the Schøtstue with their heads covered.*
 12. *The Schøtstue shall be closed at the appropriate time in the evening.*