



Bryggen Tracteursted - anno 1708



Velkommen til Bryggen Tracteursted - innerst på Bryggen og på Unescos verdensarvliste - midt i hjertet av Bergen. Lev deg inn i en verden med historie fra Bergens begynnelse, hvor bl.a. Hanseatene "hersket" i ca. 400 år. Vår matfilosofi er Bergensk og Hanseatisk - nyt maten og omgivelsene.

Velbekomme!

Welcome to Bryggen Tracteursted - behind the old wharf buildings dating back to the early days of Bergen and the year 1070. The wharf "Bryggen" is on Unesco's world heritage list, and has influenced the city in every respect. The Hanseatic workers dominated this area for almost 400 years and we strive to show you food traditions from Bergen and the Hansa period.

Bon Appétit!

FORRETT/ STARTERS

Signaturrett

Akevittmarinert Røkelaks fra Svanøy anrettet på grillede Asparges, fulgt av Timian ristet Brød og Rømmedressing
Aquavit marinated smoked Salmon from Svanøy on grilled Asparagus, served with Thyme Crostini and Sour cream Dressing

145

Marinert Hvalkjøtt tilsmakt med pepper, servert med Fennikel og Hvit Geitost fra Myrdal Gård
Marinated Whale seasoned with pepper, served with Fennel root and white Goat cheese from Myrdal farm

135

Bøkling - varmrøkt Sild servert med Rødbet- og Eplesalat
Smoked Herring served with Beetroot and Apple salad

125

Stekte Kamskjell i Eplesmørsaus servert med bakte jordskokker
Fried Scallops in Apple Butter sauce with baked artichoke root

145

Ventebrød - et assortert utvalg av byens beste Brød, servert med Ramsløksmør, Baconfett og Olivenolje
"Waiting-Bread" - assorted types of fresh Bread served with Bears garlic butter, Bacon fat and Olive oil

75

Litt mer... / Something extra...

En liten velsmakende salat i tillegg
A small and tasty salad on the side

75



En 3-retters meny basert på sesongens og dagens absolutt beste lokale råvarer fra vår vakre kyst. Vi lar oss inspirere av tradisjoner og henter kunnskap fra kysten vår, og forteller deg gjerne om bakgrunnen for dagens meny og hva vi gjør for å fremme den gode smaken

Taste the Coast – please ask your waiter

Dagens 3 retter – dagens pris
Today's 3 courses – today's price

HOVEDRETTER FISK/ MAIN COURSES FISH

Signaturrett

Prinsefisk - Dampet Torskefilet på Hvitvinsaus med Hummer, Asparges og dampede Poteter
"Prince Fish" - Steamed Cod on White wine sauce, garnished with Lobster, Asparagus and Boiled Potatoes

345

Stekt Tørrfisk - i en Tomatisert fiskegryte med lokal Pølse og Bønner.
Serveres med Brød og Urtesmør
Fried Stockfish in Tomato stew with Sausage and Beans served with Bread and Herb Butter

295

Smørstekt Lange med Nøtter
Servert med krem av grønne Erter, våre friske Grønnsaker. Kokte poteter
Butter fried Ling with Nuts, served with Pea cream, fresh Vegetables and boiled Potatoes

285

Kjøkkensjefens Signatur / Signature of the Chef

Akevittmarinert Røkelaks fra Svanøy
Aquavit marinated smoked Salmon

Rensdyrfilet farsert med Ekte Geitost
Filet of Reindeer farced with Goat cheese

Akevittmarinerte Bær i hjemmelaget Krumkake
Aquavit marinated Berries in home made Wafer cone

595



HOVEDRETTER KJØTT / MAINS MEAT

Lammebrog frå Haugen
Grytekokt Lammebrog, servert med friske
Grønnsaker og syltet Rødløk
Rødvinsjy og bakte Poteter
Boiled Shoulder of Lamb from Haugen farm,
served with fresh Vegetables and pickled red
Onion, Red wine jus and baked Potato

285

Signaturrett

Rensdyrfilet farsert med Ekte Geitost, servert
med friske Grønnsaker, Viltsaus,
bakte Poteter og Bryggens Geléer
Filet of Reindeer farced with Goat cheese,
served with fresh Vegetables, Game sauce, baked
Potatoes and Bryggen's Jellies

375

Entrecôte

servert med våre friske Grønnsaker og
Ramsløksmør. Annapotet
Sirloin steak served with fresh Vegetables and
Bears Garlic. Anna Potatoes

295

Småsulten?

Spør oss om våre
Smakfulle Småtterier!

DESSERTER/ DESSERTS

Eggost - med Sukker, Kanel og Mandler,
servert med Fløte

"Eggost" - traditional Norwegian dessert with
Sugar, Cinnamon and Almonds
served with Cream

110

Bryggens Rabarbradessert
tilsmakt med Vanilje, servert med Brødkrumler
Homemade Rhubarb dessert seasoned with Vanilla
and Bread crumbs

110

Hjemmelaget Sjokoladeis med Nøtter,
servert med rørte Jordbær
Home made Chocolate Ice Cream with Nuts,
served with Nuts and stirred Strawberries

125

Signaturrett

Akevittmarinerte Bær med Vaniljekrem i
hjemmelaget Krumkake
Aquavit marinated Berries with Vanilla Cream in a
homemade Wafer cone

125

UTVALG AV NORSKE OSTER /
SELECTION OF NORWEGIAN CHEESES

Norske Oster
servert med Chutney og Brød
Norwegian Cheese selection
served with Chutney and Bread

145

Lyststedet Bellevue – Fløien Folkerestaurant – Bryggen Tracteursted



Foto: Lyststedet Bellevue, Fløien Folkerestaurant, Bryggen Tracteursted



... et nettverksprosjekt som har til formål å tilføre kunnskap om og øke bruken av sjømat ved å tilby beboere, tilreisende og turister unike opplevelser knyttet til sjømat og kystkultur.

Med fokus på kvalitet, sesong, ernæring, menyutvikling og historiefortelling har bedriftene kvalifisert seg til å bære det nyetablerte kvalitetsstempellet Smak av kysten. Hvert spisested legger sin stolthet i å tilby deg sesongens aller beste lokale råvarer. Nettopp det gir en helt spesiell opplevelse - vinterfersk kysttorsk, vårsild og brosme, sommerens makrell og høstfest med skalldyr.

Smak på hver årstid!

smakavkysten.no



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

De Historiske er en unik medlemsorganisasjon bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder.

For å få tildelt en slik tittel kreves det et bevisst forhold til vertskapsrollen, der historiefortelling danner rammen for opplevelsene innen overnatting og gastronomi.

Med fortiden som ramme, ønsker vi å skape nye historier for våre gjester gjennom spennende opplevelser. Håpet er at disse historiene kan fortsette å leve i gjestenes minne lenge etter at de er kommet hjem.

dehistoriske.no

À la Carte bordbestilling online (inntil 8 personer)

**Fløien Folkerestaurant
Bryggen Tracteursted**

Gjelder fra mai via bellevue.no / dehistoriske.no