

## Sjømat / Seafood

<b>Jomfrusild i lefse med Rødbete, Løk og Rømme</b> Treårig kjønnsmoden sild som ikke har rukket å utvikle rogn eller melke. Mye sunt fett og bare den beste silden brukes. <i>Wrapped Virgin Herring with Beetroot, Onion and Sour cream</i> Three year old herring which has not yet produced any roe. Lots of healthy fat, and only the best is used.	98
<b>Nubbesild med Nypotet og Rømme</b> "Nubbe" Herring with New potato and Cream	69
<b>Bryggens Sild</b> <i>Bryggen's Herring</i>	69
<b>Kong Oscar "Norge på boks verden rundt" ristet Brød &amp; Urteolje</b> Norges største merkevaresuksess, og meget bra for potensen... <i>King Oscar Sardines, toasted Bread and Butter</i> Norway's biggest brand success and very good for the potency...	75
<b>Gravet Ørret med Senneppsauce på Rugbrød</b> Graving er en gammel måte å konservere mat på, og vernet mot forråtnelse. I dag er gravet mat blitt en delikatesse. <i>Marinated Trout with Mustard sauce on Rye bread</i> Marinating is the old way of preserving food. Today it is regarded more of a delicacy.	75
<b>Ørret tartar med Vaktelegg</b> <i>Trout tartar with Quail eggs</i>	85
<b>Akevittmarinert Røkelaks med Asparages og Rømmedressing</b> <i>Aquavit marinated Salmon with Asparagus and Sour cream dressing</i>	95
<b>Bøklings – varmrøkt Sild, med Eplekompott og syltet Rødbete</b> Solgt som snop og det var ikke uvanlig at far hadde med seg bøklings hjem på lørdagskvelden. Fremdeles snadder... <i>Herring - smoked, with Apple compote and pickled Beetroot</i> Sold as candy, and it was not unusual that dad brought back smoked herring on a Saturday evening. Still yummy though...	79
<b>Røkt Makrell med Flatbrød og Eplekompott</b> <i>Smoked Mackerel with Flat bread and Apple compote</i>	59
<b>Lakserogn med Nypotet og Rømme</b> <i>Salmon Roe with new Potatoes and Sour cream</i>	115
<b>Røkt Hval med syltet Kvann</b> <i>Smoked Whale with pickled Wild celery</i>	69
<b>Krabbeklør med Majones</b> <i>Crab claw with Mayonnaise</i>	69
<b>Bergensk Fiskesuppe (Liten og stor porsjon)</b> Uten tvil den mest kjente Bergenske matrett, med sin spesielle sylrige smak servert med teskjeboller og strimlete grønnsaker. <i>Bergen Fish soup (Small and big portion)</i> The most famous Bergen dish, with a sour hint and garnished with small dumplings and Vegetables julienne.	59 / 135
<b>Plukkfisk – med Gårdsmør og Flatbrød (Liten og stor porsjon)</b> Tradisjonelt laget på rester av et bedre fiskemåltid og med masse smør og fløte naturligvis. <i>Fish stew - with Butter and traditional Flat bread (Small and big portion)</i> Traditionally made from leftovers of a superb fish meal and contains lots of butter and cream..	55 / 135
<b>Bøklings fiskekaker med Remulade</b> <i>Herring fishcakes with Remoulade</i>	55
<b>Røket Ørret med Salat, Rødbete, Løk og Rømme i Lefse</b> <i>Smoked Trout with Salad, Beetroot, Onion and Sour cream in a Wrap</i>	98
<b>Ferske Reker - stor skål</b> <i>Fresh Shrimps - big bowl</i>	195
<b>Kjøtt / Meat</b>	
<b>Ribberull servert med syltet Rødbete og Majones</b> <i>Rib of Pork served with pickled Beetroot and Mayonnaise</i>	55
<b>Spekeskinke med Flatbrød og Rømme</b> <i>Cured Ham with "Flat bread" and Sour cream</i>	95
<b>Spekepølser med Urtekrem og Flatbrød</b> Speking eller tørking – vannet må ut av kjøttet for å bevare det, og salt og masse erfaring blir benyttet. <i>Cured Sausage with Herb cream and Flat bread</i> Marinating or curing – the water needs to be drained for it to keep, and salt and lots of expertise is needed.	79
<b>Røkt Lammelår med Sellerimajones</b> Røking ble brukt for å bevare kjøttet. <i>Smoked leg of Lamb with Celery mayonnaise</i> Smoking the meat is one way of preserving, and this was strictly necessary in the olden days.	79
<b>Pottekjøtt med Ramsløkspuré (Lam)</b> Pottekjøtt er en av de gode gamle Bergensrettene. Kjøttet ble lagt i pottar og et fettlag dannes øverst og bevarte dermed kjøttet et par måneder. <i>Lamb with Bear's garlic served as "Pot meat"</i> Pot meat is one of Bergen's traditional dishes. Meat was put in pots and a layer of fat developed on top and preserved the meat for a couple of months.	89
<b>Fenalår med Rømme</b> <i>Cured leg of Lamb with Sour cream</i>	89
<b>Varmrøkt Elg med Salat, Selleri, Løk og Rømme i Lefse</b> <i>Smoked Elk with Salad, Cellery, Onion and Sour cream in Potato wrap</i>	99
<b>Leverpostei fra Brakstad med stekt Bacon og syltet Løk</b> <i>Liver patée with Bacon and pickled Onion</i>	65

# Smakfulle Småtterier

## Savoury Smallbits

11.00 - 22.00 / 11am - 10pm

### NORSKE TAPAS

Vi krysser av dagens valg, og anbefaler  
1 stor rett eller 3-4 småtterier til lunsj  
og 5-6 småtterier til middag

### NORWEGIAN TAPAS

We tick off today's choices, and recommend  
1 big dish or 3-4 smallbits for lunch  
or 5-6 smallbits for dinner

## Vegetar / Vegetarian

<b>Aspargessalat med Sjalottløk</b> <i>Asparagus salad with Shallots</i>	65
<b>Jordkokksuppe med Urtekrutonger</b> <i>Jerusalem Artichoke soup with Herb croutons</i>	55
<b>Kremet Sopp på Urtetoast – varm</b> <i>Creamed Mushrooms on Herb toast</i>	75
<b>Potetsalat med Vårløk</b> <i>Potato salad with Spring Onions</i>	45
<b>Eggesalat</b> <i>Egg salad</i>	45
<b>Sesongens Grønnsaker med Urteolje</b> <i>Vegetables with Herb oil</i>	59
<b>Kokte Poteter med Urtesmør</b> <i>Boiled Potatoes with Herb butter</i>	45



gaffelen.com

## Brød / Bread & Salat / Salad

<b>Ventebrød med Olje, Ramsløksmør og Baconsmør</b> <i>Bread with Oil, Bear's garlic and Bacon butter</i>	75
<b>Salat med sesongens friske Grønnsaker</b> (Liten og stor porsjon. Stor med Jørnsberg.) <i>Salad with seasonal Vegetables</i> (Small and big portion. Big, with cheese)	55 / 135

## ... servert etter kl. 17.00 / ... served after 5pm

<b>Stekt Brisling med Sitron og Persille</b> Brisling er en liten sildefisk som lever i millionstim, og blir fisket rett utenfor kysten vår <i>Fried Herring with Lemon and Parsley</i> Small herring fish which is fished on the Norwegian coast and it lives in shoals of millions.	79
<b>Panerte Torsketunger med Remulade</b> Barnas jobb var å skjære ut torsketungen. Konkurransen var stor blant ungene, de fikk betalt per stykk. En innføring i arbeidslivet på kysten. <i>Cod tongues in Bread crumbs with Remoulade</i> Cutting out cod tongues are children's work. They got paid per piece, and was a great way for them to acknowledge hard working life.	59
<b>Hønsfrikassé</b> <i>Chicken fricassee</i>	55
<b>Ulrikspølser med Potetsalat</b> <i>"Ulrik" Sausage</i>	65
<b>Svineribbe med Rødkål og "Julesaus"</b> Tradisjonsrik julemat. I norrøn mytologi ble ribben spist hver dag ettersom den vokste ut igjen like fort som den ble stykket fra grisen. <i>Rib of Pork with Red Cabbage and "Christmas" sauce</i> Traditional Norwegian Christmas food. In Norse mythology it was eaten every day, as it grew back as quickly as it was carved from the pig.	59
<b>Tørrfiskretter – tradisjonsrikt på en tallerken</b> <i>Stockfish dishes – Norwegian traditions on a plate</i>	79
<b>Stekt Fjellørret med Agurksalat og Rømme</b> <i>Fried mountain Trout with Cucumber salad and Sour cream</i>	89
<b>Brennsnut, eller Betasuppe om du vil...</b> <i>Traditional Meat and Vegetable soup</i>	55
<b>Dessert</b>	
<b>Tilslørte Bondepiker</b> <i>Veiled peasant girls - traditional dessert</i>	69
<b>Eggost - meget tradisjonsrikt og må prøves...</b> <i>Egg cheese - traditional dessert</i>	55
<b>Akevittmarinerte Bær med Krumkake</b> <i>Aquavit marinated Berries with Wafer cone</i>	69
<b>Multekrem med Krumkake</b> <i>Cloud berries with Wafer cone</i>	59
<b>Norske Jordbær med vispet Krem</b> <i>Norwegian Strawberries with whisked cream</i>	59
<b>Norske Oster – to typer – servert med Bryggens chutney</b> <i>Norwegian Cheese - two types - served with Bryggen's chutney</i>	79
<b>Dagens Kake</b> <i>Today's Cake</i>	49

## Bryggen Tracteursted fikk Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris 2011

Tradisjonsrike Bryggen Tracteursted mottok i dag utmerkelse for sitt spisekart, som er forankret i bergensk og hanseatisk tradisjon. Prisen ble delt ut av Harald Osa, leder i Stiftelsen Norsk Matkultur, under Matkulturdagen i Mathallen Oslo.

Bryggen Tracteursted har både à la carte-restaurant og skjenkestue. I Skjenkestuen tilbys Smakfulle Småtetter, et stort utvalg av små retter som kan kombineres og settes sammen til et måltid.

– Denne menyen har alt det vi ser etter, når vi jakter på de gode, norske menyene, sier jurymedlem Unn Karin Olsen fra Stiftelsen Norsk Matkultur. – Et særlig pluss gir vi for utvalget av retter. Her er mat med tydelig lokal og historisk tilknytning, som støtter opp om stedets identitet og beliggenhet. En miks av historiefortelling og lokale navn og anekdoter pirrer nysgjerrigheten og matlysten, mener juryen, som foruten Olsen har bestått av Wenche Andersen fra Wenches kjøkken i Godmorgen Norge og redaktør for det nye magasinet Mat fra Norge, Per A. Borglund.

I begrunnelsen heter det videre: – Et enkelt og lettforståelig menyspråk teller også positivt, og alt i alt oppleves menyen som ærlig og uhøytidelig. Den passer godt til et rustikt og tradisjonsrikt bryggemiljø. Med denne menyen på bordet, vet du hvor du er, og når du spiser på Bryggen Tracteursted, smaker du på Bergen.

– Vi har flere mål med å dele ut en menypris, forteller Harald Osa. – Prisen skal bidra til å fremme norsk matkultur og norske råvarer, men viktigere er det å sette fokus på menyspråket, og få bedriftene til å ta menyarbeidet på alvor. Vi mener det er et uforløst potensial for økt salg i å lage gode menyer med et språk som gjestene forstår.

### Litt Historie...

Like fra de første byer i Norge ble grunnlagt ble Schøtstuene betraktet som faste ledd i gårdsbebyggelsen. Selve ordet Schøtstue (skytningsstove) er avledet av det å skyte sammen til noe.

Ved branner i slutten av 1400- og frem over i 1500-årene forsvant de fra Bergen og andre byer. Årsaken var at 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 stuen på våre kanter nyttig helt opp til omkring 1840-årene. I dag er det fire igjen av dem, hvorav denne Svengårdens Schøtstue som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

Hanseatene brukte sine Schøtstuer til samlingssted for gårdsfolket, 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.



### Prøv 4 tradisjonssmaker i forbindelse med din meny:

	Per person
▪ 4 Akevitt (2cl)	155
▪ 4 Norske Øl (2dl)	135
▪ 4 Juice (2dl)	75
▪ 4 Sild	125
▪ 4 Tradisjonsfisker	125
▪ 4 Spekemat	125
▪ 4 Konserveringsmetoder	125
▪ 4 Norsk Fruktbrennevin (2cl)	155

Vi presenterer fire historiske smaker før, etter eller under måltidet - Dette er en opplevelse som blir husket - garantert!

## À la Carte meny

17.00 - 22.00 / 5pm - 10pm

### FORRETT / STARTER

**Akevittmarinert Røkelaks fra Svanøy**  
anrettet på grillede Asparges, fulgt av timianristet Brød og Rømmedressing.  
Aquavit marinated smoked Salmon, with thyme  
Toast and Sour cream dressing.  
145

**Matjesild**  
servert med Potetlelse, syltet Rødbete,  
Rødløk og Rømme.  
Virgin Herring in Potato wrap, pickled Beetroot,  
Red onion and Sour cream.  
95

**Røkt Hval**  
servert med frisk Salat og syltet Kvann.  
Smoked Whale served with fresh Salad and pickled Wild celery.  
115

### HOVEDRETT / MAIN COURSE

**SIGNATURETT**  
**Prinsefisk - Dampet Torskefilet**  
på Asparges med Hummer.  
Hvitvinsaus, og kokte Poteter  
"Prince Fish" - Steamed Cod on Asparagus,  
garnished with Lobster. White wine sauce and  
Boiled Potatoes  
315

**Pannestekt Tørrfisk**  
servert med Potet- og Sellerirotpuré, sesongens  
Grønnsaker og Baconsmør.  
Pan fried Stockfish served with Potato and Celery purée, seasonal  
Vegetables and Bacon butter  
245

**Dagens fangst - spør din servitør!**  
Today's catch - ask your waiter!

**SIGNATURETT**  
**Reinsdyrfilet**  
farsert med Ekte Geitost, servert med friske Grønnsaker,  
Viltsaus, ovnsbakte Poteter og Bryggens Gelée  
Filet of Reindeer farced with Goat cheese, served  
with fresh Vegetables, Game sauce,  
oven baked Potatoes and Bryggen's Jellies  
375

**Grytekokt Kje**  
servert med sesongens Grønnsaker,  
Brød og Ramsløksmør.  
Casserole cooked baby Goat served with Vegetables of the season,  
Bread and Bear's garlic butter.  
255

**"Bryggens Biff"**  
Biff av Kalvekam servert med Ramsløksmør og frisk Salat,  
garnert med sesongens Grønnsaker. Urtebakte Poteter.  
Entrecôte of Calf served with Bear's garlic and a  
fresh Salad with Vegetables of the season. Herb baked Potatoes.  
285

### DESSERT

**Akevittmarinerte Bær**  
med Vaniljekrem i hjemmelaget Krumkake.  
Aquavit marinated Berries with whipped Vanilla cream  
in a home made Wafer cone.  
125

**Bergenske Romboller**  
Servert med sesongens frukter.  
Bergen style Rum buns with seasonal Fruits.  
115

**Ripsterte**  
Servert med nøttekjeks og vaniljekrem.  
Red currant Cake served with Nut biscuit  
and whipped Vanilla cream  
115



Bestill gjerne bord online! (aften fra kl. 17.00) 55 33 69 99 / [www.bellevue.no](http://www.bellevue.no)  
Please book a table online! (evening from 5pm)

Følg oss på   
Bellevue Restauranter