DET HANSEATISKE HOTELL

JULEMENY 2026

JULEBORD FRA 12. NOVEMBER TIL 19. DESEMBER

3-RETTERS MENYER

MENY 1 - TRADISJONELL NORSK JUL

FORRETT

Stekt kamskjell

Fennikel, løksoubise, beurre blanc med Pernod og dillolje.
Allergener: *melk*, *sulfitt*, bløtdyr

HOVEDRETT - VELG ÉN AV TRE

Pinnekjøtt kr 1150,-

Kålrotstappe, pinnefett, poteter og tradisjonelt tilbehør.
Allergener: *melk*

Lutefisk kr 1150,-

Knuste erter, røkt bacon, poteter og brunet smør.
Allergener: fisk, *melk*

Svineribbe kr 890,-

Vossakorv, braisert rødkål, ovnsstekte poteter og stekesjy.
Allergener: *melk, selleri, sulfitt*

DESSERT

Brunostparfait

Ovnsbakte epler, sprø kanelkjeks og karamelliserte havregryn.
Allergener: *hvete og havre*, egg, melk

MENY 2 - kr 990,-

Jordskokksuppe

Dressing med gule rosiner, valnøtter og sjalottløk.
Allergener: melk, *valnøtt*, selleri, *sulfitt*

Stekt hjort

Konjakksaus, glaserte rødbeter, grønnkål og sprø pastinakk.
Allergener: *melk, selleri, sulfitt*

Profiteroler med kaffe og sjokolade

Vannbakkels, kaffekrem og mørk sjokoladesaus.
Allergener: hvete, egg, *soya*, melk



MENY 3 - kr 890,-

Presset svineterrin

Madeiradressing, sellerirot og eple.
Allergener: *selleri, sennep, sulfitt*

Bakt torsk

Skorpe av svarte oliven og cashewnøtter, cassoulet med tomat og hvite bønner samt urtesaus med sitron og persille.
Allergener: fisk, *cashewnøtt*

Riskremterte

Kirsebær og ristede mandler.
Allergener: hvete, egg, melk, *mandel*

MENY 4 - VEGETAR - kr 850,-

Jordskokksuppe

Dressing med gule rosiner, valnøtter og sjalottløk.
Allergener: melk, *valnøtt*, selleri, *sulfitt*

Stekt blomkål «biff»

Puré av hvite bønner, salat av bitre bladgrønnsaker og hasselnøtter.
Allergener: *melk, hasselnøtt, sennep*

Riskremterte

Kirsebær og ristede mandler.
Allergener: hvete, egg, melk, *mandel*

4-RETTERS MENY

Valgfri osterett

Osteretten kan legges til enhver trerettersmeny og serveres mellom hovedretten og desserten.

Osteutvalg fra Vestlandet

Jørns Brie, Lagret Fanaost og Myrdal Ibex, servert med pæregelé, kandiserte valnøtter og knekkebrød.
Allergener: *hvete, rug, havre*, melk, *valnøtt, sesamfrø*

Tillegg: kr 195,- per gjest.

PÅFYLL TIL HOVEDRETT

Ekstra påfyll kan bestilles med eller uten tilbehør.

PÅFYLL	MED TILBEHØR	UTEN TILBEHØR
Pinnekjøtt	kr 350,-	kr 275,-
Lutefisk	kr 275,-	kr 225,-
Svineribbe	kr 245,-	kr 195,-

Kålrotstappe · kr 49,-

DET HANSEATISKE HOTELL

5-RETTERS MENY

Første rett - Presset svineterrin

Madeiradressing, sellerirot og eple.

Allergener: *selleri, sennep, sulfitt*

Andre rett - Jordskokksuppe

Dressing med rosiner, valnøtter og sjalottløk.

Allergener: melk, *valnøtt*, selleri, *sulfitt*

Tredje rett - Bakt torsk

Skorpe av svarte oliven og cashewnøtter, cassoulet med tomat og hvite bønner samt urtesaus med sitron og persille.

Allergener: fisk, *cashewnøtt*

Fjerde rett - Stekt hjort

Konjakksaus, glaserte rødbeter, grønnkål og sprø pastinakk.

Allergener: *melk, selleri, sulfitt*

Femte rett - Profiteroler med kaffe og sjokolade

Vannbakkels, kaffekrem og mørk sjokoladesaus.

Allergener: hvete, egg, *soya*, melk

Kr 1450,-



PRAKTISK INFORMASJON

Hovedrestauranten er kun åpen torsdag til lørdag i julebordsesongen, og det er kun 3-, 4- og 5-retters menyer. For grupper i selskapslokaler holder vi åpent på forespørsel fra mandag til lørdag.

Menyer må forhåndsbestilles senest én uke før, og alle gjester i samme gruppe må velge samme antall retter.

I grupper på 8 personer eller flere må en felles meny forhåndsbestilles, med mindre annet er avtalt. Mindre grupper kan velge maks 2 menyalternativer.

Allergener er angitt under hver rett. Allergener i kursiv kan fjernes fra retten ved forhåndsbestilling. Oppgi eventuelle allergier ved bestilling.

Bestill eller send forespørsel via

www.dethanseatiskehotel.no

FINNEGÅRDEN 2A, 5003 BERGEN

DET HANSEATISKE HOTELL

VINPAKKER & TILVALG

Anbefalte drikkepakker til årets julemenyer

MENY 1 - TRADISJONELL NORSK JUL — Kr 415,-

3 retter - velg én hovedrett

Kamskjell - L'Authentique Chardonnay 2024, Frankrike

Pinnekjøtt eller lutefisk - Ernst Ludwig Riesling Trocken 2025, Tyskland

Svineribbe - Volpi Piemonte Barbera Bio 2025, Italia

Brunostparfait - Disznókő Tokaji Late Harvest Furmint 2021, Ungarn

MENY 2 — Kr 435,-

Jordskokksuppe - Twin Islands Sauvignon Blanc, New Zealand

Stekt hjort - La Florane Rhône Rouge, Frankrike

Profiteroler - Brachetto, Italia

MENY 3 — Kr 435,-

Presset svineterrin - Twin Islands Sauvignon Blanc, New Zealand

Bakt torsk - La Florane Rhône Blanc, Frankrike

Riskremterte - Brachetto, Italia

5-RETTERS VINPAKKE — Kr 595,-

Presset svineterrin - Twin Islands Sauvignon Blanc, New Zealand

Jordskokksuppe - L'Authentique Chardonnay 2024, Frankrike

Bakt torsk - La Florane Rhône Blanc, Frankrike

Stekt hjort - La Florane Rhône Rouge, Frankrike

Profiteroler - Brachetto, Italia

TILVALG

VIN / APERITIFF

Crémant som aperitiff + kr 160,-

Chardonnay til osterett + kr 115,-

AKEVITT

Gammel Opland + kr 139,-

Bergens Aquavit + kr 139,-

Vinpakkene kan tilpasses ved forhåndsbestilling.

DET HANSEATISKE HOTELL

HUSETS VINER

Utvalgte viner på glass og flaske

MUSSERENDE	GLASS	FLASKE
Precious Day Crémant de Bordeaux, Bordeaux, Frankrike	kr 165,-	kr 775,-

HVITVIN	GLASS	FLASKE
Ernst Ludwig Riesling Trocken 2025, Tyskland	kr 150,-	kr 675,-
L'Authentique Chardonnay 2024, Frankrike	kr 165,-	kr 775,-
Twin Islands Sauvignon Blanc 2025, Marlborough, New Zealand	kr 155,-	kr 720,-
Domaine la Florane À Fleur de Pampre 2023, Rhône, Frankrike - Côtes du Rhône Blanc	kr 209,-	kr 995,-

RØDVIN	GLASS	FLASKE
Volpi DOC Piemonte Barbera Bio Horeca 2025, Piemonte, Italia	kr 155,-	kr 715,-
Domaine la Florane À Fleur de Pampre 2022, Rhône, Frankrike - Côtes du Rhône Rouge	kr 209,-	kr 995,-

DESSERTVIN	GLASS 6 CL	FLASKE
Pizzorni Sognorosso Brachetto d'Acqui 2025, Italia	kr 89,-	kr 750,-
Disznókő Tokaji Late Harvest Furmint 2021, Ungarn	kr 109,-	kr 815,-

DET HANSEATISKE HOTELL

ØVRIGE VINER

Utvalgte flasker fra vår vinkjeller

CHAMPAGNE & MUSSERENDE

	FLASKE
Ayala Brut Majeur Champagne, Champagne, Frankrike	kr 1 495,-
Angelino Prosecco, Veneto, Italia	kr 645,-

HVITVIN

	FLASKE
Billaud-Simon Chablis, Chablis, Frankrike	kr 1 050,-
Pazo Cilleiro Albariño, Rías Baixas, Spania	kr 775,-
Domaine Thomas et Fils Sancerre Le Pierrier, Sancerre, Frankrike	kr 1 245,-

RØDVIN

	FLASKE
Campet Ste Marie Pinot Noir, Pays d'Oc, Frankrike	kr 695,-
Château Bonnet Rouge, Bordeaux, Frankrike	kr 725,-
Dievole Chianti Classico, Toscana, Italia	kr 845,-

DET HANSEATISKE HOTELL

ØL, SIDER & ALKOHOLFRITT

Drikke for enhver anledning

ØL PÅ TAPP

Hansa Juleøl bygg · 0,4 l	kr 159,-
Hansa Pilsner bygg · 0,4 l	kr 129,-

ØL & SIDER

7 Fjell Fløien IPA bygg · 0,33 l	kr 179,-
Heineken bygg · 0,33 l	kr 119,-
1664 Kronenbourg Blanc hvete · 0,5 l	kr 169,-
Bulmers Original Cider sulfitt · 0,5 l	kr 179,-
Bulmers Red Berries & Lime sulfitt · 0,5 l	kr 179,-
Grevens Pærecider sulfitt · 0,33 l	kr 119,-
Original Ginger Joe sulfitt · 0,33 l	kr 139,-
Peroni Gluten Free 0,33 l	kr 149,-

ALKOHOLFRITT

	GLASS	FLASKE
Alde Eplemost Discovery 0,75 l	kr 89,-	kr 425,-
The Kombucha Hylleblomst 0,33 l		kr 129,-
Bonaqua vann med kullsyre 0,33 l		kr 69,-
Coca-Cola / Cola Sukkerfri 0,33 l		kr 69,-
Sprite / Fanta 0,33 l		kr 69,-
Erdinger alkoholfri bygg, hvete · 0,5 l		kr 99,-
Krombacher alkoholfri bygg, hvete · 0,5 l		kr 99,-

KAFFE & TE

Tea / coffee / espresso	kr 49,-
Americano / latte / cappuccino Latte og cappuccino inneholder melk.	kr 59,-
Irish Coffee / Baileys Coffee Inneholder melk.	kr 179,-

DET HANSEATISKE HOTELL

BRENNEVIN

Alle priser gjelder 4 cl

COGNAC

Braastad V.S.	kr 129,-
Braastad V.S.O.P.	kr 149,-
Braastad X.O.	kr 159,-
Martell Nobligé	kr 159,-

ARMAGNAC & CALVADOS

Tariquet Armagnac X.O.	kr 159,-
Père Magloire Calvados	kr 119,-

WHISKY

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee	kr 119,-
Jack Daniel's Single Barrel Select	kr 159,-
The Macallan Double Cask 12 Years Old	kr 179,-
Glenfiddich Project XX	kr 189,-
Lagavulin 16 Year Old Single Malt Scotch Whisky	kr 199,-

ROM

Captain Morgan Spiced	kr 109,-
Diplomático Reserva Exclusiva	kr 159,-
Ron Zacapa "23" Sistema Solera	kr 159,-

VODKA & TEQUILA

Vikingfjord Vodka	kr 119,-
Absolut Vodka	kr 129,-
Olmeca Tequila Silver	kr 149,-
Don Julio Reposado	kr 189,-

AKEVITT

Bergens Aquavit 1818	kr 139,-
Gammel Opland	kr 139,-

LIKØR & BITTER

Baileys Irish Cream	kr 119,-
Drambuie	kr 119,-
Cointreau	kr 119,-
Gammel Dansk	kr 129,-
Jägermeister	kr 129,-
Fernet-Branca	kr 129,-

DET HANSEATISKE HOTELL

GIN & TONIC & COCKTAILS

Klassikere og signaturfavoritter

GIN & TONIC

Tanqueray Gin & Tonic kr 169,-
Fever-Tree Tonic & lime

Bombay Bramble Gin kr 169,-
Cherry Blossom Tonic & Luxardo-kirsebær

Bombay Sapphire Gin kr 179,-
Fever-Tree Tonic & lime

Bareksten Botanical Gin kr 189,-
Fever-Tree Tonic & appelsin

Hendrick's Gin kr 189,-
Fever-Tree Tonic, agurk & pepper

MUSSERENDE COCKTAILS

Aperol Spritz kr 179,-
Aperol, Crémant, soda & appelsin

Kir Royale kr 189,-
Crème de Cassis, Crémant & lime twist

KLASSISKE APERITIFFER

Dry Martini kr 179,-
Tanqueray Gin, Noilly Prat Vermouth & oliven

Negroni kr 179,-
Gin, rød vermut & Campari

Old Fashioned kr 179,-
Whisky, sukker & Angostura bitters

Classic Daiquiri kr 179,-
Rom, limejuice & sukker

COCKTAILS & DRINKER

Espresso Martini kr 179,-
Vodka, Kahlúa, espresso & sukker

Dark 'n' Stormy kr 179,-
Rom, ingefærøl & Angostura bitters

Fjellbekk kr 179,-
Akevitt, vodka, lime & Sprite

Moscow Mule kr 179,-
Vodka, lime, sukker, ingefærøl & Angostura bitters

Whiskey Sour kr 179,-
Whiskey, sitronjuice, sukker, eggehvite, Angostura bitters & appelsin · egg

Amaretto Sour kr 179,-
Amaretto, sitronjuice, sukker, eggehvite, Angostura bitters & appelsin · egg