

Velkommen [Welcome]

Med Ny Nordisk Viking Mad vil Restaurant Snekken i samarbejde med Vikingeskibsmuseet give et moderne bud på vikingetidens måltider. Vi anvender råvarer og ingredienser fra vikingetiden, hvoraf mange stadig kan findes i den danske natur. Maden er en fusion mellem fortid og nutid, og den vil knytte sig til historier om de fem originale vikingeskibe i Vikingeskibshallen.

Med Ny Nordisk Viking Mad ønsker vi at bryde med billedet af vikingerne, der spiste råt, simpelt og larmende. Vikingerne var eventyrlystne, der i kraft af deres maritime kultur havde adgang til raffinerede råvarer og bragte nye smagsoplevelser til Norden.

/New Nordic Viking Food is Viking dishes in a modern, tasty interpretation, created in cooperation with the Viking Ship Museum. We use the same commodities as the Vikings, many of which can still be found in the Danish countryside.

New Nordic Viking Food is a fusion between past and present, linking to stories about the 5 original Viking ships. New Nordic Viking Food aims to settle with the idea of Vikings' eating habits as being coarse, simple and noisy. Vikings were adventurous, and due to their maritime culture they had access to a large variety of commodities that brought new flavours to the North.

RESTAURANT
Snekken

Frokost [lunch]

Mandag - fredag fra 11.30 - 15.30 /Monday - Friday from 11.30 - 15.30

2 slags sild

Med kapers, løg og dild.
/Danish heering with
caper, onion and
dill.

90,-

Vikingeburger

I maltbolle med rodfrugter
og dagens fyld. /Viking
burger with root
vegetables

135,-

Fiskefrikadeller

Med grov remoulade
/Fish cakes with
coarse remoulade
sauce

118,-

3 slags oste

Med årstidens tilbehør
/Three cheeses

98,-

Vikinge-tallerken

med 5 specialiteter heraf
en varm. /Lunch plate
with 5 small
dishes

135,-

Vinter Salat

Rustik salat med
årstidens grønt /Rustic
salat with seasonal veg-
etables

105,-

Vikingegryde

Med kalvekød.
/Viking stew with veal

118,-

Vinter-suppe

Med selleri, pastinak og
klipfisk. /Winter soup
with stockfish

85,-

Kalveinderlår

Gravad i mjød med sen-
nepskorn. /Veal shank
marinated in
mead

112,-

*Alle retter serveres med Snekkens hjemmelavede maltbrød
/all dishes are served with Snekkens' homemade malt bread*

RESTAURANT
Snekken

Frokost buffet [lunch buffet]

.....
Lørdag og søndag fra 11.30 - 15.30 /Saturday & Sundays from 11.30 - 15.30
.....

Snekkens store weekend-buffet 149,-
Børn under 12 år 1/2 pris - børn under 3 år gratis
/ Snekkens Lunch Buffet - weekends only
Half price for children under 12 - Children under 3 free of charge

Sødt [sweets]

.....
Alle dage fra 12.00 - 17.00 /Every day from 12.00 - 17.00
.....

Kaffe, the & kagebuffet. 49,-

/ Coffee, tea and cake from buffet.

Honningkage /honey cake 45,-

Viking Cookie med havre, nødder og tørret frugt 35,-

/Giant Viking Cookie with oats, nuts and dried fruits

Skål med nødder og tørrede frugter 45,-

/Bowl with nuts and dried fruits

RESTAURANT
Snekken

.....
Snekken Vindeboder 16 4000 Roskilde Tlf.: 46 35 98 16 restaurant@snekken.dk

Forretter [starters]

Alle dage fra 17.30 - 21.00 / Every day from 17.30 - 21.00

1 *Dampet hellefisk*
Med havtorn, selleri
crudité og maltflager
/ Steames halibut 95,-



»Havtorn er det mest C-vitamin rige bær vi har i Norden. Vikingerne har samlet de vildtvoksende bær i den danske natur«

2 *Lakserogn*
Rygeost og urter i sprød
rugbrøds-tuille
/ Salmon roe 92,-



»Fund af fiskeskeletter i arkæologiske udgravninger viser, at op til 15 forskellige arter blev brugt i vikingernes madlavning «

3 *Kanin Terrine*
Stikkelsbær syltet i mjød og
enebær
/ Rabbit terrine 112,-



»Der levede ikke vilde kaniner i den danske natur. Vikingerne købte dem på markeder i Frankrig på grund af deres pels og fine kød.«

4 *Dagens suppe*
Spørg din tjener!
/ Soup of the day 85,-



»Bar Edda mad på bordet - rigeligt med avner - en skål med suppe sattes på bordet«
Om trællens mad. Fra digtet "Rigs vandring".

RESTAURANT
Snekken

Hovedretter [main courses]

Alle dage fra 17.30 - 21.00 /Every day from 17.30 - 21.00

1 *Svin på to måder*
med perlebyg og rødbede
/Pork prepared in two ways

185,-



»Svin udgjorde en stor del af vikingetidens hushold og blev endda lagt i graven hos de døde som et sidste måltid på rejsen til dødsriget.«

2 *And på to måder*
Med grønlangkål
/Duck prepared in two ways
with kale

205,-



»I vikingetiden dækkede betegnelsen 'kål' over al slags stuvet eller dampet bladgrønt som nælde, strandkål, kørvel, syre og spinat foruden hovedkål, grønkål samt rødbladet kål.«

3 *Dagens fisk*
Spørg tjeneren!
/Fish of the day. Ask your
waiter!

185,-



» Fra havet fik vikingerne fisk som fladfisk, helleflynder, hornfisk, marsvin, delfin, kuller, laks, lange, muslinger og sild«

4 *Kalvetyksteg*
med stegte svampe og
ægte sauce med urter
/Veal sirloin

195,-



»Alle udskæringer fra dyrene blev brugt – fra næse til hale«

RESTAURANT
Snekken

Dessertes [desserts]

Alle dage fra 17.30 - 21.00 /Every day from 17.30 - 21.00

1 Valnøddekage

Med skyr, honning og
mjødpære

/Walnut cake 90,-



»I vikingetiden blev der importeret valnødder. Nøddeskaller er fundet Hedeby i Slesvig og Lund i Sverige. Skallerne blev brugt til farvning af tekstiler.«

2 Brændt Vanilje-creme

Med skyr, honning og hyben

Vanilla creme with
honey and rosehip 95,-



»Vikingerne indsamlede vilde bær som hypen, skovkirsebær, stikkelsbær, slåen, sortebær, tyttebærm havtorn og rønnebær«

3 3 slags ost

Med syltede hasselnødder

/3 sorts of cheeses
with hazelnuts 105,-



»Hasselnødder er kendt i arkæologisk materiale fra 7000 – 4000 f. kr. Hasselnødden har været en god kilde til fedtstof «

4 Æbletærte med kvæde

Med kærnemælkssorbet

/Apple pie with quince &
buttermilk sorbet 95,-



»I den nordiske mytologi fortælles om gudinden Idun. Hun vogter over magiske æbler, der sikrer guderne evig ungdom.«

RESTAURANT
Snekken

Børnemenü [childrens menu]

Alle dage fra 11.30 - 21.00 /Every day from 11.30 - 21.00

1 *Viking Burger*
I maltbolle med rudfrugter og
dagens fyld. /Viking
burger with root
vegetables

95,-



»Byg gav mel til brød, gryn til grød
samt malt (spiret byg) til brygning
af øl. «

2 *Fiskefrikadeller*
Med grov remoulade
/Fish cakes with coarse
remoulade sauce

85,-



»Fisk kendes fra den Ældre Edda,
hvor Thor spiser havregrød og sild til
morgenmad og ingen kost fås
bedre!«

3 *Kanel- og æblegrød*
/Oatmeal porridge with
cinnamon and apple

55,-



»Vikingerne rejse vidt omkring, og
hjembragte bla. kanel fra Byzans,
- det nuværende Istanbul«

4 *Vikingegryde*
Med kalvekød.
/Viking stew with veal

75,-



»Salt blev importeret fra Østersø-
landene eller fremstillet ved inddamp-
ning af havvand «

RESTAURANT
Snekken

Drikkevarer [drinks]

.....
Øl - spiritus - sodavand / Beer - spirits - soft drinks
.....

Royal Pilsner & Classic på fad / Beer on tap	25 cl / 25,- 50 cl / 50,-
Gourmetbryggeriet på flaske (FinAle - Bock2 - Piney etc.) / Speciality beer	50 cl / 50,-
Heineken	33 cl / 30,-
Royal Free / non alcohol beer	33 cl / 25,-

.....

Bitter (Gl. Dansk, Fernetbranca, Jægermeister, Dr. Nielsen)	3 cl / 40,-
Snaps (Brøndum, Rød Aalborg, Krone, Porse, Linje)	3 cl / 40,-
Avec (Likør, Cognac, Calvados)	3 cl fra 40,-
l/ flaske	fra 650,-

.....

Dansk vand, Appelsin, 7-up, Pepsi, Pepsi Max, Lemon	25 cl / 25,-
Tonic, Ginger Ale	50 cl / 45,-
Egekilde Kildevand m/brus, m/citrus.	
Hyldeblomstsaft / Elderly flower limonade	

RESTAURANT
Snekken

Varme drikke [*hot drinks*]

Kaffe & the i stempelkande. Pr. person	35,-
/Coffee or tea served in a pot. Price pr. person	
Cappuccino	35,-
Espresso / dobbelt Espresso	25,- / 35,-
Caffé Latte / dobbelt shot	35,- / 45,-
Varm chokolade /Hot chocolate	30,-
Chai latte	35,-
Sirup (Karamel, chokolade, hasselnød)	10,-
Irish coffee med 3 cl. Tullamore Dew	70,-

Aperitif

Mousserende vin	45,-
Kirr Royal	45,-
Gin/Tonic - Rom/Cola - Vodka/Juice	60,-

RESTAURANT
Snekken

Hvidvin [white wine]

Prospekt Hill Chardonnay

Colombard, South East Australia

200,- /glas 45,-

Behagelig og let chardonnay med frugtrige nuancer af honingmelon, pærer og vanilje. En frisk syre giver en velafbalanceret eftersmag.

Lealtanza Blanco "Our Pretty Girl"

Rioja, Spanien

250,-

Frisk og behagelig duft med tropiske nuancer. Intens og velafbalanceret smag med et strejf af urter. Vedhængende eftersmag.

PG Trentino, Pinot Grigio Riserva

Mezzacorona, Italien.

300,-

Lys gul farve, og kompleks duft af modne frugter, honning, krydderier og et strejf af eg.

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Jean-Claude Bessin

Chablis, Frankrig 2008

450,-

100% Chardonnay. Grundet et varmt efterår, er denne Chablis mere rig og fed end man normalt oplever. Udtryksfuld med en frugtagtig aromatisk vedvarende.

RESTAURANT
Snekken

Rødvin [red wine]

Prospekt Hill Shiraz

Colombard, South East Australia

200,- /glas 45,-

Saftig og krydret med en rigdom af smagsindtryk såsom blomme, ribs, solbær, mokka, lakrids og krydderier.

Let røget finish og lang eftersmag.

Valpolicella Classico, Bruno Coati

Veneto, Italien

300,-

Fra det velrenommerede Amaronehus, Corte Rugolin. Varm og generøst duftende aroma af tørret frugt, kirsebær samt peber. Rubinrød med afbalanceret syre, tanin og sødme.

La Croix de Gaillan

Lalande de Pomerol, Bordeaux

350,-

Blød fylde af modne blommer, brombær og fine runde krydderier. Lang eftersmag med strejf af vanilje og sød lakrids.

Vega Murillo Tinta de Toro

Spanien

400,-

Duft og smag af fuldmodne hindbær, blommer, solbær samt krydderier og sød tobak.

Fyldig vin med kompleks og intens eftersmag.

RESTAURANT
Snekken

Rosévin [*rosé wine*]

Cheverny, Hérve Villemade, Domaine du Moulin

Loire, Frankrig

300,- /glas 60,-

Let og sommersprød rosé med frisk hindbær, citrus og fersken.

Dessertvin [*dessert wine*]

Banyuls

Roussillon, Frankrig

400,- /glas 50,-

Fransk vin lavet på Grenache Noir fra Roussillon i den syd-østlige del af landet. Vinen er fadlagret i 10 mdr. Minder om portvin, men mindre sødmefyldt.

Grain de Folie Douce - Gaillac Doux

Frankrig

50 cl flaske 300,-

Fransk vin produceret på muscadelle fra den syd-vestlige del af landet. Vinen laves på sent høstede druer og har en dejlig sødme og stor fedme.

/glas 75,-

RESTAURANT
Snekken

Mousserende [sparkling wine]

Cava Soler-Jové, Semi Seco

Penedes, Spanien

200,- /glas 45,-

Cremet Cava produceret på druerne: Macabeo, Xarello og Parellada. Blød og svagt sødmefyldt med en frugtrig duft af ananas, og en snert af tørret frugt.

Arione Spumanti - Brut

Veneto, Italien

300,-

Fra Piemonte i Italien. Elegant spumante. Tør, frisk og velafbalanceret med en duft af vilde blomster.

Champagne, J.L. Vergnon - Blanc de Blanc

Champagne, Frankrig

350,-

Champagne lavet udelukkende på Chardonnay fra grand cru kommunerne Le Mesnil sur Oger. Frisk smag af syrlige æbler og citrus

» *Vin var i kanden, kostelige bægre.*

Dér drak de i selskab til solen gik i bjerget«

Om høvdingens mad. Fra digtet "Rigs vandring".

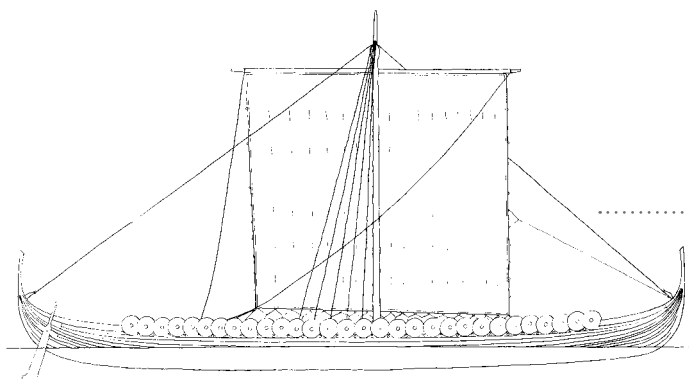
RESTAURANT
Snekken

Skuldelev skibene [the ships]

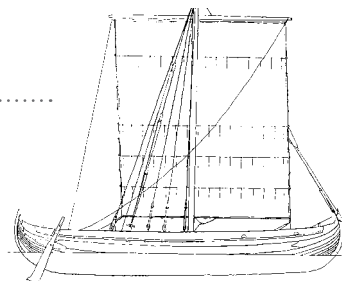
Se originalskibene i Vikingskibshallen / You can see the original ships in the Viking Ship Hall

Skuldelev 1 - Det store handelsskib

Et kraftigt skib, der kan laste 21 tons. På handelstogter i Nordsøen og Nordatlanten transporterer skibet både levende får, geder og høns, samt krydderier, tørret kød og fisk samt skind



30 meter - ca 1042



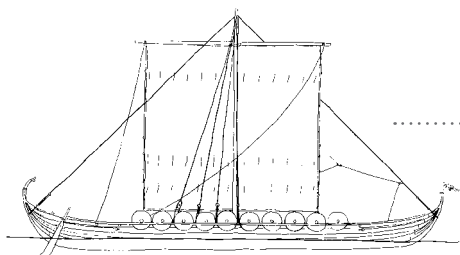
15,84 meter - ca 1030

Skuldelev 2 - Det store krigsskib

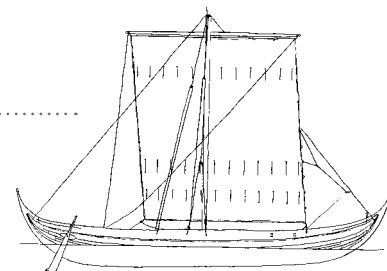
Krigsskibene sejler ofte langs kysten, og det gør det muligt at komme i land efter frisk mad. Vikingerne medbringer tørret kød. Vand og öl opbevares i store kar af træ

Skuldelev 3 - Det lokale handelsskib

Skibets last har været lokale handelsvarer fra Roskilde Fjord - madvarer som levende gæs, høns og fuglevildt, tørret fisk og kød og honning. Ved besøg i Hedeby (Slesvig) kunne hjembringes varer fra Middelhavet, Arabien og Rusland.



17,3 meter - ca 1030



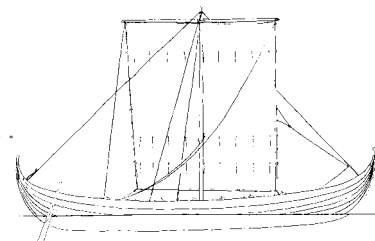
14 meter - ca 1040

Skuldelev 5 - Det lille krigsskib

Skibet indgår i det lokale forsvar, som et af de mindste i vikingetidens flåder. Blandt skibsprovianten kan der, udover grød og brød, være tørrede skiver af de fedeste stykker på helleflynderen.

Skuldelev 6 - Den lille fiskerbåd

Fra den lille fiskerbåd kunne fanges fisk som torsk, ørred, ål og skaldyr som østers og muslinger. Med 14 årer kunne fiskerbåden også bruges til fangst af sæler.



11,2 meter - ca 1030

RESTAURANT
Snekken