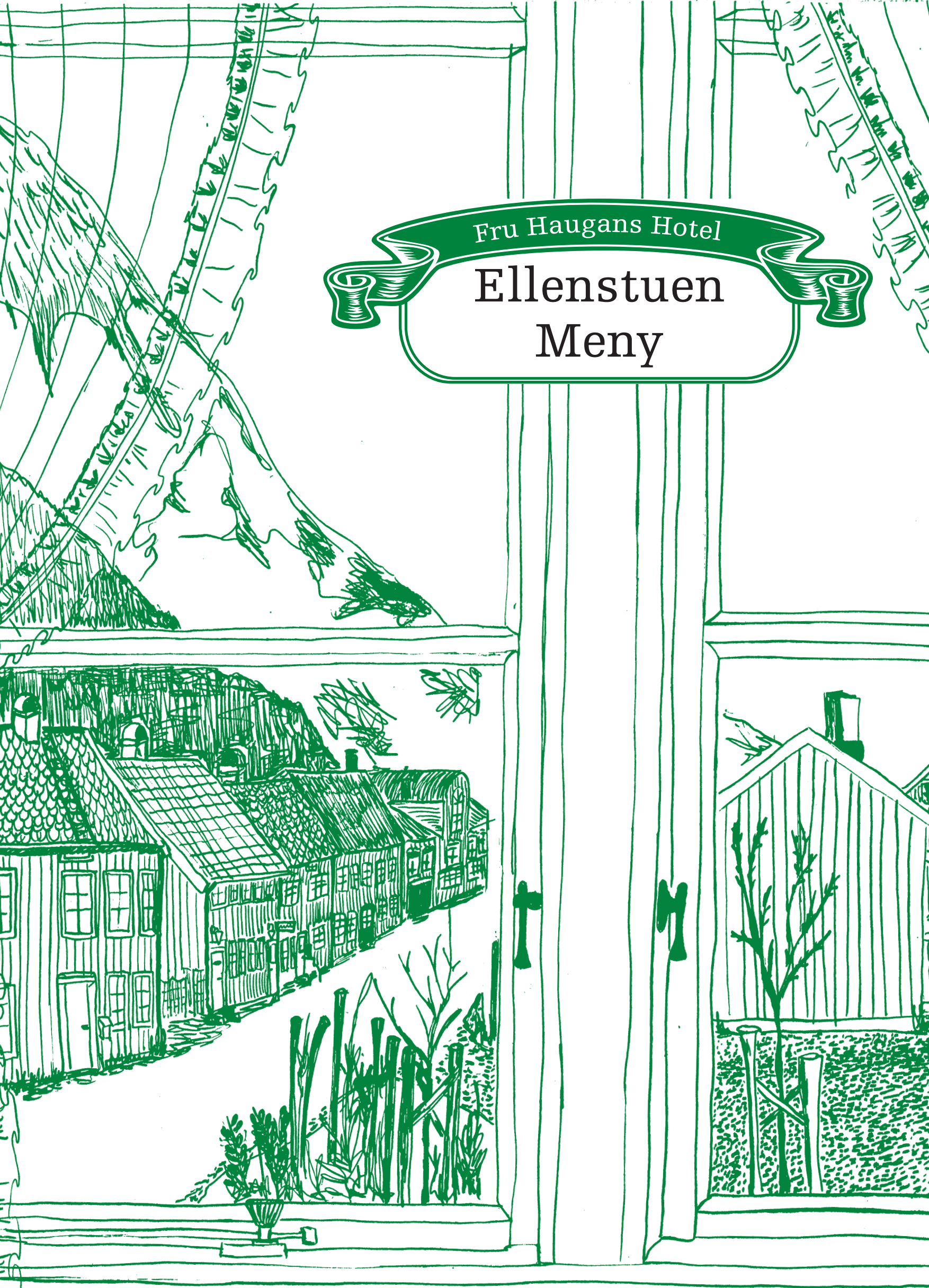


Fru Haugans Hotel

# Ellenstuen Meny



## Forretter

### HVITLØKSSNEGLER

Sauterte snegler og grønnsaksjulienne  
i kremet hvitløkssaus, servert på bruschetta

KR 100,-



### GRILLEDE KAMSKJELL

Kamskjell med blomkålkrem, tomatolje og parmaskinke

KR 110,-



### SMÅK AV HELGELAND

Tapastallerken med gravet elg, varmrøkt røye fra Sæterstad  
og blåmuggost fra Strandli gård

KR 115,-

## Fiskeretter



### RØYE FRA SÆTERSTAD GÅRD

Stekt røyefilet med sennepsløkk,  
urtekrem og lun potetsalat med fennikel

KR 245,-



### TØRRFISK FRA VEGA

Grillet tørrfisk, erterpurésaus og bacon,  
glaserte gulrøtter og stekte amandinepoteter med sopp

KR 265,-



### OVNSBAKT TORSK

Torskefilet, hummersaus, grillet asparges og safranrisotto

KR 270,-

## Kjøttretter

### URTEFYLT SVINEFILET

Svinefilet innbakt i parmaskinke, spinat-/vårløksaus,  
sauterte grønnsaker, stekt potet

KR 255,-



## LAM FRA HATTFJELLDAL

Ovnsbakt stykke av lam, myntesaus, grillet asparges, paprika fylt med ratatouille og brie, polenta med sopp, løk og ost,

KR 260,-

## TOURNEDOS FRA GRILL

Grillet stykke av indrefilet, mango-/chilisaus, St. Anna-bønner og potetterte

KR 275,-

## KALVEFILET

Rosastekt kalvefilet, sauterte grønnsaker, valnøttsmør, bakte amandinepoteter

KR 295,-

## Dessert

### FRU HAUGANS KARAMELLPUDDING

Hotellets berømte karamellpudding med kremsaus

KR 90,-

### ELLENSTUENS DESSERTKAKE

Hjemmelaget sjokoladecake og appelsinis

KR 95,-

### CRÈMA CATALANA

Spansk variant av creme brulée  
tilsmakt med appelsin og kanel. Bringebærcoulis

KR 100,-



## ARKTISK MENY

Våre restauranter er med i et nettverk av serveringssteder i Nord-Norge som går under navnet "Arktisk Meny". Deltakerne har som mål å benytte tradisjonelle og nye matretter, basert på nordnorske råvarer og produkter. Vårt kjøkken legger spesiell vekt på å bruke lokale råvarer og produkter når nye retter blir utviklet. Eksempler på dette er røye som kommer fra Børgefjell og tørrfisk fra Vega. Vi håper at dette er med på å skape forventninger til de rettene som blir servert, og vi vil gjøre hva vi kan for at dere får en minneverdig matopplevelse.

**H**istorien til Fru Haugans Hotel går tilbake til 1794 da jekteskipper Sjurdsen fikk kongelig bevilling til å drive gjestgiveri og handelssted. Hotellet er således Nord-Norges eldste hotell.

Stedet ble drevet av flere eiere frem til 1884, da ble hotellet avertert til salg og Ellen Haugan, som den gang bodde i Ålesund, kjøpte stedet usett og flyttet hit januar 1885. – Derav navnet Fru Haugans Hotel.

Hotellet har siden vært drevet av kvinner fra samme familie i fire generasjoner.

Det har vært kontinuerlig renovering og utbygging i hele denne perioden.

Ellenstuen fremstår i dag som den gjorde i 1866, med kopi av den tapet som den gang ble brukt. Listverk er spesiallaget og i det hele har vi her forsøkt å få den intimitet og beskaffenhet rommet hadde i sin tid.

Vi håper De trives i denne ærverdige stue og sier

«Velbekomme»



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

MAH95