

Restaurant Ellen*

I 1885 serverte Ellen Haugan sine første gjester mat og drikke på Fru Haugans Hotel.

Maten var basert på lokale råvarer og inspirert av oppskrifter og historier fra det store utland. Hennes suksess ble en bedrift som har gitt mange helgelendinger sitt første møte med franske viner, eksotiske matretter og gode matopplevelser.

130 år etter Fru Haugans ankomst og fem generasjoner senere er det en ny Ellen som legger rammene for serveringen. Restauranten er ny, men lokalet, historien og den opprinnelige ideen er lik;

De beste råvarer fra nord, inspirert av verdenskjøkkenet.

ELLENS ANBEFALINGER

ØL

Fru Haugans Lager

Mack Bayer

Mack Porter

kr 285,-

MAT

Ovnsbakt klippfisk
med tomatconcasse, kapers, vårløk,
dill, persille og urteolje

(F, M)

Grillet indrefilet av okse
med portobellosopp, mais med smør,
hjemmelaget grovskåret pommes frites
med kajennepepper og hjemmelaget
bearnaisesaus

(M)

Kjøkkensjefens Sjokolademousse
med vaniljekrem og hjemmelaget sorbet

(M, NØ, E)

kr 585,-

VIN

Ch. Du Val De
Mercy Petit Chablis
Frankrike, Burgund

Perelada Jardins Negre
Spania, Catalonia

Villa Vinea Recioto
Della Valpolicella
Italia, Veneto

kr 365,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

FORRETTER

Carpaccio av okse

med grønn pesto, balsamico og appelsin-gele,
parmesan, tørket cherrytomat,
salat og crispy rotgrønnsaker

(M, NØ, SN)

Kr 129,-

Pastrami av and, røyket på bestilling

med ingefær/squash pure, dadler, artisjokk,
tranebær, hasselnøtter og vaktelegg

(E, NØ)

Kr 129,-

Ovnsbakt klippfisk

med tomatconcasse, kapers, vårløk,
dill, persille og urteolje

(F, M)

Kr 119,-

Vegansalat

med ingefær-squash pure, dadler,
tørket cherrytomat, hasselnøtter,
crispy rotgrønnsaker og vierge dressing

(NØ)

Kr 109,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

HOVEDRETTER

Pistasje og urtepanert lammecarre

Servert med 4 sorter pannestekt sopp, rødkål, kålrabistappe, rødvinssaus og ovnsbakte poteter

(G, M, SN)

Kr 335,-

Grillet indrefilet av okse

med portobellosopp, mais med smør, hjemmelaget grovskåret pommes frites med kajennepepper og hjemmelaget bearnaisesaus

(M)

Kr 325,-

Bakt kveite fra Helgelandsskysten

med cherrytomater, syltet rødløk, brokkoli, brunet nøttesmør med sitron og ovnsbakte poteter

(NØ, M, F)

Kr 325,-

Ovnsbakt tørrfisk

med grillet aubergine, grønne bønner, bacon, tomatsaus, grønn pesto og ovnsbakte poteter

(M, F, NØ)

Kr 315,-

Grillet tofu (*Vegan*)

med ovnsbakte grønnsaker, tomatsaus, urteolje og ovnsbakte poteter

Kr 275,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

DESSERTER

Fru Haugans Berømte karamellpudding
med krem og karamellsaus

(E, M, NØ)

Kr 125,-

Kjøkkensjefens Sjokolademousse
med vaniljekrem og hjemmelaget sorbet

(M, NØ, E)

Kr 135,-

Utvalg av husets hjemmelagede sorbeter
(vegansk alternativ)

Kr 125,-

Fru Haugans Perfect Gin & Tonic
med rosmarin og sitron zest

kr 125,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

BARNEMENY

Pølse med pomes frites

kr 129,-

Burger med pomes frites

(G)

kr 129,-

Pasta med kjøttsaus

(G)

kr 129,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

ALLERGENER/ALLERGENS

Merket med forkortelser ved hver rett

Gluten: G

Skalldyr/Shellfish: SK

Egg/Eggs: E

Fisk/Fish: F

Peanøtter/Peanuts: P

Nøtter øvrige sorter/Nuts other varietees: NØ

Soya/Soy: SO

Melk/Milk: M

Selleri/Celery: SE

Sennep/Mustard: SN

Sesamfrø/Sesame seeds: SØ

Svovel og sulfitter/Sulphur and sulphites: SS

Lupin/Lupine: L

Bløtdyr/Moulluscs: B



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

HVITVIN

Monte del Fra Fru Haugans Hvite

Italia, Øvrige

Lett og fruktig vin med innslag av hvite epler, litt urter og sitrus.
Frisk ettersmak. Åpen frisk frukt aroma med innslag av hvit frukt og litt sitrus.

kr 515.-

Reichsrat von Buhl Riesling Trocken

Pfalz, Tyskland

Vinene for årgangen fremstår med super flott frukt, god syre og god struktur. Vinforum (Juli 2016): 5**** – Frisk, ren og typeriktig pfalz riesling med innslag av epler, blomster og et streif av fersken og urter på duft. Slank og syrlig vin med god lengde, krisp, knusktørr og eplepreget finish.

kr 555.-

Chablis Premier Cru Cote de Jouan

Frankrike, Burgund

Duften har en finesse med mye mineralitet og aroma av hvite blomster.
Smidig, kompleks og mineralisk på smak med florale toner.

kr 995.-

Ch. Du Val De Mercy Petit Chablis

Frankrike, Burgund

Klar, lys gul med lukt av hvite blomster og sitrus. Vinen har også den typiske chablis aromaen av friske epler og mineraler. I munnen følger den unge, friske vinen nesen med en fantastisk balanse mellom fylde og syre.

kr 665.-

Sancerre Roche de Lune

Frankrike, Loire

Aromatisk med fremtredende duft av stikkelsbær og solbærblad, sitrus og et tydelig mineralisk kalkpreg. Tørr vin med forfriskendesyre, nydelig frukt og mineralitet, - også på smak. Lang, behagelig avslutning.

kr 895.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

ROSÉVIN

Bardolino Chiaretto Rosé

Verona, Italia

Innslag av røde bær. Middels fylde og frisk ettersmak.
Duften av frisk ung bærfrukt med innslag av urter og sitrus.

kr 495,-

Monte del Fra Fru Haugans Røde Valpolicella

Italia, Øvrige

Middels fyldig vin med fruktig innslag av unge røde bær. Frisk syrlig og lang ettersmak.
Frisk fruktig aroma med innslag av røde bær og litt krydder.

kr 575,-

Bertani Ripasso Valpolicella

Italia, Veneto

Litt utviklet og fint fokusert, preg av røde bær og tørket frukt, god lengde.
Nydelig aroma av nyansert preg av røde og mørke bær, blomst og urter,
hint av tørket frukt, mandel og fat.

kr 735,-

Perelada Jardins Negre

Fruktig, floral, intens og meget innsmigrende med frisk smak,
aromatisk og rund - en vel balansert vin.

kr 595,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

RØDVIN

Bod. Fin De Siglo XIII Lunas Rioja

Klar kirsebærrød. Intense aromaer av friske, røde bær. I munnen er den også fruktig og kompleks med en delikat tanninstruktur som kommer både fra frukt og fat. Avslutningen er lang og elegant – en Rioja som er moderne i stilen og lett å like.

kr 645,-

Perelada 5 Finques Reserva

Catalonia, Spania

Dyp purpur farge med lys rand. Aromatisk duft av moden frukt, moreller, bjørnebær, urter og en søtlig kryddertone. I munnen er vinen stor, fruktkonsentrasjonen sitter skikkelig og den er pent balansert med myke, runde tanniner og en forfriskende syre. Lang ettersmak som sitter!

kr 745,-

Bodega Chacra Barda Pinot Noir

Argentina, Patagonia, Rio Negro Dalen

Aromatisk duft av lyse bær, krydder og en flott mineralitet. Middels fyldig, flott syrefrisshet, herlig fruktkonsentrasjon og en lange behagelig ettersmak.

kr 895,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

DESSERTVIN

Louis Eschenauer Sauternes

Frankrike, Bordeaux

Frisk og fersk uten fatpreg. Lett og ren stil.
Ungdommelig og ren aroma, preg av aprikos og blomster.

kr 89.-

Malmsey Madeira 5 y old

Portugal, Madeira

Utviklet og preget av tørket frukt, nøtt og litt karamell.
Aroma med preg av tørket frukt, sitrus og karamell.

kr 89.-

Villa Vinea Recioto Della Valpolicella

Italia, Veneto

Dufter av mørke moreller og plommer. Søt og rik saftig delikat frukt på smak
med en ren og pen karakter. Lette tørre tanniner. Perfekt til sjokolade.

kr 105.-

Niepoort Late Bottled Vintage

Portugal, Douro

Konsentrert og fint nyansert, preg av mørke bær, urter,
sjokolade og fat, lang ettersmak. Sval aroma preget av mørke bær,
litt tørket frukt, urter og nøtt, innslag av sjokolade og fat.

kr 105.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

BOBLER

Fru Haugans bobler, Cava

Spania, Catalonia

Håndplukkede druer fra gamle vinstokker, gir resultatet i en stram og flott konsentrert smak, med god fruktighet, - denne cavaen er knasende tørr.

kr 435.-

Luna Argenta Prosecco Brut

Italia, Veneto

Middels fyldig vin med innslag av frisk frukt, blomster og litt urter. Aromatisk frisk ung frukt med innslag av fersken, eple og sitrus.

kr. 455.-

Bollinger Special Cuvee Brut

Frankrike, Champagne

Rik og noe utviklet, preg av eple, sitrus og kjeks, ettersmak med god lengde. Litt utviklet aroma, preg av bakt eple, vanilje og hvit sjokolade, hint av kjeks.

kr 995.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen