

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

Mack Bayer

Fru Haugans Lager

Mack Porter

Kr 310,-

MAT

Pastrami av And, røyket på bestilling

Servert med ingefær/squash pure, dadler, hasselnøtter og vaktelegg.

(E, M, NØ)

Tørrmodnet ribbe

Servert med potetmos, beter, sennepsfrø og kremet grønnkål.

(M, SS, SN)

Fru Haugans berømte
Karamellpudding

(E, M)

Kr 595,-

VIN

Reichsrat von Buhl
Riesling Trocken 2017

Perelada 5 Finques
Reserva 2012

Ch. Montifaud Pineau des
Charentes Vieux Rouge

Kr 385,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

FORRETTER

Husets Tørrfisksuppe
toppet med bacon og urteolje

(F, M)

Kr 129,-

Tartar av Reinsdyr
med eggeplomme, pure av tranebær,
kantareller, aioli og vinaigrette

(E, SN)

Kr 139,-

Pastrami av And, røyket på bestilling
Servert med ingefær/squash pure, dadler,
hasselnøtter, artisjokk og vaktelegg.

(E, M, NØ)

Kr 145,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

HOVEDRETTER

Indrefillet av okse marinert i hvitløk og timian

Servert med konge-østerssopp, stekt rødløk,
whiskey glace og sprøstekte poteter

(M, SO, SS)

Kr 335,-

Bakt Breiflabb i parmaskinke

Servert med ertepure, friterte kapers, pakchoi,
tapenade og bakte mandelpoteter.

(F, M, NØ)

Kr 325,-

Tørrmodnet ribbe

Servert med potetmos, beter, sennepsfrø og kremet grønnkål.

(M, SS, SN)

Kr 335,-

Pistasje og urtepanert Lammecarre

Servert med rødkål, kålrotstappe, bakte mandelpoteter og rødvinnsaus

(M, SS, SN, G, NØ)

Kr 345,-

Tradisjonell Lutefisk med tilbehør

2 serveringer

(F, M, SN)

Kr 445,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

DESSERTER

Fru Haugans berømte Karamellpudding

(E, M)

Kr 129,-

Multekrem i kromkake

(E, M, G)

Kr 119,-

Et utvalg av husets hjemmelagede sorbeter

(spør servitør)

Kr 119,-

Husets Gin&Tonic
med sitronzest og rosmarin

Kr 135,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen