

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

Lamo wit

ECD Pepra Saison

Raus Havørn

kr 405,-

MAT

Grillet Kongekrabbe

Kremet ost med basilikum, cashewnøtter og en salat med balsamico og cherrytomat

(SK, M, NØ)

Grillet pepperstek av hval

Gnocchi, spinat, semitørkede tomater og kremet trøffelsaus

(M, G)

Dekonstruert pavlova

Sitronkrem, mango, pistasjnøtter, appelsinsorbet, hvit sjokolade og friske bær

(E, M, NØ)

kr 685,-

VIN

Champagne Palmer Brut

Frankrike, Champagne

Monte del Frà Amarone

Classico della
Valpolicella DOC
Italia, veneto

Ch. Montifaud Vieux

Pineau des
Charentes Rouge
Frankrike, Charente

kr 525,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

FORRETTER

Grillet Kongekrabbe

Kremet ost med basilikum, cashewnøtter og en salat med balsamico og cherrytomat

(SK, M, NØ)

kr 225,-

Laksetartar

Tartar av villaks og røyket laks på melba toast med kapers, sjalottløk, wasabimajones og urteolje

(F, G, SN, E)

Kr 139,-

Aspargessalat

Parmaskinke, parmesan, syltet rødløk, kald mousselinesaus, krutonger og urteolje

(M, G, E, SN)

Kr135,-

Sommersalat (*Vegan*)

Fiken, asparges, grønne oliven, valnøtter, syltet rødløk og urteolje

(NØ)

Kr 125,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

HOVEDRETTER

Indrefilet av okse

brokkolini, portobellosopp, rødløk,
friterte poteter og Café de Paris-saus

(M, G, SN, F)

Kr 335,-

Grillet pepperstek av hval

Gnocchi, spinat, semitørkede tomater og kremet trøffelsaus

(M, G)

kr 325,-

Grillet røyefilet fra Sæterstad Gård

asparges og vårløk, beurre blanc,
kaviar og «crushed» poteter med timian

(M, F)

Kr 315,-

Bakt kveite fra Helgelandsskysten

Risotto med mandel og blomkål,
romanesco og oliven tapenade

(M, NØ, F)

Kr 325,-

Grillet tofu (*Vegan*)

Risotto, blomkålpuré, spinat, asparges,
rødløk og mandler

(NØ)

Kr 280,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

DESSERTER

Fru Haugans berømte karamellpudding
krem og karamellsaus

(E, M, NØ)

Kr 125,-

Dekonstruert pavlova

Sitronkrem, mango, pistasjnøtter, appelsinsorbet,
hvit sjokolade og friske bær

(E, M, NØ)

Kr 135,-

Sjokolade Brownie

Hasselnøtter, sjokoladesaus og vaniljeis

(E, M, G, NØ)

Kr 125,-

Utvalg av husets hjemmelagede sorbeter
(vegansk alternativ)

(E, NØ)

Kr 125,-

Fru Haugans Perfect Gin & Tonic

husets gin garnert med rosmarin og sitronzest

kr 135,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

BARNEMENY

Pølse med pommes frites

kr 129,-

Burger med pommes frites

(G)

kr 195,-



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 495.-

Tamellini Soave DOC

Italia, Veneto

Strågul farge, meget behagelig friskhet på nese, intens smak med et hint av mandel.

kr 535.-

Reichsrat von Buhl Riesling Trocken

Tyskland, Pfalz

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 mineralsk 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.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

HVITVIN

Dom. Roux Saint-Aubin Vieilles Vignes

Frankrike, Burgund

Tydelig Saint-Aubin med hvite blomster, lime, sitrus og litt fat. Frisk og tørr med tydelig mineralitet, flott integrert fatpreg og konsentrert fruktpreg i munnen.

kr 1095.-

Sancerre Blanc Raimbault

Frankrike, Loire

Nydelig frisk duft av sitrus og hvite blomster. Frisk og fruktig med mineralske innslag og god fruktig og leskende smak.

kr 975.-

ROSÉVIN

Bardolino Chiaretto Rosé

Italia, Verona

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

kr 495,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

RØDVIN

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 495.-

Monte del Frà Amarone Classico della Valpolicella DOC

Italia, veneto

Dyp rubinrød farge. Aromatisk og karakteristisk Amarone duft av modne kirsebær (både fersk og lagret i alkohol), plommer, lakris med kryddertone som kanel og pepper. Elegant og tørr vin, robust og kompleks med pent balansert syre og en stor konsentrasjon.

kr 1195.-

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.-

Cossetti Barbera d'Asti, Cossetti

Italia, Piemonte

Preg av modne røde bær med hint av sødme og svale urter, svakt bitter ettersmak, god lengde.

kr 735.-

Nipozzano Chianti Rufina Riserva

Italia, toscana

Intens og dyp rubinrød. Ren duft av mørke bær, fioler og andre blomster. En vin med fine tanniner og med delikate hint av sjokolade og lær i avslutningen

kr 845.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

RØDVIN

Château Lafitte Traminier, Adrien Traminer

Frankrike, bourdeaux

Utviklet bourdeaux med preg av røde bær, tørket frukt, lær og sopp.
Modne tanniner men fortsatt bra syrefrisshet. Fin fruktkompleksitet og en mineralsk snert.
Vinen har god lengde.

kr 995.-

Perelada Jardins Negre

Spania, catalonia

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

kr 595,-

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.-

Finca Del Marquesado Reserva

Spania, Rioja

Kompleks på smak med hint av treverk og vanilje, fine tanniner og
god lengde. 75% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuela
Aromaer av moden frukt, plommer og søtt krydder.

kr 745,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen

Restaurant Ellen*

DESSERTVIN

Von Buhl Scheurebe Auslese

Tyskland, Pfalz

Lys grønn gul. Steinfrukt sitrus og mineraler. Rik men frisk, mineralisk lang ettersmak.

kr 105.-

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.-

Monte Del Fra Recioto Della Valpolicella Classico

Italia, Veneto

Mørk rubinrød farge. Intens duft av modne kirsebær, plommer,
mørk sjokolade, roser og vanilje. Søt vin, men fortsatt frisk, med mye sødme fra de
tørkede druene, fløyelsmyk, kraftig lang ettersmak. 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.-

Ch. Montifaud Vieux Pineau des Charentes Rouge

Frankrike, Charente

Smaken er rund og myk, med masse søte bær som jordbær med myk avslutning.
Cabernet Sauvignon, Merlot Bringebær er mest framtrедende, noe eikepreg fra fatlagringen.

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.-

Floralba Prosecco Brut

Italia, Veneto

Tørr Prosecco med herlige og elegante bobbler. Frisk og ung frukt med innslag av fersken, eple og sitrus.

kr 435.-

Champagne Palmer Brut

Frankrike, Champagne

Lys strågul farge med mange små, elegante bobler. Aromatisk duft av friske grønne epler, fersken, mandel og et flott preg av gjærbakst. Tørr Champagne med nydelig syre, flott fruktkonsentrasjon og en herlig mousse. Lang mineralsk avslutning. Gull i Champagne Masters 2018.

kr 995.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

#restaurantellen