



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.**

*Restaurant Ellen**

Kjøkkensjefens Anbefalinger

TRE RETTERS MENY

Carpaccio av hjort

Rødbeter, geitost, kumquat chutney,
syltet sopp og pistasjenøtter

LAKTOSE OG NØTTER

Klippfisk fra Nord -Norge

Bacon, fennikel, syltet rødløk,
appelsin, knuste poteter med timian,
stekte hasselnøtter og
røkt paprikasaus

FISK, LAKTOSE OG NØTTER

Tarte tatin

Crispy butterdeig toppet med
karamelliserte epler og hjemmelaget
vaniljeis ved siden av

LAKTOSE, EGG OG NØTTER



FORRETTER

Carpaccio av hjort

Rødbeter, geitost, kumquat chutney,
syltet sopp og pistasjenøtter

LAKTOSE OG NØTTER

185

Fru Haugans taco

Hjemmelaget sesamtortilla toppet med
spicy pulled pork, syltet rødløk, urte-aioli,
rømme, koriander og lime

SESAMFRØ, LAKTOSE, GLUTEN, SENNEP, SOYA OG EGG

165

Sauterte scampi

Krydret peanøtt sennepssaus,
konfiterte gulrøtter og potetskum

LAKTOSE, NØTTER, SENNEP OG SKALLDYR

165

Vintersalat

Syltet lettuce, røkte poteter, soltørkede
tomater, syltet sopp, krutonger, stekt løk,
hvitløksdressing med kapers og urteolje

GLUTEN

145



HOVEDRETTER

Klippfisk fra Nord -Norge

Bacon, fennikel, syltet rødløk, appelsin,
knuste poteter med timian, stekte
hasselnøtter og røkt paprikasaus

FISK, LAKTOSE OG NØTTER

365

Misoglasert laks fra Vega

Sitrongressbuljong, grillet pak choy, agurksalat,
laksekaviar og ovnsbakte småpoteter

FISK OG LAKTOSE

345

Kyllingrullade

Kyllingfilet fylt med eple, plommer og foie gras
og servert med, karamellisert løk, grønnkål,
sopp, pistasjenøtter, potetmos og cavaus

LAKTOSE OG NØTTER

345

Indrefilet av okse

Brokkolini, sopp med smør og fersk timian,
tyttebær, ovnsbakte småpoteter og rødvinssaus

LAKTOSE

395

Gresskar gnocchi

Rødbeter, artisjokker, sopp, hjemmelaget
kremost med cashewnøtter, stekt løk
og grønnsaksbuljong

SOYA OG NØTTER

315



DESSERTER

Tarte tatin

Crispy butterdeig toppet med karamelliserte epler og hjemmelaget vaniljeis ved siden av

LAKTOSE, EGG OG NØTTER

165

Karamellisert grillet ananas

Karamellisert ananas, kjerne av kokos, ananasgelé, crumble og hjemmelaget pina colada-is

GLUTEN, LAKTOSE, EGG OG NØTTER

165

Fru Haugans karamellpudding

Vår berømte karamellpudding, serveres med krem, karamellsaus og friske bær

EGG, NØTTER OG LAKTOSE

155

Hjemmelagede sorbeter

Et utvalg av husets hjemmelagede sorbeter

NØTTER

155

Barnemeny

Spør din servitør



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 cavæen er knasende tørr.

fl. 575 / gl. 109

Floralba Prosecco Brut

ITALIA, VENETO

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

595

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.

1395



HVITVIN

Monte del - Fru Haugans Hvit

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.

fl. 625 / gl. 125

Reichsrat von Buhl Riesling Trocken

TYSKLAND, PFALZ

Vinforum (Juli 2016): 5****

Vinene for årgangen fremstår med super flott frukt, god syre og god struktur. 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.

fl. 695 / gl. 145

Château 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.

fl. 925 / gl. 185



HVITVIN

Sancerre Blanc Raimbault

FRANKRIKE, LOIRE

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

1095

Chablis Premier Cru Côte 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.

1365

Louis Latour Saint-Aubin Premier Cru

FRANKRIKE, BURGUND

Lys grønngul. Aroma av sitrus, mineral, litt utviklet.
Frisk og kompleks og lang.

1995

ROSËVIN

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.

fl. 625 / gl. 125



RØDVIN

Monte del – 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.

fl. 625 / gl. 125

Monte del Frà Valpolicella Ripasso

Classico Superiore

ITALIA, VENETO

Dyp rubinrød. Aromaer av kirsebær, tørket frukt, sjokolade og kanel.
Fylldig munnfølelse av mørke bær, svsker, svart pepper
og polerte tanniner. Lang finish.

fl. 895 / gl. 185

Perelada 5 Finques Reserva

SPANIA, CATALONIA

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!

fl. 895 / gl. 185

Finca del Marquesado Reserva

SPANIA, RIOJA

Kirsebærrød. Aromaer av moden frukt, plommer og søtt krydder.
Kompleks på smak med hint av treverk og vanilje,
fine tanniner og god lengde.

935



RØDVIN

Cossetti Barbera d'Asti, Cossetti

ITALIA, PIEMONTE

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

845

La Vigne du Roy Châteauneuf-du-Pape

FRANKRIKE, RHÔNE

Rubinrød. Aromaer av skogsbær, lyng, og trøffel. Smaken følger aromaene av modne bær og noe urter. En fylldig og rik vin med god lengde.

1265

Les Parcellaires de Saulx Bourgogne Les Mursottes Pinot Noir

FRANKRIKE, BURGUND

Lys rød. Aroma av røde friske bær som jordbær, bringebær og krydder. Fruktig og saftig munnfølelse av røde bær med bløte tanniner. Lang avslutning.

1395

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.

1645



DESSERTVIN



Château Montifaud Vieux Pineau des Charentes Rouge

FRANKRIKE, CHARENTE

Rød. Bringebær er mest framtrædende, noe eikepreg fra fatlagringen. Smaken er rund og myk, med masse søte bær som jordbær med myk avslutning.

125

Von Buhl Scheurebe Auslese

TYSKLAND, PFALZ

Lys grønnngul. Steinfukt sitrus og mineraler. Rik men frisk, mineralsk lang ettersmak.

145

Monte del Frà 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.

155



DESSERTVIN

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.

115

Quevedo Vintage

PORTUGAL, DOURO E PORTO, ØVRIGE

Mørk kirsebær-farge. Aromaer av modne bær som mørke plommer og solbær med et snev av soya. Balansert og rik sødmefull munnfølelse av tørket frukt, fiken, plommer og dadler. Lang ettersmak.

235

ALKOHOLFRITT

Chavin Pierre Zero Sign Sparkling

Friske aromaer av sitrusfrukter, hvite blomster, brødbakst og grønne epler. God frisk munnfølelse med god lengde.

395

Chavin Pierre Zero Chardonnay

Kompleks aroma preget med eksotisk frukt.
Frisk, moden frukt i ettersmak.

375

Chavin Pierre Zero Rouge

Mørk blårød. Mørke bær med hint av krydder.
Bløt med en pen fasthet i avslutning, mørke bær.

375



*Restaurant Ellen**