

# Restaurant Ellen\*

Ellen Haugan served her first guests food and drinks in 1885. She based her menu upon local products inspired from recipes and stories from the world cuisine. Her success became what is today known as Fru Haugans Hotel and Restaurant Ellen, in which many locals has experienced their first acquaintance with French wines and international dishes. 130 years after her arrival to Mosjøen, and 5 generations later there is a new Ellen that sets the standard of our restaurants. Our restaurant is new, the venue, the story and the original idea is kept the same;

the best commodities from the north, inspired by the world.

## ELLENS RECOMMENDATIONS

### BEER

Mack Witbier

Mack Brown Ale

Mack Porter

kr 285,-

### FOOD

Baked Skatewing

with chorizo, tomatoconcasse, capers,  
parsley, dill, olive oil and basilfoam

(L)

Oven baked duck breast

with pak choy, onion, mashed potatoes  
and a demi-glass sauce of rosemary,  
hazelnut and orange

(L, NØ)

Chocolate brownie

with ice cream, berries, crunchy topping,  
caramel and chocolate sauce

(G, E, M, NO)

kr 595,-

### WINE

Reichsrat von Buhl  
Riesling Trocken2017

Bertani Ripasso  
Valpolicella 2014

Villa Vinea Reciotodella  
Valpolicella 2008

kr 345,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## APPETISERS

### Baked Skatewing

with chorizo, tomatoconcasse, capers, parsley,  
dill, olive oil and basilfoam

(L)

kr 139,-

### Beetroot Salmon

with coriander, lime, horseradish pannacotta,  
salad, honey and Dijon vinaigrette

(L, SN)

kr 119,-

### Pan fried lamb Brissel

with apple purée, brioche, honeycomb, cabbage,  
pickled chanterelle and salad.

(Option: smoked to order)

(L, G)

kr 129,-

### Apple Beetroot Salad (Vegan)

with apple purée, capers, hazelnuts, garlic confit,  
salad, honey and Dijon vinaigrette

(NØ)

kr 119,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## ENTRÉES

### Grilled beef tenderloin

with corn purée, grilled squash, chimichurri sauce and deep-fried potatoes

(L)

kr 325,-

### Oven baked duck breast

with pak choy, onion, mashed potatoes and a demi-glass sauce of rosemary, hazelnut and orange

(L, NØ)

kr 335,-

### Whole pork knuckle

with cabbage, apple, red onion, herbs, Dijon mustard, horseradish and mashed potatoes

(L, SN)

kr 310,-

### Monkfish in Parma ham

with mascarpone and pumpkin risotto, pumpkin seeds, garlic confit and walnut pesto

(L, NØ)

kr 325,-

### Tomahawk Beef Steak (1000gr.)

Sharing for 2-4 pers. Please expect atleast 30 minutes waiting

with corn purée, pak choy, onion, chimichurri sauce, garlic confit and deep-fried potatoes

(L)

kr 1195,-

### Pumpkin risotto (Vegan)

with grilled courgettes, pumpkin seeds, onions, herbs and olive oil

kr 295,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## DESSERT

### Tiramisu

with biscotti, berries and pistachio

(M, E, G, NO)

kr 135,-

### Chocolate brownie

with ice cream, berries, crunchy topping,  
caramel and chocolate sauce

(G, E, M, NO)

kr 135,-

### The famous FruHaugans caramel pudding

(E, M)

kr 129,-

### Our selection of homemade sorbets

kr 119,-

### Fru Haugans Perfect Gin & Tonic

with rosemary and lemon zest

kr 125,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## CHILDREN'S MENU

Sausage with french fries

kr 129,-

Burger with french fries

(G)

kr 129,-

Pasta with meat sauce

(G)

kr 129,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## ALLERGENER/ALLERGENS

Marked with letters at each dish

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\*

## WHITE WINE

### 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.-

### Reichsrat von Buhl Riesling Trocken2017

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 495.-

### Chablis Premier Cru Cote de Jouan2015

Frankrike, Burgund

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

kr 795.-

### 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 645.-

### Sancerre Roche de Lune 2014

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 795.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## ROSÉ WINE

### Bardolino Chiaretto Rosé 2017

Verona, Italia

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

kr 495,-

## RED WINE

### 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,-

### Bertani Ripasso Valpolicella 2014

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 595,-

### Perelada Jardins Negre

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

kr 575,-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen



# Restaurant Ellen\*

## RED WINE

### 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 2012

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 695,-

### Bodega Chacra Barda Pinot Noir 2016/17

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\*

## DESSERT WINE

### 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 89.-

### Niepoort Late Bottled Vintage 2012

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 Pineau des Charentes Vieux Rouge

Frankrike, Charente

Rødlig farge. Duften er aromatisk og behagelig med preg av røde bær.  
Smaken er rund og man sitter igjen med en meget flott ettersmak.

kr 105.-



Fru Haugans Hotel

ANNO 1794

\*\*\*\*

#restaurantellen

# Restaurant Ellen\*

## BUBBLES

### 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 395.-

### 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. 395.-

### 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