



Hesselet Tasting Menu

Osietra Caviar – kongekrabbe – citroncrème
Stegte jomfruummere – brunet smør – nødder

**

Sprød grønkål – broccolikompot – skindstegt torsk – vintertrøfler
Dansk hummer – mango – hummersauce

**

Foie Gras terrine – brioche – pærekompot
Vildt consommé – ravioli – stegt Foie Gras

**

Oksemørbrad – jordkok – pebersauce
24 måneders Comte – sprød malt – valnødder

**

Tekstur af syrlige citrusfrugter

By Lasse Paulsen

Pris pr. person kr. 2.500 incl udvalgte vine

Minimum 6 personer og kun på forudbestilling

Bestil bord og menu direkte på tlf.: +45 6331 3754 eller på restaurant@hesselet.dk