



## *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](mailto:restaurant@hesselet.dk)