

Frokost på Hotel Hesselet

12.00-15.00

- Husets sildeanretning, 3 slags sild, dild og rødløg 135,-
- Koldrøget laks med rygeost og sprød salat 145,-
- Osietra Caviar fra Stokkebye med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde 295,-
- Cremet hummerbisque med stegt hummer, grønne asparges og dild 245,-
- Stegte jomfruhummere med brunet smør, selleri og nødder 195,-
- Foie gras terrine med pærechutney, brioche og balsamico 175,-
- Stegt rødtunge med sprøde gulerødder, vilde asparges, sauce hollandaise og nye kartofler 395,-
- Skindstegt mulde med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace 325,-
- Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites 195,-
- Oksehøjreb med marv, persille, sauce Bordelaise, salat og pommes frites 375,-
- Ostetallerken med franske gårdoste og sødt og sprødt 165,-
- Danske jordbær med kokosknas, hvid chokolade, hybenroser og jordbærsorbet 145,-

Hotellets smørrebrød

(Pris pr. stk. 95,-)

- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og syltede agurker
- Æg og rejer med syltede rødløg og brøndkarse
- Fiskefilet med remoulade, dild og citron
- Dyrlægens natmad med hjemmelavet leverpostej, saltkød og sky
- Mellemlagret ost på franskbrød med peberfrugt

Frokostmenu

(3 retter 445,-)

- Skindstegt Mulde med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace
- Sommerbuk med spidskål, trøfler, vildtpølse, timian, ramsløg og rødvinssauce
- Danske jordbær med kokosknas, hvid chokolade, hybenroser og jordbærsorbet

Aften på Hotel Hesselet

18.00-21.30

Osietra Caviar fra Stokkebye med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde 295,-

Cremet hummerbisque med stegt hummer, grønne asparges og dild 245,-

Stegte jomfruhummere med brunet smør, selleri og nødder 195,-

Foie gras terrine med pærechutney, brioche og balsamico 175,-

Stegt rødtunge med sprøde gulerødder, vilde asparges, sauce hollandaise og nye kartofler 395,-

Skindstegt mulde med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace 325,-

Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, jordskokker og pebersauce 445,-

Oksehøjreb med marv, persille, sauce Bordelaise, salat og pommes frites 375,-

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt 195,-

Danske jordbær med kokosknas, hvid chokolade, hybenroser og jordbærsorbet 145,-

Hesselets chokolade symfoni 175,-

Klassisk menu 795,-

(Serveres kun til hele bordet)

Osietra Caviar fra Stokkebye med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde

Glaseret hummer med grønne asparges, sød mango og hummerglace

Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, jordskokker og pebersauce

Hesselets chokolade symfoni

Tilvalg: Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt 195,-

Gourmetmenu 595,-

(3 retter 495,-)

Skindstegt mulde med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace

Sommerbuk med spidskål, trøfler, vildtpølse, timian, ramsløg og rødvinssauce

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt

Danske jordbær med kokosknas, hvid chokolade, hybenroser og jordbærsorbet