

## Frokost på Hotel Hesselet

12.00-15.00

Husets sildeanretning, 3 slags sild, dild og rødøg 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, blomkål og dild 245,-

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

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

Stegt rødtunge med kantareller, ærter, sprøde gulerødder, 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 sødt og sprødt 165,-

Solbærsorbet, nougat panna cotta, solbærconsommé, friske bær og sprød kage 145,-

## Hotellets smørrebrød

(Pris pr. stk. 95,-)

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og syltede agurker

Æg og rejer med syltede rødøg 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

Kalvemørbrad med skovsyre, brændt blomkåls creme, sprøde brisler og sommertrøfler, trøffelsauce og nye

fynske kartofler

Solbærsorbet, nougat panna cotta, solbærconsommé, friske bær og sprød kage

## 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, blomkål og dild 245,-  
Stegte jomfruhummere med brunet smør, selleri og nødder 195,-  
Foie gras terrine med pærechutney, brioche og balsamico 175,-  
Skindstegt multe med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace 325,-  
Stegt rødtunge med kantareller, ærter, sprøde gulerødder, sauce hollandaise og nye kartofler 395,-  
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, jordskokker og pebersauce 445,-  
Oksehøjreb med marv, persille, sauce Bordelaise, salat og pommes frites 375,-  
Udvalg af oste med sødt og sprødt 195,-  
Solbærsorbet, nougat panna cotta, solbærconsommé, friske bær og sprød kage 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 baby fennikel, gulerod, sød mango og hummerglace  
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, jordskokker og pebersauce  
Hesselets chokolade symfoni  
Tilvalg: Udvalg af oste med sødt og sprødt 195,-

### Gourmetmenu 595,-

(3 retter 495,-)

- Skindstegt multe med danske ærter, kantareller, ærteskud, vesterhavsrejer og hønseglace  
Kalvemørbrad med skovsyre, brændt blomkåls creme, sprøde brisler og sommertrøfler, trøffelsauce og nye  
fynske kartofler  
Udvalg af oste med sødt og sprødt  
Solbærsorbet, nougat panna cotta, solbærconsommé, friske bær og sprød kage