

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, blomkål og dild 245,-

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

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

Helleflynder med stegt kammusling, kantareller, muslingeskum med valnøddolie og dild 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,-

Hvid chokolade med karamel, kompot af danske Clara Friis pære, sorbet og syltet pære 145,-

Hotelllets 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,-)

Helleflynder med stegt kammusling, kantareller, muslingeskum med valnøddolie og dild

Supremé af unghane, stegt foie gras, brunet løgpuré, confiteret hvidløg, hønsesauce og kartoffelkompot

Hvid chokolade med karamel, kompot af danske Clara Friis pære, sorbet og syltet pære

Aften på Hotel Hesselet

18.00-21.30

- Osietra Caviar fra Stokkebye med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnet 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, -
Helleflynder med stegt kammusling, kantareller, muslingeskum med valnøddeolie og dild 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 oste med sødt og sprødt 195, -
Hvid chokolade med karamel, kompot af danske Clara Friis pære, sorbet og syltet pære 145,-
Hesselets chokolade symfoni 175, -

Klassisk menu 795, -

(Serveres kun til hele bordet)

- Osietra Caviar fra Stokkebye med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnet 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, -)

- Helleflynder med stegt kammusling, kantareller, muslingeskum med valnøddeolie og dild
Supremé af unghane, stegt foie gras, brunet løgpuré, confiteret hvidløg, hønsesauce og kartoffelkompot
Udvalg af oste med sødt og sprødt
Hvid chokolade med karamel, kompot af danske Clara Friis pære, sorbet og syltet pære