

Frokost på Hotel Hesselet

12.00-15.00

Husets sildeanretning, 3 slags sild, dild og rødøl 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,-

Skindstegt torsk med kantareller, brøndkarse, glaskål og rognsauc 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,-

Havtorn fra baghaven, med frisk havtornsorbet, appelsincrème og valnøddekage 145,-

Hotellets smørrebrød

(Pris pr. stk. 95,-)

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og syltede agurker

Æg og rejer med syltede rødøl

Fiskefilet med remoulade, dild og citron

Dyrlægens natmad med hjemmelavet leverpostej, saltkød og sky

Mellemlagret ost på franskbrød med peberfrugt

Frokostmenu

(3 retter 445,-)

Mosaik af torsk i brændt porre med brøndkarse, glaskål, kantarel crème, syrnede peberrods fløde med løgrom

Ballotine af fjerkræ med skovdue og sprængt andebryst, glaserede rødbeder, Karl Johan og vildtsauce

Havtorn fra baghaven, med frisk havtornsorbet, appelsincrème og valnøddekage

Alle vores retter kan indeholde allergener. I bedes henvende jer til personalet, såfremt I har allergier, der skal tages hensyn til. Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

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 torsk med kantareller, brøndkarse, glaskål og rognsauc 325,-

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

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

Udvalg af oste med sødt og sprødt 195,-

Havtorn fra baghaven, med frisk havtornsbet, appelsinrème og valnøddkage 145,-

Hesselets chokoladesymfoni 175,-

Alle vores retter kan indeholde allergener. I bedes henvende jer til personalet, såfremt I har allergier, der skal tages hensyn til. Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

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, jordkokker og pebersauce

Hesselets chokoladesymfoni

Tilvalg: Udvalg af oste med sødt og sprødt 195,-

Gourmetmenu 595,-

(3 retter 495,-)

Mosaik af torsk i brændt porre med brøndkarse, glaskål, kantarel crème, syrnede peberrods fløde med løgrom

Ballotine af fjerkræ med skovdue og sprængt andebryst, glaserede rødbeder, Karl Johan og vildtsauce

Udvalg af oste med sødt og sprødt

Havtorn fra baghaven, med frisk havtornsbet, appelsinrème og valnøddkage