

Restaurant Hesselet

.....anno 2018 frokost.....

Restaurant Hesselet

.....anno 2018.....

HOTEL HESSELET

Christianslundsvej 119 · 5800 Nyborg
Tlf.: +45 6531 3029 · E-mail: hotel@hesselet.dk

Gastronimisk leder..... Lasse Paulsen
Ass. køkkenchef..... Bjarke Jeppesen
Sommelier:..... Jacob Mousing
Hotelejer:..... Sinne & Steen Sørensen
Hotelchef:..... Christina Petersson



Årets vinder v/ Danish Travel Award 2017
– Bedste hotel udenfor hovedstaden



Restaurant Hesselet

HESSELET FROKOST 12.00-15.00

FORRET

Koldrøget laks med rygeost og sprød salat	145,-
Osietra Caviar 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,-

HOVEDRET:

Dansk torsk med grønkål, jordkokker, trøfler og senneps beurre blanc	325,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	195,-
Oksehøjreb med marv, persille, sauce Bordelaise, salat og pommes frites	375,-

DESSERT:

Udvalg af oste med sødt og sprødt	195,-
Ananasmousse, med passionsfrugt, mørk chokolade, kokos og ananassorbet	145,-
Hesselets chokolade symfoni	175,-

HESSELET SMØRREBRØD

Husets sildeanretning, 3 slags sild, dild og rødløg	135,-
Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og syltede agurker	95,-
Æg og rejer med syltede rødløg	95,-
Fiskefilet med remoulade, dild og citron	95,-
Dyrlægens natmad med hjemmelavet leverpostej, saltkød og sky	95,-
Mellemlagret ost på franskbrød med peberfrugt	95,-

Restaurant Hesselet

TASTING MENU *By: Lasse Paulsen*

Baerii Caviar med kammusling, persille, sprød glaskål, peberrodsfløde og dildolie	
Hummer cappuccino med hummerkød og piment d'Espillette	
* Dansk torsk med grønkål, jordkok, trøfler og senneps beurre blanc	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Stegt foie gras med vagtelbryst, røgede brisler og hønseglace	
* Kalvemørbrad med sprængt kalvebryst, saltbagt selleri, perleløg og kryddersauce	
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	
* Ananasmousse, med passionsfrugt, mørk chokolade, kokos og ananassorbet	
* 3 retters gourmetmenu	495,- (incl. udvalgte vine) 990,-
7 retters tastingmenu <i>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendigt</i>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.690,-
Tilvalg ost	95,-

KLASSISK MENU

Osietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde	
Glaseret hummer med fennikel, sød mango og hummerglace	
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaserede løg, jordkokker og pebersauce	
Hesselets chokolade symfoni	
4 retters klassisk menu <i>Serveres kun til hele bordet</i>	795,- (incl. udvalgte vine) 1.445,-
Tilvalg ost	95,-



Alle vores retter kan indeholde allergener. I bedes henvende jer til personalet, såfremt I har allergier, der skal tages hensyn til.