

Restaurant Hesselet

.....anno 2018 aften.....

Restaurant Hesselet

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

HOTEL HESSELET

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

Gastronomisk 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

À LA CARTE

FORRET

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde	295,-
Marineret kammusling, lögrom, persille, sprød glaskål, peberrodsfløde og dildolie	175,-
Cremeret hummerbisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	195,-
Foie gras terrine med pærechutney, brioche og balsamico	175,-

HOVEDRET

Stegt pighvar med stenbiderrogn, hvide asparges, black garlic og fiskefumé	345,-
Kalvemørbrad, ragout, mørkel og spæde grøntsager, samt mørkelsauce og ramsløg	345,-
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, svampe og pebersauce	445,-

DESSERT

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-
Rabarber sorbet, brændt hvid chokolade, lakrids moussé og lun rabarbersauce	145,-
Hesselets chokolade symfoni	175,-

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	
* Stegt pighvar med stenbiderrogn, hvide asparges, black garlic og fiskefumé	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Stegt foie gras med lammeryg, lamme glace og grønne asparges	
* Kalvemørbrad, ragout, mørkel og spæde grøntsager, samt mørkelsauce og ramsløg	
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	
* Rabarber sorbet, brændt hvid chokolade, lakrids moussé og lun rabarbersauce.	
* 3 retters gourmet menu	495,- (incl. udvalgte vine) 990,-
7 retters tasting menu <small>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendigt</small>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.690,-
Tilvalg ost	95,-

KLASSISK MENU

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

★
Hildon vand under middag kr. 50 p.p.

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