

# Restaurant Hesselet

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

# 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

# Restaurant Hesselet

## HESSELET FROKOST 12.00-15.00

### FORRET

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnnet fløde	295,-
Cremet 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,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	195,-
Engelsk bøf af oksefilet med bløde løg, kartofler og surt	295,-

### 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,-

## HESSELET FROKOSTRETTER OG SMØRREBRØD

Husets sildeanretning, 3 slags sild, dild og rødløg	155,-
Røget ål på lun røræg, med purløg og friskkværnet peber	165,-
Koldrøget laks med rygeost og sprød salat	165,-
Stenbiderrogn med vagtelæg, grønne asparges og dild (så længe sæsonen varer)	195,-
Sprød salat med Svendborgskinke, gratineret gedeost, rødløg og avokado	185,-
Omelet med kongeskinke, svampe, trøffelolie og lille salat	165,-
Husets smørrebrød: Æg og rejer, fiskefilet, roastbeef, dyrlægens, rullepølse, ostemad pr. stk.	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	
* <i>Stegt pighvar med stenbiderrogn, hvide asparges, black garlic og fiskefumé</i>	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Stegt foie gras med lammeryg, lamme glace og grønne asparges	
* <i>Kalvemørbrad, ragout, mørkel og spæde grøntsager, samt mørkelsauce og ramsløg</i>	
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	
* <i>Rabarber sorbet, brændt hvid chokolade, lakrids moussé og lun rabarbersauce.</i>	
* <i>3 retters gourmet menu</i>	495,- (incl. udvalgte vine) 990,-
<i>7 retters tasting menu Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendigt</i>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.690,-
Tilvalg ost	95,-

## KLASSISK MENU

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnnet fløde	
Glaseret hummer med asparges, sød mango og hummerglace	
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaserede løg, svampe og pebersauce	
Hesselets chokolade symfoni	
<i>4 retters klassisk menu Serveres kun til hele bordet</i>	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.