

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 chef: 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 syrnnet fløde	295,-
Baerii Caviar med kammusling, persille, sprød glaskål, peberrodsfløde og dildolie	195,-
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

Rødtunge med vesterhavsrejer, danske ærter, sommertrøffel og fiskefumét	345,-
Kalvemørbrad med grillet løg, blomkål, nye gulerødder, kantareller og rødvinssauce	375,-
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaseret løg, svampe og pebersauce	445,-

DESSERT

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-
Sommerens dessert tivoli med mandelknas, jordbær, hindbær og hyldeblomstsorbet	145,-
Rabarber sorbet, brændt hvid chokolade, lakrids moussé og lun rabarbersauce	175,-
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	
* Rødtunge med vesterhavsrejer, danske ærter, sommertrøffel og fiskefumét	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Sprængt svinebryst med stegt foie gras, brisler og kartoffelsiffon	
* Kalvemørbrad med grillet løg, blomkål, nye gulerødder, kantareller og rødvinssauce	
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	
* Sommerens dessert tivoli med mandelknas, jordbær, hindbær og hyldeblomstsorbet	
* 3 retters gourmet menu	495,- (incl. udvalgte vine) 990,-
7 retters tasting menu <small>Serveres kun til hele bordet</small>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.690,-
Tilvalg ost	95,-

KLASSISK MENU

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnnet fløde	
Glaseret hummer med gulerod, sød mango og hummerglace	
Oksemørbrad med stegt foie gras, glaserede løg, svampe og trøffelsauce	
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.