

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

Nomineret til årets restaurant i 2018



af Den danske Spiseguide



Restaurant Hesselet

À LA CARTE

FORRET

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde	295,-
Baerii Caviar med kammusling, persille, sprød glaskål, peberrodsfløde og dildolie	195,-
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 rødtunge med jordskokker, kantareller, blomkål og strandkrabbesauce	345,-
Kalvemørbrad og spidsbryst med svampe, Karl Johanskum, selleri, løg og kryddersauce	375,-
Oksemørbrad med stegt foie gras, jordskokkompot, svampe og trøffelsauce	445,-

DESSERT

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-
Sensommerbær med Valrhonachokolade, Tahitivanilje, brombærsorbet og knas	145,-
Hindbærsorbet, brændt hvid chokolade, hindbærmoussé og lun ribssauce	175,-
Hesselets chokoladesymfoni	195,-

Restaurant Hesselet

TASTING MENU By: Lasse Paulsen

Baerii Caviar med kammusling, persille, sprød glaskål, peberrodsfløde og dildolie	
Strandkrabbebisque med sprød toast, citroncrème og Oscietre Caviar	
* Stegt havkat med blåmuslinger, hjertemuslinger, knivmusling, jordkok og muslingeskum	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Grambogård svinebryst med stegt foie gras, røgede brisler og hønsesauce	
* Kalvemørbrad og spidsbryst med svampe, Karl Johanskum, selleri, løg og kryddersauce	
Crotin de Chavignol, gedeost fra Loire med hybenchutney, fermenteret vildhonning og sprøde kiks	
* Sensommerbær med Valrhonachokolade, Tahitivanilje, brombærsorbet og knas	
* 3 retters gourmet menu	495,- (incl. udvalgte vine) 995,-
7 retters tasting menu <small>Serveres kun til hele bordet</small>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.695,-
Tilvalg gedeost	95,-

KLASSISK MENU

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde	
Glaseret hummer med gulerod, sød mango og hummerglace	
Oksemørbrad med stegt foie gras, jordskokkompot, svampe og trøffelsauce	
Hesselets chokoladesymfoni	
4 retters klassisk menu <small>Serveres kun til hele bordet</small>	795,- (incl. udvalgte vine) 1.495,-
Tilvalg osteudvalg	195,-

★
Hildon vand under middag 50,- p.p.

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