

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 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

HESSELET FROKOST 12.00-15.00

FORRET

Oscietra Caviar med kongekrabbe, citroncrème, dild og syrnede fløde	295,-
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

Rødtunge med vesterhavsrejer, danske ærter, sommertrøffel og fiskefumét	345,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	245,-
Kalvemørbrad med grillet løg, blomkål, nye gulerødder, kantareller og rødvinssauce	375,-

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,-

HESSELET FROKOSTRETTER OG SMØRREBRØD

Husets sildeanretning, 3 slags sild dild og rødøl	155,-
Røget ål på lun røræg, med purløg og friskkværnet peber	165,-
Koldrøget laks med rygeost og sprød salat	165,-
Sprød salat med Svendborgskinke, gratineret gedeost og avocado	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	
* 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 <i>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig</i>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.690,-
Tilvalg ost	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, glaserede løg, svampe og trøffelsauce	
Hesselets chokolade symfoni	
4 retters klassisk menu <i>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.