

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

Nomineret til årets restaurant i 2018



af Den danske Spiseguide



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 pørechutney, brioche og balsamico	175,-

HOVEDRET

Stegt rødtunge med jordkokker, kantareller, blomkål og strandkrabbesauce	345,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	245,-
Kalvemørbrad og spidsbryst med svampe, Karl Johanskum, selleri, løg og kryddersauce	375,-

DESSERT

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

HESSELET FROKOSTRETTER OG SMØRREBRØD

Husets sildeanretning, 3 slags sild dild og rødøg	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	
Strandkrabbesbisque 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 <i>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.</i>	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, jordkokkompot, svampe og trøffelsauce	
Hesselets chokoladesymfoni	
4 retters klassisk menu <i>Serveres kun til hele bordet</i>	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.