

Restaurant Hesselet

.....anno **2019** frokost.....

Restaurant Hesselet

.....anno **2019**.....

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

Kongekrabbe og Oscietra Caviar, med blomkålscreme, urter og skaldyrsløde	325,-
Cremet hummerbisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	195,-
Foie gras terrine med figenkompot, blommechutney, urter og brioche	175,-

HOVEDRET

Stegt torskeyg med kartoffel brandade, brændt broccoli, vintertrøfler og grønkålssuppe	375,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	245,-
Canette de Dombes med æblekompot, timian, peber ventreche, perleløg og hønsesauce	375,-

DESSERT

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-
Honningkage med fermenteret vildhonning, citronskal og yoghurtis	145,-
Æbledessert med karamelcreme, nøddekrokant og æblesorbet	175,-
Hesselets chokoladesymfoni	195,-

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,-
Sprød salat med Svendborgskinke, gratineret gedeost 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	
Strandkrabbebisque med sprød toast, citroncreme og Oscietra Caviar	
* Kammusling med kartoffel brandade, brændt broccoli, vintertrøfler og grønkålssuppe	
Stegt torsk med brunet smør, selleri og nødder	
Oksehaleragout med bagte jordkokker, morkler og foie gras	
* Canette de Dombes med æblekompot, timian, peber ventreche, perleløg og hønsesauce	
Gammelknas "42 mdr. havarti fra Arla unika" med blommechutney, svesker og maltrugbrød	
* Honningkage med fermenteret vildhonning, citronskal og yoghurtis	
* 3 retters gourmet menu	495,- (incl. udvalgte vine) 995,-
7 retters tasting menu <small>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.</small>	845,- (incl. udvalgte vine) 1.695,-
Tilvalg Gammelknas 42 mdr.	95,-

KLASSISK MENU

Kongekrabbe og Oscietra Caviar, med blomkålscreme, urter og skaldyrsløde	
Stegt hummer og jomfruhummer med selleripuré, fennikel, glaskål, karse og hummersauce	
Oksemørbrad i sprød panko med stegt foie gras, rødbeder, vintertrøfler og rødvinssauce	
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.