

Restaurant Hesselet

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

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

Restaurant Hesselet

À LA CARTE

FORRET

Oscietre Caviar med kongekrabbe, agurker, rygeost, radiser og syrnede fløde	295,-
Gourmet salat med hummer, artiskok, vagnetelæg, stegt foie gras og Baerii caviar	325,-
Cremeret hummerbisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	195,-
Hvide asparges med svendborgskinke, fermenteret hvidløg, sauce Mousseline og vilde urter	245,-

HOVEDRET

Stegt helleflynder med sauce Nage, gulerod, sprøde perleløg, citrontimian og svampe	345,-
Kalvemørbrad med sprød ragout af brisler, forårs grønt, små morkler, ramsløg og rødvinssauce	375,-
Oksemørbrad med stegt foie gras, nye løg, svampe, og trøffelsauce	445,-

DESSERT

Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-
Rababerdessert med kokossorbet, hvid chokolade og knas	145,-
Honningkage med fermenteret vildhonning, citronskal og yoghurtis	175,-
Chokolade i nye klær med vanilleiscreme og chokoladesauce	195,-

Restaurant Hesselet

TASTING MENU By: Lasse Paulsen

Baerii Caviar med kammusling, avokado, citron, skovsyre og syrnede fløde	
Kold agurkesuppe med Oscietre Caviar, kongekrabbe, rygeost og sprød toast	
* Stegt helleflynder med sauce Nage, gulerod, sprøde perleløg, citrontimian og svampe	
Stegt Læsø jomfruhummer med brunet smør, selleri og nødder	
Lammeryg med urter fra haven, smørccruste, nye kartofler og estragonsauce	
* Kalvemørbrad med sprød brisselragout, mørkel, ramsløg, forårs grønt og rødvinssauce	
Brillat savarin, triple cream brie, med toast melba, blommechutney og Rosmarin	
* Rababerdessert med kokossorbet, hvid chokolade 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: Brillat savarin, triple cream brie	95,-

KLASSISK MENU

Oscietre Caviar med kongekrabbe, agurker, rygeost, radiser og syrnede fløde	
Dansk hummer med hvide asparges, gulerod, mango og hummerglace	
Oksemørbrad i sprød panco med stegt foie gras, Savoykål, citrontimian, svampe og trøffelsauce	
Chokolade i nye klær med vanilleiscreme og chokoladesauce	
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.