

# 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

|   |       |
|---|-------|
| Oscietre Caviar med kongekrabbe, agurker, rygeost, radiser og syrnede fløde             | 295,- |
| Gourmet salat med hummer, artiskok, vagtelæg, 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 Mouseline og vilde urter | 245,- |

### HOVEDRET

|   |       |
|---|-------|
| Stegt helleflynder med sauce Nage, gulerod, sprøde perleløg, citrontimian og svampe | 375,- |
| Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites                      | 245,- |
| Kalvemørbrad med sprød brisselragout, mørkel, ramsløg, forårs grønt og rødvinssauce | 375,- |

### 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,- |

## 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 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, avocado, 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                             |                                     |
| Lammetryg med urter fra haven, smørgrøst, 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 <i>Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.</i> | 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 <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.