

# 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

# Restaurant Hesselet

## HESSELET FROKOST 12.00-15.00

### À LA CARTE

#### FORRETTER

Dampet Vesterhavs pighvar med danske ærter, blomkål og sauce mousseline	195,-
Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder	225,-
Cremet hummer bisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-

#### HOVEDRETTER

Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pomfritter	265,-
Stegt rødtunge med sommerens grønt, nye kartofler og fiskesauce	345,-
Farseret velfærdsskylling med sommergrønt, nye kartofler og hønseskysauce	345,-

#### DESSERT

Danske jordbær & hindbær med hvid chokolade, mandelkrokant og vaniljeis	145,-
Chokoladedessert med jordbærsorbet, chokoladeknas og dumlecreme	175,-
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	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,-
Færøsk røget laks med danske agurker, rygeost, radiser og brøndkarse	175,-
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, kartoffel, rullepølse, ostemad pr. stk.	95,-

# Restaurant Hesselet

## FROKOST MENU

Stegt rødtunge med spinat, mango, nøddeolie, soya og ingefærbouillon

Farseret velfærdsskylling med sommergrønt, nye kartofler og hønseskysauce

Vanilje panna cotta, rysteribs, hindbærsobet og brændt chokolade

2 retters sommer menu **395,-** (incl. udvalgte vine) **695,-**

3 retters frokost menu **495,-** (incl. udvalgte vine) **995,-**

Tilvalg af ost **125,-**

## FISKE MENU

Baerii caviar med kammuslinger, avocado, citron og skovsyre

Hummer bisque med sprød toast, hummercreme og urter fra haven

Stegt rødtunge med spinat, mango, nøddeolie, soya og ingefærbouillon

Dampet Vesterhavs pighvar med danske ærter, blomkål, kantareller og sauce mousseline

4 retters fiske menu **Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendigt.** **695,-** (incl. udvalgte vine) **1.395,-**

Tilvalg af ost **125,-**

## KLASSISK MENU

Oscietre Caviar, med taskekrabbe, nye kartofler, røg og blomkål

Dansk hummer med fennikel, gulerod, citrontimian, hummersauce og sommerens urter

Oksemørbrad i panko med stegte brisler, danske ærter, svampe og trøffelsauce

Chokoladedessert med jordbærsorbet, chokoladeknas og karamel

4 retters klassisk menu **Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendigt.** **895,-** (incl. udvalgte vine) **1.595,-**

Tilvalg af ost **125,-**

★

Hildon vand med eller uden brus 65,- pr. fl.  
Snacks & champagne som velkomst 145,-

★★

For boende gæster tilbyder vi alternative menuer. Spørg tjeneren.

★★★

Alle vores retter kan indeholde allergener. I bedes henvende jer til personalet, såfremt i har allergier, der skal tages hensyn til.