

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
Restaurantchef & Sommelier:..... Rasmus Weimar & Jacob Mousing
Hotelejer:..... Sinne & Steen Sørensen
Hotelchef:..... Christina Petersson

Nomineret til årets restaurant i 2018



af Den danske Spiseguide



Restaurant Hesselet

HESSELET AFTEN 18.00-21.30

À LA CARTE

FORRETTER

Stegt rødtunge med blæksprutteringe, friske trøfler, jordkok og muslingeskum	195,-
Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder	225,-
Cremet hummer bisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-

HOVEDRETTER

Stegt torsk med blomkål, kapers og sauce Grenobloise	345,-
US beef med skovens svampe, brændte løg, kartoffelpuré og rødvinssauce	345,-
Oksemørbrad med stegte brisler, trøfler og pebersauce	395,-

DESSERT

Danske æbler med sorbet, rosmarin, karamelknas og blød marengs	145,-
Brombær fra Fyn, på bund af Valrhona chokoladecake, skovsyre og brombærsorbet	175,-
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-

SÆSONMENU

Stegt rødtunge med blæksprutteringe, friske trøfler, jordkok og muslingeskum

US beef med skovens svampe, brændte løg, kartoffelpuré og rødvinssauce

Danske æbler med sorbet, rosmarin, karamelknas og blød marengs

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

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

Tilvalg af ost **125,-**

Arla Unika Hybrid med pærechutney, kronild, sprøde kiks og ny slynget honning

FISKEMENU

Baerii Caviar med blomkål, citron, urter og hasselnødder

Hummer bisque med sprød toast, hummercrème og Oscietre caviar

Stegt jomfruhummer med selleri, brunet smør og nødder

Stegt rødtunge med blæksprutteringe, friske trøfler, jordkok og muslingeskum

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

Tilvalg: Udvalg af oste **125,-**

KLASSISK MENU

Dansk hummer med fennikel, tomat, kantareller og hummersauce

Oksemørbrad i sprød panko, med stegte brisler, trøfler og pebersauce

Brombær fra Fyn, på bund af Valrhona chokoladecake, skovsyre og brombærsorbet

3 retters klassisk menu *Serveres kun til hele bordet* **795,-** (incl. udvalgte vine) **1.395,-**

Tilvalg: Udvalg af oste **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.