

Restaurant Hesselet

.....anno 2020 frokost.....

Restaurant Hesselet

.....anno 2020.....

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



HESSELET FROKOST 12.00-15.00

À LA CARTE

FORRETTER

Stegt Helleflynder med asparges, black garlic, fennikel, spinat og grøn hollandaise	195,-
Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder	225,-
Cremet hummerbisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-
Svendborgskinke med dampede hvide asparges, grønne urter og sauce mousseline	195,-

HOVEDRETTER

Stegt pighvar med hvide asparges, forårsgrønt og sauce mousseline	395,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pomfritter	265,-
Oksemørbrad med stegte brisler, nye løg, svampe og portvinssauce	445,-

DESSERT

Rabarberkompot med citronverbena iscrème, karamelmousse og rabarbergelé	175,-
Chokolade eksplosion med solbærsorbet, vanilje og sprød karamel	225,-
Delice de Pommard, fermenteret honning, havtorn, abrikos og sprød brioche	145,-
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 rørag, med purløg og friskkværnet peber	165,-
Færøsk røget laks med agurker, rygeost, radiser og brøndkarse	175,-
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, rullepølse, ostemad pr. stk.	95,-

FORÅRSMENU

Stegt Helleflynder med asparges, black garlic, fennikel, spinat og grøn hollandaise

Dansk ungalv med brændte nye løg, ramsløgsolie, svampe og morkelsauce

Rabarberkompot med citronverbena iscrème, karamelmousse og rabarbergelé

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

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

Tilvalg af ost; komælks ost fra Bourgogne **145,-**

Delice de Pommard, fermenteret honning, havtorn, abrikos og sprød brioche

KLASSISK MENU

Sort Hummer & Black Label Caviar med hvide asparges, citroncrème og urter fra haven

1. servering

Bouillon af oksehale med røgede kalvebriser, sprængt tunge, ramsløg og svampe

2. servering

Slaget af grillet Ribeye steak med marv, persille, pastinakpuré, og reduceret kalveskysauce

Chokolade eksplosion med solbærsorbet, vanilje og sprød karamel

3 retters klassisk menu **Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.** **795,-** (incl. udvalgte vine) **1.495,-**

Tilvalg: Udvalg af oste **195,-**

TASTING MENU

Rogn – rygeost – agurk – æble

Hummer – caviar – citron

Pighvar – asparges – hollandaise sifon

Bouillon – oksehale – brisler – tunge

Dansk ungalv – pastinak – morkelsauce

Delice de Pommard – havtorn – brioche

Rabarber – Citronverbena – karamel – chokolade

7 retters tasting menu **Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.** **995,-** (incl. udvalgte vine) **1.695,-**

★
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.