

Restaurant Hesselet

.....anno 2020 aften.....

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 AFTEN 18.30 - 21.30

À LA CARTE

FORRETTER

Skindstegt multe med jomfruhummer, basilikumsmør, kantareller og strandkrabbe sauce	195,-
Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder	225,-
Cremet hummerbisque med stegt hummer, blomkål og dild	245,-
Danske blomkål, rødder, syltede grønne tomater, vilde urter fra haven og intens grøntsags bouillon	195,-

HOVEDRETTER

Stegt pighvar med nye løg, svampe, blomkål, gulerødder, citrontimian og sauce mousseline	395,-
Dansk oksemørbrad med vilde svampe, fermenteret strandløg og trøffelsauce	445,-
Økologisk Ribeye stegt med egen fedtkant, marvben, sauce Bordelaise og pommes frites	495,-

DESSERT

Teksturer af fynske æbler, med chokoladeæble, broken gel og macadamianødder	175,-
Chokolade eksplosion med syltede brombær, Valrhona variationer og Tahiti vanilie iscrème	225,-
Gratineret blå ost med hengemte kirsebær, fermenteret blomsterhonning og brioche	145,-
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-

SÆSON MENU

Skindstegt multe med jomfruhummer, basilikumsmør, kantareller og strandkrabbe sauce
Krondyr ryg fra Rævehede, Karl Johan, beder, nye løg, danske brombær og vildtsauce
Teksturer af fynske æbler, med chokoladeæble, broken gel og macadamianødder

2 retters sæsonmenu	395,- (incl. udvalgte vine) 695,-
3 retters sæsonmenu	495,- (incl. udvalgte vine) 995,-
Tilvalg af ost:	145,-

Gratineret blå ost med hengemte kirsebær, fermenteret blomsterhonning og brioche

KLASSISK MENU

Sort hummer & Black Label caviar med fennikel, lavendel, ingefær og sauce Oriental
Dansk oksemørbrad med vilde svampe, fermenteret strandløg og trøffelsauce
Chokolade eksplosion med syltede brombær, Valrhona variationer og Tahiti vanilie iscrème

3 retters klassisk menu <i>Serveres kun til hele bordet</i>	795,- (incl. udvalgte vine) 1.395,-
Tilvalg: Udvalg af oste	195,-

TASTING MENU by Lasse Paulsen

Baeri caviar – rygeost – grønne tomater
Hummer – Black Label caviar – Sauce Oriental
Pighvar – citrontimian – Sauce Mousseline
Oksehale bouillon – brisler – tunge
Krondyr – svampe – vildtsauce
Blå ost – kirsebær – fermenteret honning
Danske æbler – iscrème – Macadamianødder

7 retters tasting menu <i>Serveres kun til hele bordet</i>	995,- (incl. udvalgte vine) 1.695,-
--	-------------------------------------

★
Hildon vand med eller uden brus 65,- pr. fl.
Velkomst og snacks 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.