

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

FORRETTER

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,-
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pomfritter	265,-
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,-
Udvalg af franske gårdoste med sødt og sprødt	195,-

HESSELETS SMØRREBRØD

Æggemad med vesterhavsrejer og hjemmelavet mayonnaise	95,-
Roastbeef af okseinderlår med remoulade og stegte løg	95,-
Frikadelle med hjemmelavet rødkål og køkkenets syltede agurkesalat	95,-
Ostemad på franskbrød med grov sennep og peber frugt	95,-
Sprød fiskefilet med remoulade og citron	125,-
Hesselets sildemad marineret i egen krydderlage, rødløg og kapers	125,-
Kyllingesalat på rugbrød med karse, rødløg og kapers	125,-
Røget ål på lun røræg, med purløg og friskkværnet peber	165,-
Færøsk røget laks på franskbrød med rejer, agurker og skaldyrsmayonnaise	175,-
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	165,-
3 stk. håndmader; kyllingesalat, roastbeef og æggemad med vesterhavsrejer	225,-

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 *Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.* **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 *Serveres kun til hele bordet. Forudbestilling nødvendig.* **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.