

# 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



Restaurant Hesselet

## HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

Snacks & Nyetimber, Classic Cuvee á **175,-**

### EFTERÅRSMENU

Strandkrabbebisque med skaldyrsragout, sprød crouton og vilde urter

\*\*\*

Stegt helleflynder med græskar, gulerod, havtorn og sauce Nage

\*\*\*

Oksemørbrad i sprød panko med efterårets svampe, bagte løg og portvinsauce

\*\*\*

Fynske pærer med hvid chokolademousse, frisk sorbet og saltkaramel

1 ret á **345,-** \* 2 retter á **445,-** \* 3 retter á **545,-** \* 4 retter á **645,-**

3 retter incl. udvalgte vine á **1.045,-** \* 4 retter incl. udvalgte vine á **1.245,-**

*Som tilvalg, Hesselets udvalgte oste med sødt og sprødt á **175,-***

## HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

Snacks & Nyetimber, Rosé á **225,-**

### SIGNATUR MENU

Stegt hummer og jomfruhummer med mango, selleri, brunet smør og nødder

\*\*\*

Dampet pighvar i egen soufflé, fyldte sølvbeder, intens fiskesauce og caviar

\*\*\*

Rosastegt duebryst med confit af duelår, rødbeder, svampe og trøffelsauce

\*\*\*

Valrhona chokolade i forskellige teksturer med solbæriscrème, sprød tuile og skovsyre

Menu **995,-** incl. vine **1.695,-**

*Som tilvalg, Hesselets udvalgte oste med sødt og sprødt á **175,-***

### VORES SMØRREBRØD OG FROKOSTRETTER

Æggemad med vesterhavsrejer og hjemmelavet mayonnaise	<b>95,-</b>
Roastbeef af okseinderlår med remoulade og stegte løg	<b>95,-</b>
Frikadelle med hjemmelavet rødkål og køkkenets syltede agurkesalat	<b>95,-</b>
Ostemad på franskbrød med grov sennep og peber frugt	<b>95,-</b>
Sprød fiskefilet med remoulade og citron	<b>125,-</b>
Hesselets sildemad marineret i egen krydderlage, rødløg og kapers	<b>125,-</b>
Kyllingesalat på rugbrød med karse, rødløg og kapers	<b>125,-</b>
Røget ål på lun rørag, med purløg og friskkværnet peber	<b>165,-</b>
Færøsk røget laks på franskbrød med rejer, agurker og skaldyrsmayonnaise	<b>175,-</b>
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	<b>165,-</b>
3 stk. håndmader; kyllingesalat, roastbeef og æggemad med vesterhavsrejer	<b>225,-</b>
Rørt oksetatar med salat, estragon mayonnaise og pommes frites	<b>265,-</b>

\*

Hildon vand med eller uden brus 65,- pr. fl.

\*\*

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.