

# 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,-**

### VINTERMENU

Dansk ørred tilberedt ved 38 grader med rogn sauce, citron og spæde urter

\*\*\*

Stegt torsk med blandet kål, trompetsvampe og senneps blanquette

\*\*\*

Rosastegt andebryst med rilette af confiteret lår, svampe, glaserede løg og kryddersauce

\*\*\*

Honningkage med søde krydderier, nødder, chokolade ganache, appelsinskal og frisk sorbet

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 **175,-***

## HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

Snacks & Nyetimber, Rosé á **225,-**

### SIGNATUR MENU

Kongekrabbe i egen skal med krabbeglacé, ingefær og koriander

\*\*\*

Havtaske med kartoffel, jomfruhummer og røget fiskesauce

\*\*\*

Krogmodnet okseryg med stegte brisler, løg, friske vintertrøfler og portvinssauce

\*\*\*

Valrhona chokolade i forskellige teksturer med kirsebær i eau de vie og kirsebær iscrème

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

*Tilvalg: Gratineret Vacherin Mont d'Or med sorte trøfler og svesker á **225,-***

### 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.