

Restaurant Hesselet  
.....anno 2021 frokost.....

Restaurant Hesselet  
.....anno 2021.....

**HOTEL HESSELET**

Christianslundsvej 119 · 5800 Nyborg  
Tlf.: +45 6531 3029 · E-mail: hotel@hesselet.dk

**Gastronomisk chef & Køkkenchef:** ..... Lasse Paulsen  
**Restaurantchef:** ..... Rasmus Weimar  
**Sommelier:** ..... Jacob Mousing  
**Hotelejer:** ..... Sinne & Steen Sørensen  
**Hotelchef:** ..... Christina Petersson



## HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

### SOMMERMENU

Stegt helleflynder med letrøgede hjertemuslinger, blomkål, sommer frikassé og muslingesauce

\*\*\*

Kalvemørbrad med farseret morkel, sprød brissel, grønne asparges, ramsløg og morkelsauce

\*\*\*

Grand Kry, råmælksost med fermenteret blomsterhonning, æble, fennikelfrø og urter fra haven

\*\*\*

Rød grød med fløde a la Hesselet med friske bær, jordbærsorbet og hvid chokolade

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,-*

### VORES SMØRREBRØD

#### "Modern Style" anno 2021

Vores sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, kapers og rødløg	145,-
Pillede rejer på ristet maltrugbrød med moden avokado, vagtelæg og dild mayonnaise	155,-
Gravad færøsk laks med Isfjord vodka, ristet rugbrød, bronzefennikel, dild og sød sennep	175,-
Koldrøget laks på ristet franskbrød med skaldyrssalat, asparges og Bäerii caviar	295,-
Paneret kuller med fennikelcrudité, purløg, kapers, spansk kørvel og sauce tatar	145,-
Salat af kyllingebryst, rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner og syltede rødløg på toppen	145,-
Kalveinderlår i sprød panering med brunet smør, kapers, høvlet peberrod og frisk persille	165,-
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	165,-
Løvemad af rørt oksetatar med ramsløgskapers, løvstikkemayonnaise, sommertrøfler og friske urter	195,-
Ostemad på franskbrød af mellemlagret dansk ost fra Arla Unika, grov sennep og rød peberfrugt	125,-

## EKSKLUSIV FISKE MENU - Havets ultimative fristelser

Bäerii caviar med små agurker, grønne tomater, strand portulak og sprød æble á **195,-**

\*\*\*

Stegte jomfruhummerhaler, brunet smør, selleri og nøddevinaigrette á **225,-**

\*\*\*

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout á **245,-**

\*\*\*

Stegt Vesterhavspighvar med sommerens grønt, trøfler og sauce Hollandaise á **445,-**

*Som menu 3 retter 745,- \* 4 retter 945,-*

## SIGNATUR MENU by Chef Paulsen

Oscietre Caviar med østersvinaigrette, avokado, urter og brunet smør

\*\*\*

Hummer med fermenteret asparges, bronze fennikel, gulerod og hummerglace

\*\*\*

Oksemørbrad i crépine med sommertrøffel, grillet løg og intens trøffelsauce

\*\*\*

Chokolade chok med nocciolaiscreme, sprøde hasselnødder og pæregelé

*Menu á 995,- \* inkl. vinmenu 1.695,- Serveres kun til hele bordet.*

*Udvalg af ost med sødt og sprødt som tilvalg 175,-*

\*  
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.