

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

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 AFTEN

18.00 - 22.00

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

Snacks & Nyetimber, Rosé á **225,-**

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,-***

EKSKLUSIV FISKE MENU - Havets ultimative fristelser

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

Stegte jomfruhummerhaler, brunet smør, selleri og nødde vinaigrette 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,-***

*Vi tilbyder en 7 retters tasting menu inkl. vine á **1.995,-** spørg en tjener for yderligere info.*

* 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.

* 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.