

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



Restaurant Hesselet

## HESSELET AFTEN

18.00 - 22.00

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

Snacks & Nyetimber, Rosé á **225,-**

## SOMMERMENU

Rødtunge med blåmuslinger, kammusling, intens fiskebouillon, grønne olier, ærter og blomkål

\*\*\*

Kalvemørbrad, stegte brisler, sprød rillette af kalveskank, kantareller, brændt løg, persillepuré og rødvinssauce

\*\*\*

Friteret Camembert med stikkelsbærchutney, fermenteret honning og granskud

\*\*\*

Sommerdessert med rabarbersorbet, jordbær, hybenroser, citronverbena og hyldeblomstgelé

1 ret á **395,-** \* 2 retter á **495,-** \* 3 retter á **595,-** \* 4 retter á **695,-**

3 retter incl. udvalgte vine á **1.095,-** \* 4 retter incl. udvalgte vine á **1.295,-**

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

## EKSKLUSIV FISKE MENU - Havets ultimative fristelser

Gravad laks med Bäerii caviar, grønne æbler, sprød malt, sødskærm, urteolie og syrnede fløde **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 **495,-**

Som menu 3 retter **845,-** \* 4 retter **975,-**

## SIGNATUR MENU by Chef Paulsen

Oscietre Caviar med østersvinaigrette, avokado, urter og brunet smør

\*\*\*

Hummer med fermenteret asparges, bronzefennikel, gulerod og hummerglace

\*\*\*

Oksemørbrad i crépine med sommertrøfler, svampe, broccolikompot, ramsløg og trøffelsauce

\*\*\*

Chokolade chok med flydende solbær, chokoladeganache, og mørk chokoladeis

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.

\*  
Hjilddn 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.

\*  
Hjilddn 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.