

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



Restaurant Hesselet

HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

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,-

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 avocado, 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 Bäerrii 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,-
Fiskefilet i sprød pankot med citron og remoulade	145,-
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

Gravad laks med Bäerrii 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, avocado, 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,-

*
Hjælp til 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.