

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  
**Hotelejer:** ..... Sinne & Steen Sørensen  
**Hotelchef:** ..... Christina Petersson



Restaurant Hesselet

## HESSELET AFTEN

18.00 - 22.00

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

Snacks & Bollinger á **225,-**

## SÆSONMENU

Intens krabbebisque med krondild, Hokkaido græskar, torsk, kammusling og jordskokcrème

\*\*\*

Mørbrad af gourmetgris, sprød rilette, confiterede løg, svampe og krydret rødvinssauce

\*\*\*

Gratineret Vacherin Mont d'Or med svesker, cognac, maltbrød og efterårstrøfler

\*\*\*

Kokos bounty med hvid chokolade, marengs, havtorn og kærnemælksis

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,-**

\*  
Hildon vand med eller uden brus 65,- pr. fl.

\*\*  
For boende gæster med længerevarende ophold tilbydes 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.

## EKSKLUSIV FISKEMENU - Havets ultimative fristelser

Serveres kun fredag og lørdag, eller på forudbestilling, samt til hele bordet.

Stegte jomfruhummerhaler, brunet smør, selleri og nøddevinagrette

\*\*\*

Intens krabbebisque med krondild, Hokkaido græskar, torsk, kammusling og jordskokcrème

\*\*\*

Stegt vesterhavspighvar med sprøde grøntsager, kantareller og intens fiskesauce

\*\*\*

Kokos bounty med hvid chokolade, marengs, havtorn og kærnemælksis

Menu á **995,-** \* Inkl. vinmenu **1595,-** \* Eller 1 ret som hovedret **495,-**

## SIGNATUR MENU by Chef Paulsen

Serveres kun fredag og lørdag, eller på forudbestilling, samt til hele bordet.

En dåse Oscietre Caviar med bund af jomfruhummertatar og blomkålscreme

\*\*\*

Dansk hummer med fennikel, gulerod og hummersauce

\*\*\*

Oksemørbrad i sprød panko med vilde svampe og trøffelsauce

\*\*\*

Chokolade chok med syltede brombær, chokoladeganache og mørk chokoladeis

Menu á **1.295,-** \* Inkl. vinmenu **1.995,-**

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. Tasting menu kun på forudbestilling

\*  
Hildon vand med eller uden brus 65,- pr. fl.

\*\*  
For boende gæster med længerevarende ophold tilbydes 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.