

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



Restaurant Hesselet

## HESSELET FROKOST

12.00 -15.00

### SÆSONMENU

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

\*\*\*

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,-**

### VORES SMØRREBRØD

Sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, kapers og rødløg	<b>145,-</b>
Pillede rejer på ristet maltrugbrød med moden avokado, vagtelæg og dild mayonnaise	<b>155,-</b>
Gravad færøsk laks med Isfjord vodka, ristet rugbrød, bronzefennikel, dild og sød sennep	<b>175,-</b>
Koldrøget laks på ristet franskbrød med skaldyrssalat, asparges og Bäerii caviar	<b>295,-</b>
Salat af kyllingebryst, rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner og syltede rødløg på toppen	<b>145,-</b>
Fiskefilet i sprød panko med citron og remoulade	<b>145,-</b>
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	<b>165,-</b>
Løvemad af rørt oksetatar med ramsløgskapers, løvstikkemayonnaise, sommertrøfler og friske urter	<b>195,-</b>
Ostemad på franskbrød af mellemlagret dansk ost fra Arla Unika, grov sennep og rød peberfrugt	<b>125,-</b>

## EKSKLUSIV FISKEMENU - Havets ultimative fristelser

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

Stegte jomfruhummerhaler, brunet smør, selleri og nødde vinaigrette

\*\*\*

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

\*\*\*

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,-**

\* 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.