

Restaurant Hesselet
.....anno 2022.....aften

Restaurant Hesselet
.....anno 2022.....

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

Hellefisk & blåmuslinger med æble, glasløg, fennikel og spicy sauce Nage

Fjerkræsbouillon med vagnetbryst, jordskok, vagnetlæg og sprød Karl Johan-toast

Oksefilet i soufflé med sprøde brisler, røg, stegt grønkål, svampe og rødvinssauce

Vinterdessert med pærekompot, mynteiscreme, grøn Matcha-the, brændt hvid chokoladeknas

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 FISKEMENU - Havets ultimative fristelser

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

Gravad laks med Baerii Caviar, agurk og æbler

Hummerbisque med ragout af hummer og urter

Vesterhavspighvar med kål, Caviar og intens pighvarsauce

Vinterdessert med pærekompot, mynteiscreme, grøn Matcha-the, brændt hvid chokoladeknas

Menu á **995,-** * Inkl. vinmenu **1.595,-** * Eller 1 ret som hovedret **495,-**

SIGNATUR MENU by Chef Paulsen

Signaturmenu kun fredag og lørdag, eller på forudbestilling. (serveres kun til hele bordet)

Oscietra Caviar med blomkål, mango, citron og spæde urter

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Oksemørbrad med vintertrøfler, rødbeder, løg og intens trøffelsauce

Chokolade chok med syltede svesker, chokoladeganache og Armagnac-iscreme

Menu á **1.195,-** * Inkl. vinmenu **1.895,-**

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.

* 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.