

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

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 FROKOST

12.00 -15.00

SÆSONMENU

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

Fjerkræsbouillon med vagtelbryst, jordskok, vagtelæg 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,-

VORES SMØRREBRØD

Sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, kapers og rødløg 145,-

Pillede rejer på ristet maltrugbrød med moden avokado, vagtelæg og dild mayonnaise 155,-

Gravad færøsk laks med Isfjord vodka, ristet rugbrød, bronzenfennikel, dild og sød sennep 175,-

Koldrøget laks på ristet franskbrød med skaldyrssalat, asparges og Bäerii caviar 295,-

Salat af kyllingebryst, rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner og syltede rødløg på toppen 145,-

Fiskefilet i sprød panko 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 FISKEMENU - Havets ultimative fristelser

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

Gravad laks med Bäerii 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

Serveres kun fredag og lørdag, eller på forudbestilling, samt 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,-

* 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.