

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

SOMMERMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Rødtunge med souffléfars, blomkål, ærter, trøffel og sauce hollandaise

Skindstegt multe med muslinger, rejer, persille og intens skaldyrsemulsion

Gråsten unghane med hvide asparges, mini gulerødder, mørkel, ramsløg og høse blanquettesauce

Friske jordbær, hvid chokolade panna cotta, rabarber gelé og hindbærsorbet

Menu á 695,- inkl. udvalgte vine á 1.295,-

GOURMETOPLEVELSEN

Champagne & snacks, 4 retter inkl. vin, kaffe & petit fours á 1.555,-

VORES SMØRREBRØD

Salat af kyllingebryst, rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner og syltede rødløg på toppen	145,-
Fiskefilet i sprød pankot med citron og remoulade	145,-
Sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, kapers og rødløg	145,-
Røget ål på nye kartofler med mayonnaise, agurk, purløg og radiser	175,-
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	175,-
Gravad færøsk laks med Isfjord vodka, ristet rugbrød, bronzefennikel, dild og sød sennep	175,-
Løvemad af rørt oksetatar med ramsløgskapers, løvstikkemayonnaise, sommertrøfler og friske urter	195,-
Rejemad Deluxe på ristet franskbrød med pocheret æg og lun sauce hollandaise	225,-
Chef's stjerneskud med alt det rigtige	345,-
Ostemad på franskbrød af mellemlagret dansk ost med grov sennep og rød peberfrugt	125,-

A LA CARTE - udvalg af køkkenets favoritter

Hummer Salad Royale med avokado, hummerdip, vagtelæg og trøffel

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Helleflynder med hvide asparges, gulerødder og sauce hollandaise

US beef med svampe, marv, persille samt rødvinssauce & sprøde fries

Udvalg af oste med sødt og sprødt

1. ret á 495,- * 2. ret á 750,- * 3. ret á 995,- * Ekstra retter á 245,- * Udvalg af ost á 195,-

SIGNATURMENU by Chef Paulsen

Forudbestilling nødvendig (serveres kun til hele bordet)

Æg & æg

Oscietra Caviar med sprødt pocheret æg og sauce hollandaise

Vesterhavspighvar & dansk hummer

Hvide asparges, små gulerødder og hummersauce

Oksemørbrad & sommertrøfler

Skovens svampe, stegt forårsløg, grøn asparges og trøffelsauce

Chokolade & chokolade

Forskellige teksturer af chokolade med chokoladeis og et lille strejf af solbær

Menu á 1.295,- inkl. vinmenu 1.995,-

* Høldon 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.