

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

18.30 - 21.30

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

Snacks & Jacquesson, Cuvée No. 744 á **245,-**

SOMMERMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Stegt rødtungefilet med dampede blåmuslinger, blomkål, ærter, sommertrøffel og muslingesauce

Skaldyrsragout af strandkrabbe, kammusling, lille fiskesoufflé, tørrede tomater, fennikel og stjerneanis

Suprême af unghane, sprød rilette, jordskokpuré, kantareller, persillepuré og intens hønsereduktion

Savarin af hvid chokolade, citronverbena & hindbær på en bund af sprøde bisquits samt nougatiné iscrème

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

GOURMETOPLEVELSEN

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

TASTINGOPLEVELSEN

Champagne & snacks, 7 retter inkl. vin, kaffe & petit fours á **2.250,-**

Forudbestilling nødvendig

★
Hjldon 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.

A LA CARTE - udvalg af køkkenets favoritter

Hummer Salad Royale med trøffel, avokado, hummerdip og vagtelæg

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Helleflynder med fermenterede 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

(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, kål og trøffelsauce

Chokolade & chokolade

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

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

★
Hjldon 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.