

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,-**

## SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Nordatlantiske koldtvandsrejer med færøsk laks, double fraiche, sprød malt, danske agurker og urter fra haven

\*\*\*

Stegt rødtunge fra Vesterhavet med hvidvinsdampede blåmuslinger, anis, karry, gulerod, jordskokpuré og Sauce Nage

\*\*\*

Filet af Gastro Kalv, i egen soufflé med confiteret brisler, sprød persillekartoffel, nye løg, kantareller og Sauce Mystery

\*\*\*

Karamel panna cotta med Tahitivanilje, sorbet af fynske æbler, rosmarin og sprød hasselnødhougatine

\*\*\*

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

\*\*\*

Stegt Helleflynder med sæsonens grønt, kantareller 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)

### Oscietra caviar & Gillardeau Østers

Små agurker, double fraiche, salturt og dildolie

\*\*\*

### Vesterhavspighvar & dansk hummer

Mangetout ærter, små gulerødder, fennikel og hummersauce

\*\*\*

### Oksemørbrad & sommertrøfler

Skovens svampe, stegt forårsløg, kål og trøffelsauce

\*\*\*

### Chokolade & chokolade

Forskellige teksturer af chokolade med syltede lokale brombær og solbærsorbet

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.