

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

(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 hasselnødnougatine

\*\*\*

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

## 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

\*\*\*

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*

Forudbestilling nødvendig (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,-**

\* 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.