

Restaurant Hesselet
.....anno 2023.....aften

Restaurant Hesselet
.....anno 2023.....

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 & Louis Roederer Collection 242 á **245,-**

SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Rødbede-gravad laks med æble, fennikel og spicy rødbedeglace

Stegt vesterhavstorsk med fynsk grønkål, små glaskål, lögrom, sennepskorn og blanquettesauce

Dådyrryg med timianpølse, sprød rillette, vilde bær, svampe og vildtsauce

Gratineret Brie de Meaux som toast med sorte vintertrøfler *tilvalg* **195,-**

Vinterdessert med ananas, bagt kokoskage, sorbet af kokos og Malibu

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

GOURMETOPLEVELSEN

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

TASTINGOPLEVELSEN

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

Forudbestilling nødvendig

★
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.

A LA CARTE - udvalg af køkkenets favoritter

10 g Oscietra Caviar med små blinis og lille skaldyrssalat

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Stegt Helleflynder med sæsonens grønt 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)

Vesterhavspighvar & jomfruhummer

Små gulerødder, fennikel og hummerglace

Oksemørbrad & trøfler

Skovens svampe, stegt forårsløg, kål og trøffelsauce

Chokolade & chokolade

Forskellige teksturer af chokolade med syltede lokale brombær og solbærsorbet

Menu á **995,-** * Inkl. vinmenu **1.595,-**

★
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.