

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 & Bollinger Special Cuvée á **245,-**

SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Stegt kammusling på sat jordskokcrème, rogn, koldvandsrejer, grønne asparges og dildolie

Helleflynder med blåmuslinger, hvide asparges, gulerod, citrontimian og sauce Nage

Intens oksehalebouillon med ravioli, gourmetskinke & trøffel tilvalg: **245,-**

Kalvemørbrad i sprød rulle med brissel, oksehaleragout, ramløg, morkel og rødvinssauce

Rabarbervariation med hvid ganache, kompot, mandelknas og hindbær-rabarbersorbet

Menu á **750,-** inkl. udvalgte vine **1.450,-**

GOURMETOPLEVELSEN

Champagne & snacks, 4 retter inkl. vin, kaffe & petit fours **1.695,-**

TASTINGOPLEVELSEN

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

Forudbestilling nødvendig

★
Hildon vand med eller uden brus 75,- 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

Helleflynder med asparges, gulerod, farseret morkel 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

Hvide asparges, morkel og hummersauce

Oksemørbrad & trøfler

Skovens svampe, kål, grønne asparges og trøffelsauce

Chokolade & chokolade

Forskellige teksturer af chokolader med passionsfrugt og mangosorbet

Menu á **995,-** * Inkl. vinmenu **1.695,-**

★
Hildon vand med eller uden brus 75,- 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.