

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)

Strandkrabbebisque med fiskesouffle, nordatlantiske rejer, tomat og dildolie

Stegt rødtunge med danske ærter, sommertrøfler, sauce Hollandaise og urter fra haven

Intens oksehalebouillon med ravioli, gourmetskinke og stegt foie gras tilvalg: **245,-**

Kalvemørbrad med sprød brissel, morkel, gulerod, nye løg, svampesifon og rødvinssauce

Rabarbervariation med jordbær, rabarberkompot, mandelknas, jordbærsauce og hyldeblomstsorbet

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

★
Hjldon 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

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Salade Royale med hummer, caviar, trøffel, vagtelæg og artiskok tillæg **95,-**

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,-**

"Spørg for østers !"

SIGNATURMENU by Chef Paulsen

(serveres kun til hele bordet)

Vesterhavspighvar & Dansk hummer

Hvide asparges, morkel og hummersauce

Oksemørbrad & trøfler

Skovens svampe, selleri, ramsløg, skovsyre, vilde asparges og portvinssauce

Chokolade & chokolade

Forskellige teksturer af chokolader med røde bær og hindbærsorbet

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

★
Hjldon 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.