

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 & Deutz Brut Classic á **245,-**

SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Dampede blåmuslinger med fiskesoufflé, kronild, fennikel og muslingefumé med safran

Skindstegt sandart fra danske ferskvandssøer med persillerod, peberfrugt, tomat og sauce Basquaise

Stegt foie gras med danske pærer, calvados fra Dyrehøj Vingaard, sprød brioche og rødvinsglace tilvalg: **245,-**

Gråsten unghane med Karl Johan-fyld, karamelliserede løg, jordskok og intens hønsesauce

Blommer fra de fynske haver med golden ganache, biscuitbund, mokka og Armagnac-iscrème

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

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 sæsonens grøntsager 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 á 45,-"

SIGNATURMENU by Chef Paulsen

(serveres kun til hele bordet)

Vesterhavspighvar & dansk hummer

Artiskok, gulerod og hummersauce

Oksemørbrad & trøfler

Skovens svampe, selleri, ramsløg, skovsyre, savoykål og portvinssauce

Chokolade & chokolade

Chokoladedoughnut med brombær, kirsebærcoulis,
sprød chokolade og sorbet af kirsebær

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.