

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

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 FROKOST

12.00 - 14.00

VORES SMØRREBRØD

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

*
Hjilddn 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.

HESSELET FROKOST

12.00 - 14.00

SÆSONMENU

På hverdage er forudbestilling nødvendig

Dampede blåmuslinger med fiskesoufflé, krondild, 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, jordkok og intens hønsesauce

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

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

GOURMETOPLEVELSEN

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

*
Hjilddn 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.