

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)

Rødbede gravad laks med danske æble, citroncreme, dild og syrnet fløde

Stegt torsk fra Nordsøen med jordskok, kål, lögrom, rogn og jordnøddeolie- og soyaemulsion

Gråsten andebryst med karamelliserede løg, svampe, bagte kvæder, indmadsragout og intens kryddersauce

Gratineret Vacherin Mont d'Or med svesker og sprød maltcrouton Tilvalgs ret á: **175,-**

Appelsindessert med chokolade, mandelknas og frisk orangesorbet

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

*

For boende gæster med længerevarende ophold tilbydes alternative menuer. Spørg tjeneren.

**

Sæsonmenu kan konverteres til vegetarmenu ved forespørgsel

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

Oscietra Caviar med tatar af jomfruhummer, avokado, citroncreme og syrlig sorbet Tillæg **95,-**

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

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,-**

SIGNATURMENU by Chef Paulsen

(serveres kun til hele bordet)

Vesterhavspighvar & dansk hummer

Artiskok, gulerod og hummersauce

Oksemørbrad & trøfler

Skovens svampe, selleri, savoykål og portvinssauce

Chokolade & chokolade

Variation over chokolade med Dumle-karamel, Bailey-iscreme og sprød krokant

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

Hildon vand med eller uden brus **75,- pr. fl.**