

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 røeræg, agurk, puruløg 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,-

\*  
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.

## HESSELET FROKOST

12.00 - 14.00

### SÆSONMENU

*På hverdage er forudbestilling nødvendig*

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

\*\*\*

Stegt torsk fra Nordsøen med jordskok, kål, løgrom, rogn og jordnøddolie- og soyaemulsion

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Appelsindessert med chokolade, mandelkern og frisk orangesorbet

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

### GOURMETOplevelsen

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

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