

Restaurant Hesselet
.....anno 2024.....aften

Restaurant Hesselet
.....anno 2024.....

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)

Marineret laks med ingefær, gulerod, græskar, syltet skalotteløg, ørredrogn og teriyaki sauce

Stegt torsk fra Vesterhavet med vinterkål, kammusling i sprød orly-dej og intens fiskefumé

Vagtel med stegt foie gras, grønne druer og portvinssauce Tilvalgs ret á: **245,-**

Hanger steak og braiseret oksetværreb med rødbeder, selleri og kalveskysauce med stilkpeber

Pæredessert med ymersorbet, øllebrød, golden chokolade, syltet pære og luftig pæreskum

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

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Helleflynder med vintergrønt, syltet artiskok, svampe og Sauce Hollandaise

US beef med svampe, marv, persille samt rødvinssauce & sprøde fries

Udvalg af oste med sødt og sprødt

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

1. ret á **495,-** * 2. ret á **750,-** * 3. ret á **995,-** * Ekstra retter á **245,-**

Spørg for østers á **45 pr. stk.**

SIGNATURMENU by Chef Paulsen

(serveres kun til hele bordet)

Tatar af jomfruhummer med Oscietra Caviar, citronsorbet og små urter

Pighvar med jordkok, vintertrøffel, Baerii Caviar og pighvarsauce

Vagtellår og bryst med stegt foie gras serveret på brioche med grønne druer og portvinssauce

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

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