

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

# Restaurant Hesselet

## HESSELET AFTEN

18.30 - 21.30

Snacks & Deutz Brut Classic á **245,-**

### SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Yellow fin tun med spicy teriyakisauce, mango, avokado og solsikke-skud

\*\*\*

Stegt helleflynder med nordatlantiske rejer, asparges, fennikel, citron og fiskevelouté

\*\*\*

Dampede hvide asparges med sortfodsskinke, trøfler og sauce Hollandaise Tilvalgs ret á: **245,-**

\*\*\*

Kalv i egen soufflé med ramsløg, jumbo mørkel, røget brissel, gulerod, citrontimian og rødvinssauce

\*\*\*

Rabarbervariation med lakridsis, broken gel, super granola, sort marengs og hvid chokolade-ganache

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.

# Restaurant Hesselet

## A LA CARTE - udvalg af køkkenets favoritter

Stegte jomfruhummere med selleri, brunet smør og nødder

\*\*\*

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

\*\*\*

Helleflynder med forårets grønt, farseret mørkel, sauce Hollandaise og små kartofler

\*\*\*

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 (serveret på is med vinaigrette og citron) 4 stk. **195,-**

## SIGNATURMENU by Chef Paulsen

(serveres kun til hele bordet)

Oscietra Caviar på sprød smørbagt vaffel, pisket creme fraiche 48%, rødløg og karse

\*\*\*

Pighvar med stegte jomfruhummerhaler, artiskok, asparges og hummersauce

\*\*\*

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.**