

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

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 FROKOST

12.00 - 14.00

VORES SMØRREBRØD

Salat af kyllingebryst, rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner og syltede rødløg på toppen	145,-
Fiskefilet i sprød panko med citron og remoulade	145,-
Sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, kapers og rødløg	145,-
Røget ål på rugbrød med lun røeræg, agurk, purløg og radiser	175,-
Omelet med kongeskinke, svampe, sommertrøffel, olivenolie og lille salat	175,-
Stegt maltbrød med artiskok, stegt kål, trøffel og mayonaise	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 stjernesked 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

Yellow fin tun med spicy teriyakisauce, mango, avokado og solsikkeknuder

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,-

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