

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:** ..... Bente & Kenneth Ramstrup  
**Hoteldirektør:** ..... Christina Hermeling



Restaurant Hesselet

## HESSELET AFTEN

18.30 - 21.30

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

## SOMMERMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Hvide asparges med håndpillede nordatlantiske rejer, trøffelmayo og urter fra haven

\*\*\*

Helleflynder med blomkål, citron, små gulerødder og rognsauc

\*\*\*

Supreme af unghanebryst med danske ærter, spidskål, kantareller, citrontimian og sauce Mystery

\*\*\*

Sommerens bær med nøddekrokant, jordbærgelé og vaniljeiscreme

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

## GOURMETOPLEVELSEN

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

## KLASSISK MENU

(serveres kun til hele bordet)

Stegt Vesterhavspighvar med kantareller, artiskok, pighvarsauce og Caviar

\*\*\*

US Beef med marv, persille, Pommes Frites og rødvinssauce

\*\*\*

Chokolademousse på spiral af karamel og jordbærsirup med jordbærsorbet og et strejf af hybenrose

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

Tilvalgsretter á **245,-**

Østers, 6 stk. serveres med vinaigrette og citron

\*\*\*

White Sturgeon Caviar med citronsorbet, dansk hummer, syrnet fløde og dildolie *Tillæg 50,-*

\*\*\*

Jomfruhummerhaler med selleripuré, brunet smør og nødder

\*\*\*

Foie gras terrine med pærechutney og brioche

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

\*  
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.