

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: Bente & Kenneth Ramstrup
Hoteldirektør: Christina Hermeling



Restaurant Hesselet

HESSELET FROKOST

12.00 - 14.00

SOMMERENS SMØRREBRØD

S.O.S

Sildemad med kryddersild, æblesild, karrydressing, kogt æg, sprød salat, rødløg og karse **145/215,-**

Chicken Today

Salat af kyllingebryst, rørt med mayo, kapers, cornichoner, syltede rødløg samt sprødt kyllingeskind **165,-**

Fiskefilet Panko

Sprød friteret rødspættefilet med citron og remoulade **175,-**

Smokey Eel

Kartoffelmad med røget ål, agurk, purløg, rødløg, mayonnaise og radiser **175,-**

Lobster king

Ristet brioche med dansk hummer, håndpillede rejer, hvid asparges, Hollandaise og hjertesalat **325,-**

Lion king

Rørt oksetatar med ramsløgs kapers, løvstikkemayo, sommertrøffel og sprød kartoffel chips **195,-**

*
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

SOMMERMENU

På hverdage er forudbestilling nødvendig

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,-

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