

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)

Dampet rødtunge med blåmuslinger, små blomkål, hestebønner og citron beurre blanc

Skindstegt rødfisk med rejer, små tomater, fennikel, krondild, safran og skaldyrsbisque

Stegt foie gras med blommekompot, syltede løg i portvin, ristet brioche og portvinsglace Tilvalgsret á: **245,-**

Kalvemørbrad i egen souffle med sprød kartoffel, springløg, kantareller og rødvinssauce

Fynske æbler med karamelcreme, broken gel, sprød krokant og æblesorbet

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

Hummerbisque med blomkål, tomat og hummerragout

Stegt helleflynder med gulerod, blomkål, svampe, citron beurre blanc og små kartofler

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

Udvalg af oste med sødt og sprødt

Chokoladedessert med lokale brombær, solbær, chokoladeskal og lys chokoladeis med vanilje og Cognac

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)

Stegt hummer med selleri, brunet smør, soyasauce og nødde vinaigrette

Dampet pighvar med jordskok, pighvarsauce og White Sturgeon Caviar

Tournedos af Duebryst, confiteret duelår, foie gras, Karl Johan-svampe, kirsebær og trøffelsauce

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

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