

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

SMØRREBRØD

S.O.S

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

Vores kyllingesalat

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

Fiskefilet i sprød Panko

Sprød friteret rødspætte filet med citron og remoulade **175,-**

Røget ål

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

Lobster king

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

Chef's Choice

Stjernesnud med sprød rødspættefilet, dampet helleflynder, røget laks, hummermayo, rejer og asparges **375,-**

Lion king

Rørt oksetatar med ramsløgs kapers, trøffel mayo, 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

SÆSONMENU

På hverdage er forudbestilling nødvendig

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

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

*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,-***

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