

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,-**

SÆSONMENU

(Serveres kun til hele bordet)

Stegt kammusling på bund af jordkok med hokkaidogræskar og skaldyrssauce med yuzu

Bagt soufflé af pighvar med røget ål, efterårskastanjer, Karl Johan og intens fiskefumé

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

Canettebryst med rosmarin, løg, confiteret grisebryst, kvædekompot og sød kryddersauce

Mandarin og havtorn i forskellige teksturer med Tahiti-vanilje, yoghurtiscreme og mandelknas

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 rødtunge med egen soufflé, kål, trompetsvampe, ramsløg, syltede rødløg, brunet smør og kapers

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

Camembert, Brillat Savarin og Mont d'Or med Karl Johan, trøfler og franske svesker

Chokoladeskal med mørk mousse, solbærpuré, Griottines-kirsebær, sorbet af kirsebær og chokoladebrownie

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)

Oscietra Caviar med knivmusling, avokado, sprøde croutons, citronsorbet og syrnet fløde

Stegt pighvar med sprød jomfruhummer, dild og hummerskum

Tournedos af oksemørbrad med skovens svampe, glacerede løg, rødbede og trøffelsauce

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

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