

Restaurant Hesselet
.....anno 2024.....frokost



Restaurant Hesselet
.....anno 2024.....

HOTEL HESSELET
Christianslundsvej 119 · 5800 Nyborg
Tlf.: +45 6531 3029 · E-mail: hotel@hesselet.dk

Restaurant Hesselet

HESSELET FROKOST

12.00 - 14.00

SMØRREBRØD

Vores sild

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

Kyllingesalat

Rørt med mayonnaise, kapers, cornichoner, syltede rødløg samt sprødt kyllingeskind **165,-**

Fiskefilet

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

Røget ål

Røget ål på rugbrød med rørag, dansk agurk, purløg og rødløg **175,-**

Gravad laks

Serveret med vagtelæg, koldvandsrejer, sprød fennikel og dildmayonnaise **195,-**

Løvemad

Rørt oksetatar med ramsløgskapers, trøffelmayonnaise, sommertrøffel og kartoffelchips **195,-**

Chef's Choice

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

*

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

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

Ristet 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,-***

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