

Restaurant Hesselet

SNACKS

Oliven, mariniert mit schwarzer Johannisbeerzweigöl und Zitronenthymian **55,-**

Nüsse, geröstet mit fermentierter Bohnensauce **65,-**

Knuspriger Høost mit Räucherkäse und Kräutern **60,-**

Windbeutel mit Vesterhavs-Käse, fynischem Schinken und Trüffel **75,-**

Chawanmushi mit fynischem Hummer und eingelegter Tapioka **65,-**

Taschenkrebis mit Tomatenemulsion, geröstetem Brot und Hagebutte **65,-**

Alle Snacks zusammen 375,- (perfekt für 2 Personen)

WEINE IM GLAS

NV Champagne Philipponnat – Réserve Perpétuelle **250,-***

NV Champagne Billecart-Salmon – Blanc de Blancs **350,-**

2015 Champagne Philipponnat – Clos des Goisses **450,-**

2024 Frank – Solaris – Stokkebye Vingård – Bovense – Dänemark **165,-***

2023 Bourgogne Blanc – Chardonnay – Fabien Coche – Burgund – Frankreich **195,-**

2021 Vistamare – Vermentino / Viognier – Ca' Marcanda – Gaja – Toskana – Italien **175,-**

2023 Clos de la Bergerie – Chenin Blanc – Nicolas Joly – Loire – Frankreich **225,-**

2022 Mâcon-Verzé – Chardonnay – Domaine Jules Desjournays – Burgund – Frankreich **225,-***

2024 Ultimate Rosé – Cinsault / Grenache / Syrah – Ultimate Provence – Provence – Frankreich **135,-**

2022 Dundee Hills – Pinot Noir – Sokol Blosser – Willamette Valley – Oregon **175,-**

2019 il Glicine – Nebbiolo – Sandro Fay – Valtellina – Lombardei – Italien **195,-***

2017 Cornas – Syrah – Domaine Paul Jaboulet Aîné – Rhône – Frankreich **275,-**

2023 Veldenzer Elisenberg – Riesling Spätlese – Max Ferd. Richter – Mosel – Deutschland **150,-***

2014 Vino Gelato – Riesling / Muscat – Ponzi Vineyards – Willamette Valley – Oregon **175,-**

**5-Gang-Weinbegleitung 800,-*

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Hamachi mit jungen Erbsen, Gurke, Meerrettich und schwarzen Johannisbeerblättern **190,-**

Gegrillte Limfjord-Auster mit grünem Spargel und Holunderblüten-Beurre-blanc mit Rogen **175,-**

Weißer Spargel mit Kräutern von der Küste, Garnelen und Blanquettesauce **195,-**

Hummer mit Kohl aus Palleshave, mildem Fenchel, Zitruskraut und Hummersauce mit Vadouvan **235,-**

Tatar vom Weiderind mit gesalzene Beeren und fermentiertem Pfeffer **175,-**

Steinbutt auf Brot gebraten mit Pak Choi, gefüllter Morchel und klassischer Sauce **255,-**

Rehbock mit Lardo, Bärlauch, Zwiebelgewächsen und Ragoutsauce **315,-**

Rinderfilet vom Weiderind mit jungen Kartoffeln, geräuchertem Mark, aromatischen Kräutern, Tanne und Langpfefferjus
315,-

Herzschwein mit grünem Spargel, Sommertrüffeln, Buchenblättern und Trüffelsauce **295,-**

Beilagen zu den Gerichten

Junge Kartoffeln mit Tanne und Kräutern – Pommes frites mit aromatischem Salz – Grüner Salat **65,-**

KÄSE UND DESSERTS

Fünf ausgewählte dänische Käsesorten mit Quitte, in Butter geröstetem Roggenbrot und Sauerteigchips **195,-**

Rhabarber als Sorbet und in Sirup gebacken, mit Posset und Waldmeister **150,-**

Fynische Erdbeeren mit Verbeneneis, Holunderblüte und Kräutern aus dem Garten **155,-**

Süßes zum Tee oder Kaffee **65,-**

UNSERE EMPFEHLUNG

Alle Gerichte werden in Vorspeisengröße serviert.

Wir empfehlen 3 À-la-carte-Gerichte

oder

das 5-Gang-Menü des Küchenchefs, bei dem die Portionsgrößen entsprechend angepasst sind.

5 Gänge à 895,-