

Restaurant Hesselet

SNACKS

Oliven marineret i solbærgrensolie og citrontimian **55,-**

Nødder ristet med fermenteret bønnesauce **45,-**

Sprød Høost med rygeost og krydderurter **55,-**

Små æbleskiver med kirsebærblad creme og løjrom **125,-**

Chawanmushi med fynsk sorthummer og syltet tapioka **85,-**

Gillardeau østers med yuzu og langpeber

1 stk. 50,- / 3 stk. 140,-

VINE PÅ GLAS

NV Champagne Philipponnat – Reserve Perpetuelle **250,-**

2018 Champagne Deutz – Brut Rosé **325,-**

2013 Franciacorta – Vittoria Moretti – Bellavista – Lombardiet – Italien **325,-**

2020 Muscadet Cru Clisson – Melon de Bourgogne - Jérémie Huchet – Loire – Frankrig **125,-**

2018 Riesling – Ponzi Vineyards – Oregon – USA **135,-**

2021 Terroir Historic Blanco – Macabeu / Garnacha Blanco – Terroir al Limit – Priorat – Spanien **145,-**

2023 Saint Romain – Chardonnay – Mark Haisma – Bourgogne – Frankrig **275,-**

2018 Côtes de Jura – Savagnin – Domaine Bourdy – Jura – Frankrig **145,-**

2024 Lupo – Sangiovese – Montepeloso – Toscana – Italien **125,-**

2023 Gamay Noir – Ridgecrest – Oregon – USA **145,-**

2021 Volnay – Pinot Noir – Domaine Glantenay – Bourgogne – Frankrig **275,-**

2015 Bandol Rouge – Mourvèdre – Domaine de Terrebrune – Provence – Frankrig **325,-**

2010 Colheita Malmsey – Malvasia – Blandy's – Madeira – Portugal **125,-**

2015 Clos ste. Theobald GC – Riesling VT – Domaine Schofitt – Alsace – Frankrig **175,-**

Restaurant Hesselet

RETTER

Snekrabbe med jordskok, valnødder, saltede solbærblade og crouton **175,-**

Tatar af dansk krogmodnet okse med fennikel, syltede bøgeblade og salater **165,-**

Dampet rødtunge med trøffel, spinat, kartoffelcreme, rogn og røget muslingsauce **195,-**

Stegt jomfruhummer med rosenkål, syltede løg og floral hummerbisque **185,-**

Grillet vinterporrer med syltede porreblomster, trøffel og Gammelknas-sauce **185,-**

Pocheret torsk med vintersvampe, syltede ramsløg og aromatisk svampebouillon **210,-**

Pighvar stegt på brød med lokale kål, syltet hyldeblomst
og asparges-blanquette med hasselnød **235,-**

Dyreryg med rødbeder, hengemte mørke bær og aromatisk sauce **245,-**

Tilkøb til retter:

Kartoffelpuré med krydderurter – Pommes frites med aromatisk salt – Grøn salat
65,-

Ud fra kortet sammensætter køkkenet en 3-5-retters menu
550-750,-

Tilvalg af 3 snacks for **155,-**

OSTE OG DESSERTER

Udvalg af danske oste med kompot, smørristet rugbrød og surdejsknækbrød **175-245,-**

Hasselnødder med karamel, mælke-is og trøffel **150,-**

Henkogt Mikan-mandarin med hvid chokolade og mandarinsorbet **150,-**

Sødt til te og kaffe **65,-**