

Restaurant Hesselet

SNACKS

Oliven marineret i solbærgrensolie og citronlimon 60,-

Nødder ristede med fermenteret bønnesauce 60,-

Sprød høst med rygeost og krydderurter 60,-

Vandbakkelse med Vesterhavssost, fynsk skinke og trøffel 75,-

Chawanmushi med fynsk hummer og syltet tapioka 75,-

Taskekrabbe med syltet fennikel og ørredrogn 85,-

Alle snacks for 375 (perfekt til 2)

VINE PÅ GLAS

NV Champagne Philipponnat – Réserve Perpétuelle 250,-

MV Champagne Bruno Paillard – Blanc de Blancs 350,-

2015 Champagne Philipponnat – Clos des Goisses 450,-

2025 Ried Riepersberg – Grüner Veltliner – Gruber Röschitz – Weinviertel – Østrig 145,-

2023 Estate – Chardonnay – Sokol Blosser – Willamette Valley – Oregon 150,-

2018 Goldtröpfchen – Riesling Kabinett – Weingut Reichsgraf von Kesselstadt – Mosel – Tyskland 135,-

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

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

2023 le Noyer – Savagnin – Domaine Pierre Vincent Girardin – Jura – Frankrig 275,-

2025 by OTT – Cinsault / Grenache / Syrah – Domaine OTT – Provence – Frankrig 135,-

2023 Fleurie – Gamay – Domaine Jules Desjournays – Beaujolais – Frankrig 175,-

2022 les Vingt lieux dits – Cabernet Franc – Domaine du Bel Air – Loire – Frankrig 165,-

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

2023 Grácia sweet – Furmint / Hárslevelű – Bott Pince – Tokaji – Ungarn 150,-

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

5-retters vinmenu 800,-

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Østers med 3 forskellige topping; havtorn hot sauce, citrus og grillet løg & peber **180,-**

Caviar med geleret dashi, creme fraiche og surdejsvaffel **395,-**

*Kulmule med Timut-peber, saltede bær, ribs-syrnet fløde og enebær **180,-***

*Stegte kammuslinger med tomater, hybenroser og muslingesauce **220,-***

*Rødspætte med sommerkål, urter fra stranden og kimchi-sauce med yuzu-kosho **185,-***

Hummer fra Fynshoved med ærter, skovmærke, mandler og aromatisk hummersauce **245,-**

Pighvar med nye squash, bladgrønt, blommer og kombu sauce med ume **255,-**

Tatar af engkvæg med gran, creme på røget marv og fermenteret peber **175,-**

Hjertegris med små spidskål, syltet bøgeblade og trøffel sauce **295,-**

*Grillet okse med løgvækster, hengemte ramsløg, grillet salat og langpeber-sauce **315,-***

Tilkøb til retterne

Nye kartofler med gran og krydderurter – Pommes frites med aromatisk salt – Grøn salat
65,-

OSTE OG DESSERTER

Fem udvalgte danske oste med kvæde, smørristet rugbrød og surdejsflager **195,-**

*Fynske blåbær med mynte, hvid chokolade og hyldeblomst-is **150,-***

Jordbær marineret med solbærblade, is på verbenabær urter fra haven og lun Madelaine **155,-**

Sødt til te eller kaffe **65,-**

VORES ANBEFALING

Alle retter er i forrets størrelse

Vi anbefaler 3 retter a la carte

eller

køkkenets 5-retters menu hvor størrelsen er tilpasset

5 retter á 895,-