

Restaurant Hesselet

SNACKS

Oliven marineret i solbærgrensolie og citrontimian **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 Ambar – Chardonnay – Ambar Estate – Willamette Valley – Oregon **225,-***

*2018 Kaseler Kehrnel – Riesling Kabinett Feinherb – Weingut Reichsgraf von Kesselstadt – Mosel – Tyskland **145,-***

*2022 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 – Fabien Duperray – Beaujolais – Frankrig **175,-***

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

*2021 Tignanello – Sangiovese, Cabernet Sauvignon/Franc – Marchesi Antinori – Toscana – Italien **375,-***

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

*2012 Sauternes – Semillion / Sauvignon Blanc – Chateau Sigalas Rabaud – Sauternes – Frankrig **195,-***

*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,-***

Pocheret fersken med hindbær, mandel kage og yoghurt-is med vanilje **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,-