

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 Reipersberg – Grüner Veltliner – Gruber Röschitz – Weinviertel – Østrig **145,-***

*2023 Koosah Vineyard – Chardonnay – Granville Wine Co. – Willamette Valley – Oregon **225,-***

*2015 Scharzhofberger – Riesling Kabinett Feinherb – Weingut Reichsgraf von Kesselstadt – Mosel – Tyskland **165,-***

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,-**

Stikkelsbær 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,-