

# Restaurant Hesselet

## SNACKS

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

Nødder ristede med fermenteret bønnesauce **65,-**

Sprød høst med rygeost og krydderurter **60,-**

Vandbakkelse med Vesterhavssost, fynsk skinke og trøffel **75,-**

Chawanmushi med fynsk hummer og syltet tapioka **65,-**

Taskekrabbe med tomatemulsion, ristet brød og hybenrose **65,-**

Alle snacks for **375** (perfekt til 2)

## VINE PÅ GLAS

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

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

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

2023 Menetou-Salon – Sauvignon Blanc – Philippe Gilbert – Loire – Frankrig **145,-**

2024 Frank – Solaris – Stokkebye Vingård – Bovense – Danmark **165,-\***

2023 Bourgogne Blanc – Chardonnay – Fabien Coche – Bourgogne – Frankrig **195,-**

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

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

2022 Chardonnay – By Farr – Geelong – Australien **275,-\***

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

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

2019 il Glicine – Nebbiolo – Sandro Fay – Valtelina – Piemonte – Italien **195,-\***

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

2022 Graacher Himmelreich – Riesling Auslese – Max Ferd. Richter – Mosel – Tyskland **150,- \***

2016 Clos des Ste. Catherine – Chenin Blanc – Domaine de Baumard – Loire – Frankrig **175,-**

*\*5-retters vinmenu **800,-***

# Restaurant Hesselet

## A LA CARTE

Hamachi med nye ærter, agurk, peberrod og solbærblade **190,-**

Grillet Limfjordsøsters med grønne asparges og hyldeblomst-beurre blanc med rogn **175,-**

Hvide asparges med strandens urter, rejer og blanquettesauce **195,-**

Hummer med kål fra Palleshave, mild fennikel, citrusurt og hummersauce med vadouvan **235,-**

Tatar af engkvæg med saltede bær og fermenteret peber **175,-**

Pighvar stegt på brød med pak choi, farseret morkel og ægte sauce **255,-**

Sommerbuk med Lardo, ramsløg, løgvækster og sauce ragout **315,-**

Engkvæg-mørbrad med nye kartofler, røget marv, aromatiske urter, gran og langpebersky **315,-**

Hjertegris med grønne asparges, sommertrøfler, bøgeblade og trøffelsauce **295,-**

### 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,-**

Rabarber som sorbet og bagte med sirup, posset og skovmærke **150,-**

Fynske jordbær med verbena-iscreme, hyldeblomst og urter fra haven **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,-**