

Restaurant Hesselet

SNACKS

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

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

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

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

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

Tørret andebryst med enebær og syltede bøgeblade **65,-**

Alle snacks for **300** (perfekt til 2)

VINE PÅ GLAS

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

2018 Champagne Philipponnat – Blanc de Blancs **325,-**

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

2024 Roero Bianco – Arneis – Bruno Giacosa – Piemonte- Italien **155,- ***

2022 Heimbouurg – Riesling – Domaine Zind-Humbrecht – Alsace- Frankrig **165,-**

2023 Reserve – Chardonnay – Fritz Wassmer – Baden – Tyskland **145,- ***

2022 Saint-Peray “les Potiers” – Marsanne / Roussanne – Cave Yves Cuilleron – Rhône – Frankrig **145,- ***

2022 les Vieux Clos – Chenin Blanc – Nicolas Joly – Loire – Frankrig **225,-**

2022 Marsannay – Chardonnay – Charlopin-Parizot – Bourgogne – Frankrig **275,-**

2023 Cuvée Caroline Rosé – Tibouren – Clos Cibonne – Provence – Frankrig **175,-**

2024 la Bruja – Garnacha – Comando G – Sierra de Gredos – Spanien **175,- ***

2023 Coteaux Bourguignon – Pinot Noir – Edouard Confuron – Bourgogne – Frankrig **245,-**

2020 Contrada Santo Spirito – Nerello Mascalese – Pietradolce – Etna – Italien **325,-**

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 **700,-*

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Gillardeau østers med 3 forskellige tilbehør **155,-**

Yuzu og peber – Hybenrose og yoghurt – Citrus

Saltet ørred med lokale porre, havtorn, kefir og rogn **165,-**

Stegte kammuslinger med Mutzu-æble, selleri, valnødder, solbærgren og ponzu **175,-**

Snekrabbe med syltet kartoffel, kartoffelcreme, løvstikke og trøffel **175,-**

Grillet blæksprutte med hengemte mirabeller, ume-blomme og lokale østershatte **155,-**

Tatar af krogmodnet okse med soya-æggeblomme, syltede perleløg og peber **165,-**

Havtaske stegt på benet med ramsløg, bagte løg og aromatisk hønsesky **235,-**

Grillet kyllingevinge med farseret mørkel, asparges og havesyre **225,-**

Pocheret mørbrad af engkvæg med kålskud, confiteret hvidløg, trøffel og sauce Blanquette **255,-**

Tilkøb til retterne

Kartoffelpuré med krydderurter – Pommes frites med aromatisk salt – Grøn salat

65,-

OSTE OG DESSERTER

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

De første rabarber, iscreme på Ceylon-te og fløde **150,-**

Chokolade med hengemt gran, hasselnødder og chokoladesorbet med kakaofrugt juice **150,-**

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 750,-