

Restaurant Hesselet

SNACKS

Oliven marineret i solbærgrensolie og citrontimian **60,-**

Nødder ristede med fermenteret bønnesauce **60,-**

Vandbakkelse med trøffel & fynsk skinke **75,-**

Chawanmushi med fynsk hummer og syltet tapioka **75,-**

Tørret and med enebær, syltede bøgeblade og ristet brød **75,-**

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,-**

*2022 Stella – Johanitter / l'Acedie Blanc – Stokkebye Vingård – Bovense – Danmark **175,-***

*2025 Selected – Pinot Blanc – Stokkebye Vingård – Bovense – Danmark **135,-***

*2024 KraWalter – Sylvaner – Weingut Josef Walter – Franken – Tyskland **165,-***

*2023 Santa Rita Hills – Chardonnay – Sandhi Wines – Californien **225,-***

*2023 l'Aura – Chardonnay / Nosiola – Gino Perdreotti – Trentino – Italien **145,-***

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

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

*2023 Chianti Classico – Sangiovese / Canaiolo – Monteraponi – Toscana – Italien **145,-***

*2023 Saint-Joseph – Syrah – Jean-Baptiste Souillard – Rhône – Frankrig **165,-***

*2023 Fleurie – Gamay – Domaine Jules Desjournes – Beaujolais – Frankrig **175,-***

*2022 Gevrey-Chambertin – la Justice – Domaine Leymarie-Ceci – Bourgogne – Frankrig **325,-***

*2016 Clos ste Catherine – Chenin Blanc – Domaine Baumard – Loire – Frankrig **150,-***

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

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Saltet og grillet makrel med tomater fra Palleshave, syltede hybenroser og peber **180,-**

Souffle af kammuslinger med squash, hamp, pære og aromatisk muslingesauce med rogn **185,-**

Jomfruhummer med græskar, citrus, mirabelle, kantareller og ægte sauce på hummer **255,-**

Sorthummer og kalvebrissel med løgvækster, kalvesky og hummerskum **295,-**

Kål fra Palleshave med creme på valnødder, syltet hyld, morkler og Gammelknas-sauce **175,-**

Tatar af engkvæg med vores asier, mayonnaise på røget olie, syltet sennep og krydderurter **175,-**

Stegt slethvar med nye beder, saltet gran, lardo og dyb rødbedesauce **280,-**

Grillet engkvæg med forskellige agurker, grillet glaskål, langpeber og foie gras-sauce **315,-**

Kyllingeoverlår, farseret med trøffelfars, glaserede gulerødder og trøffel sauce **295,-**

Tilkøb til retterne

Knuste kartofler med porreblomst 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 æbler i variation **150,-**

Blåbær som sorbet og råmarinerede med fermenteret honning med gran, oolong-iscreme og vaffel **160,-**

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,-