

Restaurant Hesselet

GETRÄNKE

Fassbier von Ørbæk / Anarkist

Brown Ale – Czech Style Lager – New England IPA
0,4 l à 95,-

Fynische/dänische Flaschenbiere

Albani Pilsner & Classic – Royal Blanche

45,-

Refsvindinge Ale 16 – Ørbæk Fynsk Forår

55,-

Anarkist Bloody Weissen

75,-

Alkoholfreie Biere

Royal 0.0 – Anarkist Hazy IPA 0.5

45,- / 75,-

Bio-Säfte von Naturfrisk – Ørbæk

Holunderblüte – Apfel – Schwarze Johannisbeere – Sanddorn

45,-

Erfrischungsgetränke / Gefiltertes Wasser

Coca-Cola – Pepsi Max – Mirinda Orange – Faxe Kondi

Faxe Kondi Free – Schweppes Lemon

40,-

Gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure – ad libitum

45,- pr. person

Weine im Glas

Fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter

Fra 125,-

Restaurant Hesselet

MITTAGSKARTE

Gebratener Holunderblütenhering mit eingelegten Schalotten, Zitronenmayonnaise und Kräutern

145,-

Kalt geräucherter Lachs mit Radieschen, Räucherkäse und kleinen Salaten

145,-

Unser Hühnersalat, serviert mit kleinen Salaten und Kräutern

155,-

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind mit gesalzene Beeren und Pfeffermayonnaise

175,-

Steinbutt-Fumé mit kleinen Gemüsen, Holunderbeeren und aromatischem Öl

185,-

Fang des Tages mit Sommergemüse, Hagebuttenrosen und Sauce Blanquette

225,-

Frikadellen vom Herzschwein mit Sommerkohl, eingelegten Gurken, jungen Kartoffeln und Bratensauce

215,-

Fünf ausgewählte dänische Käsesorten mit Quitte, in Butter geröstetem Roggenbrot und Sauerteigchips

195,-

Lokal angebaute marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

110,-

Etwas Süßes zum Tee oder Kaffee

75,-