

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Forretter

Saltet ørred fra Musholm med syltede hvide ribs, agurk, østersurt og vinaigrette

185,-

Saltet norsk kammusling med Prunier caviar, jordskok i teksturer og saltede stikkelsbær

265,-

Fynsk sorthummer med løgvækster, syltede hybenroser og floral hummersauce

275,-

Hovedretter

Pighvar stegt på brød med lokale kål, hengemte ramsløg og Gammelknas-sauce

365,-

Kotelet af hårvildt med rillette af bov, farseret morkel, knoldselleri og aromatisk sauce

365,-

Grillet oksebavette med løgvækster og sylt fra sommeren og sauce med røget marv og persille

325,-

Oste og desserter

Udvalg af danske oste med kompot, smørristet rugbrød og surdejsknækbrød

175,-/245,-

Kandiseret Mikan-mandarin med mælkeis, hvidchokolade-namelaka og kardemomme

155,-

Pocheret pære på is med milky Oolong, skovmærkecrème, tuille og vinaigrette

155,-

Restaurant Hesselet

MENU

18.00-21.00

SNACKS

Lun æbleskive med svensk løjrom og fermenteret kirsebærblad

Krustade med ørred og rogn, hengemte tomater og miso

Chawanmushi med fynsk sorthummer, syltet tapioka og vinaigrette

MENU

Saltet kulmule med lokale kål, hengemt fennikel,
muslingesauce med yuzu kosho og fennikelolie

Dansk blæksprutte med knoldselleri, hyldebær,
tang, trøffel og svampesauce med dashi

Grillet dyreryg med trompetsvampe, syltet hvide ribs,
syltet kantareller, hamp og sauce vinaigrette

Frilandsand fra Ravnsminde med grillede beder,
syltede hybenroser, solbær, foie gras og aromatisk sauce

Variation af lokale æbler med gran og fløde

5 retter inkl. snacks og petit fours 950,-