

Restaurant Hesselet

A LA CARTE

Terrin af kylling fra Allégården med squash, syltet fennikel og vinaigrette

185,-

Grillet hummer med perleløg, hengemte tomater og hummerblanquette

295,-

Helleflynder med kantareller, grønne bønner, saltet gran og dashi-sauce

245,-

Grillet havtaskehale med skovens svampe, jordskok og rødvins-fiskesauce

365,-

Rib-eye med confiteret kartoffel, løg, estragon og langpeber-sauce med røget marv og aromatisk olie

395,-

Udvalg af danske oste med smørristet rugbrød og surdejsknækbrød

175/245,-

Æbler fra Nybro med citronverbena, yuzucreme og frossen fløde

155,-

Svenske blåbær med valnødde-iscreme, lokal honning og sprød vaffel

165,-

Restaurant Hesselet

MENU

18.00-21.00

SNACKS

Blinis med saltet hiramacha, hybenrose og yuzu kocho

Squash med linemusling, hvide ribs og solbærgren-emulsion

Chawanmushi på æg fra Stokmosegård med røget ørredrogn og agurk

MENU

Rå rejer med hengemte tomater, stikkelsbær, reje-vinaigrette med hyldeblomst

Helleflynder med kantareller, grønne bønner, saltet gran og dashi-sauce*

Norsk kammusling med dansk tang, kartofler fra Rosilde Højgaard og rygeost

Skovens svampe med jordskok, hamp og svampebouillon og bonito-flager

Gråand med blåbær, umeblomme, grillet kål og sky

Æbler fra Nybro med citronverbena, yzucreme og frossen fløde*

Græskarsorbet med kandiserede græskarkerner, syltet græskar, puré og mælkechokolade

5 retter inkl. snacks og petit fours **950,-**

7* retter inkl. snacks og petit fours **1.350,-**