



Geachte gast,

Hartelijk welkom in het op één na oudste familiebedrijf van Nederland!

Immers, op deze locatie wordt al horeca bedreven door dezelfde familie sinds 1662. Het begon als brouwerij met de levering van "7 vane bier" aan de dochter van Albert Juelen, toen zij in de 'kraem' was. Nu, 360 jaar later en 12 generaties verder, is Hotel & Restaurant Wesseling met alle tijden meegegroeid en is de sfeer van het familiehotel bewaard gebleven.

Wij zijn trots op ons bedrijf en staan graag voor u klaar om u een gezellige avond te bezorgen.

De keukenbrigade, onder de bezielende leiding van Tim Popken, kookt zoveel mogelijk met duurzame producten uit de regio of uit een gebied waarvan de herkomst bekend is.

De wijnen zijn zeer zorgvuldig door ons geselecteerd. Bij ieder gerecht vinden wij voor u een passende wijn, waardoor u optimaal kunt genieten van wijn en spijs. Bent u met een groter gezelschap? Wij hebben een behoorlijk aantal grotere flessen (Magnums en Jeroboams) waar u gezellig samen van kunt genieten!

Onze gerechten bevatten allergenen (onder meer door verplaatsing). Daar waar mogelijk houden wij graag rekening met speciale wensen. Aarzel niet om dit aan één van onze bedieningsmedewerkers kenbaar te maken!

Wij wensen u een gezellige avond. Eet smakelijk!

Mark en Annemarie Bergmans-Wesseling en het team.

CHEF'S SPECIAL MENU

LAAT U VERRASSEN DOOR ONZE CHEF EN ZIJN TEAM

4-gangen
€46,50

5-gangen
€55,00

6-gangen
€60,00

U kunt dit menu uitbreiden met heerlijke bijpassende wijnen

2 glazen
€11,50

3 glazen
€16,50

4 glazen
€22,50

5 glazen
€26,50

VOORGERECHTEN

GEPOFTE BIET MET GEITENKAAS, BIETENCRÈMEUX, BALSAMICOGEL EN HAZELNOOT	€ 12,50
GEMARINEERDE TOMATEN MET BUFFELMOZZARELLA, ZOETZURE POMPOEN EN GEPOFTE POMPOENPIT	€ 12,50
HUISGEROOKTE ZALM MET HONING-MOSTERDSAUS EN KROKANTE AARDAPPEL	€ 13,50
CEVICHE VAN ZEEBAARS MET VENKEL, DAIKON KROKANT EN KARNEMELK-KRUIDENDRESSING	€ 13,50
RUNDERCARPACCIO MET TRUFFELMAYONAISE, PARMEZAANSE KAAS EN CASHEWNOTEN	€ 12,50
GEROOKTE GANZENBORST EN RILLETTE VAN GANS MET DOPERWTENMOUSSE, VOSSENBESSEN EN GROENE APPEL	€ 12,50

SOEPEN

COURGETTESOEP MET ZURE ROOM EN BASILICUM	€ 6,50
MOSTERDSOEP MET DRENTSE DROGE WORST	€ 6,50

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

GEBAKKEN KONINGSOESTERZWAM MET TERIYAKI EN FLAN VAN EEKHOORNTJESBROOD	€ 21,50
ORZO MET TOMATEN-HARISSASAU EN GEMARINEERDE FETA	€ 21,50
GEOFTE AUBERGINE MET GRIEKSE YOGHURT, MINT, GRANAATAPPEL EN SUMAK	€ 21,50

VIS

ZEEBAARSFILET MET ANTIBOISE	€ 25,50
KABELJAUW MET SAUS VAN BOUILLABAISE	€ 25,50
ZALMFOREL MET DILLE, MOSTERDZAAD EN CITROENSAUS	€ 25,50

VLEES

GEGRILDE RUNDER RIB-EYE MET BEURRE 'CAFÉ DE PARIS'	€ 25,50
GEBAKKEN EENDENBORST MET MORILLESAU	€ 25,50
MAROKAANSE LAMSSTOFPOT MET LAMSRACK EN JUS VAN RAS EL HANOUT	€ 25,50

DESSERTS

WESSELING'S HUISGEMAAKTE WARME APPELCAKE MET VANILLEIJS EN SLAGROOM	€ 9,50
CREMEUX VAN CITROEN MET MERINGUE, GEL VAN CITROEN, EN MOJITO GRANITÉ	€ 9,50
FRAMBOZENMOUSSE MET FRAMBOZENBOUILLON EN WITTE CHOCOLADEPARFAIT	€ 9,50
KAASPLANKJE MET MEMBRILLO VAN KWEEPEER EN VIJGENBROOD	€ 13,50
KOFFIE OF THEE MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES EN ONZE EIGEN LIKEUR	€ 7,50