



HOTEL & RESTAURANT
WESSELING
SINDS 1662

Geachte gast,

Hartelijk welkom in het oudste familiehotel 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 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.

Chefs menu

CULINAIR GENIETEN MET DE FAVORIETEN VAN ONZE CHEF EN ZIJN TEAM

4-GANGEN

met soep

€ 50,00

4-GANGEN

met tussengerecht

€ 54,50

5-GANGEN

€ 59,00

6-GANGEN

€ 65,00

U kunt uw diner uitbreiden met heerlijke bijpassende wijnen (ook halve glazen)

2 GLAZEN

€ 15,00

3 GLAZEN

€ 22,50

4 GLAZEN

€ 30,00

5 GLAZEN

€ 37,50

Oesters

GEAY OESTERS

€ 4,25

uit Normandië met frambozenazijn, sjalot en citroen (per stuk)

Voorgerechten

AARDPEER SALADE

€ 13,50

gezouten citroengel, miso vinaigrette en krokant van aardpeer

LOEMPIA VAN KIKKERERWT

€ 13,50

kimchi, za'atar mayonaise en sumak

GEMARINEERDE ZALM

€ 14,50

hangop van karnemelk, ingelegde mosterdzaad en wortel

MOUSSE VAN PALING

€ 14,50

huisgerookte paling, kerrieschuim en groene kool

BLACK ANGUS CARPACCIO

€ 14,50

truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en cashewnoten

GEVOGELTE PATÉ

€ 14,50

uien compote, brioche en meringue van rode kool

Soepen

VICHYSOISE

€ 7,50

prei, aardappel en ui

MOSTERD SOEP

€ 7,50

Drentse droge worst

SOEP VAN HET MOMENT

€ 7,50

vraag één van onze medewerkers

Hoofdgerechten

VEGETARISCH

KNOLSELDERIJ GRATIN € 23,50

jus van gerookte knolselderij en gebakken kastanje

TRUFFEL RAVIOLI € 23,50

met boschampionns, luchtige saus van truffel en verse truffel

TARTE TATIN VAN POMPOEN € 22,50

compote van pompoen en peper met pompoenpit

VIS

SNOEKBAARS € 26,50

lardo (spek) en hazelnoot schuim

KABELJAUW € 28,50

beurre blanc, olie van rode biet en olijven korst

BOUILLABAISSE € 23,50

parelcouscous, groente, vis en schaaldieren

VLEES

HERTENRACK € 32,50

zoete aardappel mousseline en cranberry compote

EENDENCONFIT € 27,50

Du Puy linzen

VARKENSWANG € 27,50

gegaard in Wesseling 1662 bier, eendenlever en snijbonen van het vat

WISSELENDE STEAK Vanaf

geserveerd met bijpassende garnituren € 27,50

Desserts

PECAN PIE € 10,00

met koffie-ijs

CHEESECAKE VAN BLOEDSINAASAPPEL € 10,00

met ijs van bloedsinaasappel

NAMELEKA VAN AARDPEER & CHOCOLADE € 10,00

met najaarsbessen, frambozen en hangop

KAASPLANKJE € 13,50

met vijgenbrood en kweepeergelei

STOOFPEER GEGAARD IN RODE BIET € 10,00

met granité van kaneel

SGROPPINO € 8,50

van kersenijds, vanilleroomijs, prosecco, vodka en glühwein

ESPRESSO MARTINI € 10,50

met koffie, vodka en vanille

KOFFIE OF THEE Vanaf

met huisgemaakte friandises en onze eigen '1662' likeur €7,50

WIJNKAART

MOUSSEREND

		Glas	Fles
SPUMANTE ROCCA DEI FORTI, VENETO	PINOT GRIGIO, VERMENTINO, CHARDONNAY	€ 5,50	€ 27,00
CAVA VILLA CONCHE, PENEDES	XAREL-LO, PARRELLADA, MACABEO	€ 7,50	€ 37,50
MICHEL GENET, GRAND CRU, CHAMPAGNE	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER 0.75 L		€ 56,50
SPIER, STELLENBOSCH	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER 0.375 L		€ 46,00

WIT

		Glas	Fles
CAILLOU, SUD OUEST	SAUVIGNON BLANC	€ 5,50	€ 27,00
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	VERMENTINO	€ 5,50	€ 27,00
BIS BY BISCAYA, LANGUEDOC	CHARDONNAY	€ 7,50	€ 37,50
SPIER, STELLENBOSCH	CHENIN BLANC	€ 7,50	€ 37,50

FRANKRIJK

MILLET, BOURGOGNE, CHABLIS	CHARDONNAY	€ 42,50
LA NERTHE LES CASSAGNES, RHÔNE	VIIGNIER, ROUSANNE, GRENACHE BLANC	€ 45,00

DUITSLAND

PRINZ, RHEINGAU	RIESLING	€ 41,50
HENSEL, PFALZ	GRAUBURGUNDER	€ 39,00

OOSTENRIJK

BIRGIT EICHINGER, KAMPTAL	GRÜNER VELTLINER	€ 35,00
---------------------------	------------------	---------

ITALIË

PRENDAS, SARDINIË	VERMENTINO	€ 37,50
TRAMIN, ALTO ADIDGE	SAUVIGNON BL., CHARDONNAY, PINOT BL., GEWURZTRAMINER	€ 52,50

SPANJE

JOSÉ PARIENTE, RUEDA	VERDEJO	€ 41,00
PACO & LOLA, RIAS BAIXAS	ALBARIÑO	€ 35,00

PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO	ENCUZADO, MALVASIA	€ 41,00
-------------------	--------------------	---------

ZUID-AFRIKA

SKAAP, STELLENBOSCH	SAUVIGNON BLANC	€ 36,00
AVONDALE, ANIMA BLANC, PAARL	CHENIN BLANC	€ 50,00

VERENIGDE STATEN

WENTE, ARROYO SECCO	CHARDONNAY	€ 46,50
---------------------	------------	---------

WIJNKAART

ROSÉ

		Glas	Fles
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT NOIR	€ 5,50	€ 27,00
AIX, CÔTES DE PROVENCE	GRENACHE, CINSAULT, SYRAH	€ 7,50	€ 37,50
WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE	CINSAULT, GRENACHE, VERMENTINO		€ 49,00

ROOD

		Glas	Fles
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	MARSELAN	€ 5,50	€ 27,00
LUCCARELLI, PUGLIA	SANGIOVESE, MALVASIA NERA, AGLIANICO	€ 5,50	€ 27,00
LAFAGE, CÔTES DU ROUSSILLON	CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE	€ 7,50	€ 37,50
SPIER, STELLENBOSCH	MERLOT	€ 7,50	€ 37,50

FRANKRIJK

LE PLAN VERMEERSCH, RHÔNE	SYRAH		€ 42,50
DOMAINE SÉNÉCHAUX, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT-VACCARÈSE		€ 45,00
CHÂTEAU CARIGNAN, BORDEAUX	MERLOT, CAB. SAUVIGNON, CAB. FRANC		€ 41,50

OOSTENRIJK

NITTAUS, BURGENLAND	PINOT NOIR		€ 39,00
---------------------	------------	--	---------

ITALIË

CÌU CÌU SAGGIO, MARCHE	SANGIOVESE		€ 35,00
MONTERE RIPASSO, VENETO	CORVINA VERONESE		€ 37,50
PIAN DELLA VIGNE, TOSCANE	SANGIOVESE		€ 52,50
VILLA GIADA, PIEMONTE	BARBERA D'ASTI		€ 41,00

SPANJE

BODEGAS BALBAS, RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON		€ 35,00
CONDE VALDEMAR, RIOJA	TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA		€ 41,00

PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO	TOURIGA NACIONAL, TINTA ROTIZ		€ 36,00
-------------------	-------------------------------	--	---------

ZUID-AFRIKA

MONT DESTIN 11 BARRELS, PAARL	CINSAULT, SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE		€ 39,00
-------------------------------	--------------------------------------	--	---------

VERENIGDE STATEN

J. LOHR TOWER ROAD, PASO ROBLE	PETITE SIRAH, SYRAH		€ 56,00
--------------------------------	---------------------	--	---------

DESSERT

		Glas	Fles
TSCHIDA, BURGENLAND	GRÜNER VELTLINER	€ 7,50	€ 39,00
DUCHESSA LIA, PIEMONTE	BANCHETTO	€ 5,50	€ 27,00
CARMES DE RIEUSEC, SAUTERNESS	SAUVIGNON BLANC, SEMILLON		€ 46,00

Trouwen

Iedere bruiloft is uniek en onze mogelijkheden zijn zeer gevarieerd. Wij denken graag met u mee om samen de mooiste dag van uw leven te organiseren.

Vergaderen

Wij bieden ook verschillende vergaderarrangementen aan, inclusief een heerlijk diner in een van onze restaurants. Zo kunt u na een dag vol vergaderingen ontspannen en genieten van een heerlijke culinaire beleving met uw collega's.

Nieuwsbrief

Heeft u zich al ingeschreven voor onze nieuwsbrief? Door u in te schrijven voor de nieuwsbrief blijft u op de hoogte van onze evenementen, nieuwtjes en verschillende acties. Vraag één van onze medewerkers hoe u dit kunt doen.

Grand Café de Brink

Naast de kerk bevindt zich ons Grand Café. Dit is de uitgelezen locatie voor een spetterend feest in onze feestzaal, een geheel verzorgd team- of personeelsuitje en dé plek om gezellig samen te komen. Wij organiseren onder andere verschillende spellen, buffetten, kookworkshops en bier- en wijnproeverijen.

