



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

<b>GEPOFTE BIET</b> MET BIETENCREMEUX, GEITENKAAS, BALSAMICO GEL EN HAZELNOOT	€ 12,50
<b>HUISGEROOKTE ZALM</b> MET HONING-MOSTERDSAUS, AARDAPPELKAANTJES EN KAPPERTJES	€ 13,50
<b>TONIJN</b> MET SESAMZAAD, GEBRANDE SUGAR SNAPS, GEL VAN SOJA EN WASABIMAYONAISE (LAUWWARM)	€ 12,50
<b>CAESAR SALADE</b> MET KIP, ANSJOVIS, PARMEZAANSE KAAS, CROÛTONS EN TOMAAT (OOK VEGETARISCH MOGELIJK)	€ 12,50
<b>RUNDERCARPACCIO</b> MET TRUFFELMAYONAISE, PARMEZAANSE KAAS EN CASHEWNOTEN	€ 12,50
<b>GEROOKTE GANZENBORST EN RILLETTE VAN GANS</b> MET RODE KOOL EN GEPEKELDE RODE UI	€ 12,50

## SOEPEN

<b>MISO SOEP</b> MET TOFU EN ZEEWIER	€ 6,50
<b>MOSTERDSOEP</b> MET DRENTSE DROGE WORST (Ook verkrijgbaar in een pot voor thuis)	€ 6,50

# HOOFDGERECHTEN

## VEGETARISCH

<b>GEBAKKEN KONINGSOESTERZWAM</b> MET TERIYAKI EN FLAN VAN EEKHOORNTJESBROOD	€ 19,50
<b>ORZO</b> MET BOSPADDENSTOELENSAUS EN GEBAKKEN PADDENSTOELEN	€ 19,50
<b>GEPOFTE AUBERGINE</b> MET MISO, SESAM EN BOSUI	€ 19,50

## VIS

<b>GEBAKKEN SLIPTONG</b> (IN ZIJN GEHEEL) MET BEURRE BLANC EN KAPPERTJES	€ 24,50
<b>ZEEWOLF</b> OMWIKKELD MET SERRANOHAM EN GESERVEERD MET JUS VAN PALING EN DASHI	€ 24,50
<b>GEBRANDE DORADE FILET</b> MET SAUS VAN BOUILLABAISSE	€ 24,50

## VLEES

<b>GEGRILDE RUNDERBAVETTE</b> MET 'BEURRE CAFÉ DE PARIS'	€ 24,50
<b>ZACHT GEGAARDE WILDZWIJNPROCUREUR</b> MET JUS VAN PORT EN ZOETHOUT	€ 25,50
<b>GEBAKKEN EENDENBORST</b> MET SINAASAPPELJUS EN FIVE SPICES	€ 24,50

# DESSERTS

<b>WESSELING'S HUISGEMAAKTE WARME APPELCAKE</b> MET VANILLE IJS EN SLAGROOM	€ 9,50
<b>GEPOCHEERDE STOOFPEER</b> MET WITTE CHOCOLADEMOUSSE EN PARFAIT VAN STERANIJS	€ 9,50
<b>PANNACOTTA VAN ZWARTE BES</b> MET IJS VAN NOTEN, HANGOP EN GEL VAN ROOD FRUIT	€ 9,50
<b>KAASPLANKJE</b> MET MEMBRILLO VAN KWEEPEER EN VIJGENBROOD	€ 13,50
<b>KOFFIE OF THEE</b> MET HUISGEMAAKTE BONBONS	V.A. € 5,50