



Geachte gast,

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 in 1662 als brouwerij met de levering van "7 vane bier" aan de dochter van Albert Juelen, toen zij in de 'kraem' was. Nu, 357 jaar later en 12 generaties verder, is Hotel & Restaurant Wesseling nog steeds springlevend en gelegen aan één van de mooiste brinken van Drenthe.

Wij zijn trots op ons bedrijf en staan klaar om u als gast een fijne en gezellige avond te verzorgen.

Onze keukenbrigade, onder de bezielende leiding van Ruben Kikkert, kookt zoveel mogelijk met duurzame producten uit de regio of uit een gebied waarvan de herkomst bekend is.

Onze wijnen zijn zeer zorgvuldig geselecteerd, duurzaam geproduceerd en zonder kunstmatige toevoegingen. Bij ieder gerecht hebben wij een passende wijn waarmee wij uw beleving graag willen verhogen. Daarnaast hebben we nog een uitgebreidere wijnkaart én een behoorlijk aantal grotere flessen (Magnums en Jeroboams), gezellig om van te genieten in een groter gezelschap.

Onze gerechten bevatten allergenen (onder meer door verplaatsing). Heeft u speciale wensen, geef het gerust aan. Daar waar mogelijk houden wij er rekening mee.

Mark en Annemarie Bergmans-Wesseling en het team!

FIJNPROEVERSMENU

LAAT U VERRASSEN DOOR DE KEUZE VAN ONZE CHEF

Keuze uit vis/vlees/vegetarisch

2-gangen

€28,00

3-gangen

€35,00

4-gangen

€40,00

5-gangen

€45,00

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

NOUGATINE VAN GEITENKAAS MET ZILTE GROENTES EN CORNICHONS	€ 12,50
CRÉMEUX VAN EEKHOORNTJESBROOD MET CHAMPIGNONS, JUS VAN PADDENSTOELEN EN DENNENOLIE	€ 12,50
GEBAKKEN COQUILLE MET KNOLSELDERIJ EN SCHUIM VAN PARMEZAAN EN HAZELNOTEN	€ 14,50
KOUD GEROOKTE ZALM MET ZOETZURE KOMKOMMER EN MIERIKSWORTELMAYONAISE	€ 12,50
RUNDERCARPACCIO MET TRUFFELMAYONAISE, PARMEZAANSE KAAS EN CASHEWNOTEN	€ 12,00
GEROOKTE GANZENBORST MET ENOKI EN MAYONAISE VAN ZWARTE KNOFLOOK	€ 12,50
RIVIERKREEFT MET GEPOFTE GELE BIETEN EN DRESSING VAN KARNEMELK	€ 12,50
FAZANTENBOUT MET ZUURKOOL EN TRUFFELJUS	€ 14,50

SOEPEN

BISQUE VAN RIVIERKREEFT MET ROOM EN COGNAC	€ 7,50
MOSTERDSOEP MET DRENTSE DROGE WORST (ook verkrijgbaar in een pot voor thuis)	€ 6,50
SOEP VAN HET SEIZOEN - SMAAK VAN DIT MOMENT	€ 6,50

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

GEPOFTE KNOLSELDERIJ MET MOLE	€ 19,50
OKONOMIYAKI MET KEWPIE EN ZEEWIER	€ 19,50
LINGUINE MET BOSPADDENSTOELEN EN PARMEZAANSE KAAS	€ 19,50

VIS

KABELJAUW MET DASHI-PALINGJUS	€ 24,50
ROGVLEUGEL MET KAPPERTJES EN BORDELAISE SAUS	€ 27,50
VIS VAN HET SEIZOEN MET SAUS VAN BOUILLABAISSE	€ 22,50

VLEES

ZACHT GEGAARDE WILDZWIJN MET JUS VAN APPELSTROOP	€ 27,50
DIAMANTHAAS MET JUS VAN ONS EIGEN '1662 BIER'	€ 24,50
GEBAKKEN EENDENBORST MET JUS VAN GEVOGELTE	€ 24,50
DUO VAN REE BIEFSTUK EN RILETTE MET EIGEN JUS	€ 28,50
RENGDANG VAN HERT GESTOOFD OP OOSTERSE WIJZE	€ 26,50

DESSERTS

ÓNZE HUISGEMAAKTE WARME APPELCAKE (AL MEER DAN 50 JAAR) MET VANILLE IJS EN SLAGROOM	€ 9,50
LAVENDELMOUSSE MET PANNACOTTA EN SORBET VAN ZWARTE BES	€ 9,50
STOOFPEER MET MANDARIJNBAVAROIS EN SPECULAAS CRUMBLE	€ 9,50
PURE CHOCOLADE MOUSSE MET AMANDELCRUNCH EN AMANDELKOEKJES	€ 9,50
CRÉMEUX VAN KOKOS MET CARAMEL RUMSAUS EN HONEYCUMB	€ 9,50
KAASPLANKJE MET MEMBRILLO PASTA EN VIJGENBROOD	€ 13,50