



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 Tim Popken, 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 GROENE ASPERGES, ZILTE GROENTES EN TUINKRUIDEN	€ 12,50
GEMARINEERDE TOMATEN , DOPERWTENMOUSSE EN BOUILLON VAN TOMAAT	€ 12,50
KOUD GEROOKTE ZALM MET ZOETZURE KOMKOMMER EN WASABI MAYONAISE	€ 13,50
RIVIERKREEFT MET LITTLE GEM SLA, CRÈME VAN GELE CURRY EN GEPOFT SPEK	€ 12,50
RUNDERCARPACCIO MET TRUFFEL MAYONAISE, PARMEZAANSE KAAS EN CASHEWNOTEN	€ 12,50
GEROOKTE GANZENBORST MET CRÉMEUX VAN BIET EN INGELEGDE GROENTEN	€ 12,50
VOORGERECHT VAN DE WEEK , WEKELIJKS WISSELEND VOORGERECHT	€ 12,50
FOOD SHARING PROEVERIJ – VANAF 2 PERSONEN – PRIJS PER PERSOON	€ 16,00

SOEPEN

HARIRA , MAROKKAANSE SOEP MET LINZEN, KIKKERERWTEN EN LAMSVLEES	€ 7,50
MOSTERDSOEP MET DRENTSE DROGE WORST (Ook verkrijgbaar in een pot voor thuis)	€ 6,50
SOEP VAN HET MOMENT - SMAAK VAN DIT SEIZOEN	€ 6,50

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

GELAKTE AUBERGINE MET MISO, SESAM EN LENTE UI	€ 19,50
OKONOMIYAKI MET KEWPIE MAYONAISE EN ZEEWIER	€ 19,50
LINGUINE ARRABBIATA MET TOMAAT, OLIJF EN CHILLI PEPERS	€ 19,50

VIS

KABELJAUW MET SAUS VAN BOUILLABAISSE	€ 24,50
TARBOT IN ZIJN GEHEEL, MET KAPPERTJES EN BEURRE NOISETTE	€ 29,50
RODE POON MET SAUS VAN WITTE WIJN EN SAFFRAAN	€ 22,50

VLEES

DIAMANTBIEFSTUK MET JUS VAN PORT EN RODE UI	€ 24,50
GEBAKKEN EENDENBORST MET JUS VAN KERS EN TIJM	€ 24,50
RUMPSTEAK VAN LAM MET JUS VAN RAS EL HANOUT	€ 25,50
HOOFDGERECHT VAN DE WEEK WEKELIJKS WISSELEND, VEGETARISCH, VIS OF VLEES	€ 23,50

DESSERTS

ÓNZE HUISGEMAAKTE WARME APPELCAKE (AL MEER DAN 50 JAAR) MET VANILLE IJS EN SLAGROOM	€ 9,50
AARDBEIENMOUSSE MET PARFAIT VAN DRAGON EN HIBISCUSGEL	€ 9,50
ZACHT GEGAARDE STOOFPPEER MET AMANDEL PANNACOTTA EN IJS VAN ZWARTE BES	€ 9,50
CHEESECAKE VAN LIMOEN MET GEKONFIJTE RABARBER EN WITTE CHOCOLADE CRUNCH	€ 9,50
KAASPLANKJE MET MEMBRILLO EN VIJGENBROOD	€ 13,50
DESSERT VAN DE WEEK WEKELIJKS WISSELEND DESSERT	€ 9,50