



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

3-GANGEN	4-GANGEN	4-GANGEN	5-GANGEN	6-GANGEN
	met soep	met tussengerecht		
€ 45,50	€ 50,00	€ 54,50	€ 59,00	€ 65,00
U kunt uw diner uitbreiden met heerlijke bijpassende wijnen (ook halve glazen)				
2 GLAZEN	3 GLAZEN	4 GLAZEN	5 GLAZEN	
€ 17,00	€ 25,50	€ 34,00	€ 42,50	

## Oesters

### GEAY OESTERS

€ 4,25

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

## Voorgerechten

### BURRATA EN GEPOFTE TOMAAT

€ 13,50

ijs van basilicum, tomaten siroop, crumble van olijf

### BLOEMKOOL STEAK

€ 13,50

misolak, schuim van vichysoisse en koningsoesterzwam

### GEMARINEERDE ZALM

€ 14,50

tzatziki, kruiden olie, kletskep van sesam en citrus gel

### GEROOSTERDE OCTOPUS

€ 14,50

venkel salade, inkt krokant en saffraan mayonaise

### BLACK ANGUS CARPACCIO

€ 14,50

truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en cashewnoten + supplement eendenlever: € 6,-

### PASTRAMI VAN RUND

€ 14,50

groene groente salade, appel kappertjes, olijf krokant, za'atar mayonaise

## Soepen

### TOM KHA KAI

€ 7,50

licht pittig met kip, koriander en limoen

### MOSTERD SOEP

€ 7,50

Drentse droge worst

### SOEP VAN HET MOMENT

€ 7,50

vraag één van onze medewerkers

# Hoofdgerechten

## VEGETARISCH

<b>CHEESECAKE VAN GEITENKAAS</b>	€ 23,50
compote van tomaat en ui, rode biet en balsamico siroop	
<b>TORTELLINI MET RICOTTA EN SPINAZIE</b>	€ 27,50
Parmezaanse kaas, groene kruidensaus, tuinkruiden en tuinerwten	
<b>GEPOFTE AUBERGINE</b>	€ 23,50
granaatappel, soja yoghurt, za'atar, olijventapenade, geroosterde pijnboompit en verse munt	

## VIS

<b>GEBRANDE DORADE</b>	€ 28,50
gebakken coquille en verjussaus	
<b>ZALMFILET</b>	€ 28,50
dashi beurre blanc, furikake en zalm eitjes	
<b>RAMEN BOWL SCHAALDIEREN</b>	€ 25,50
gewokte gamba en coquille, ei gemarineerd in soja, bos ui, paksoi	

## VLEES

<b>KALFSNEK</b>	€ 27,50
geroosterde courgette en tomaat, tomaat-salie saus en gefrituurde salie	
<b>MAISKIP</b>	€ 27,50
portjus en gepekeld eidooier	
<b>LAMSRUMP</b>	€ 29,50
gemarineerd in yoghurt en za'atar, groene groenten en jus van 5 spices	
<b>WISSELENDE STEAK</b>	Vanaf
geserveerd met chimichurri	
	€ 28,00

## Desserts

<b>GEMARINEERDE ANANAS</b>	€ 10,00
kokosijs, gel van passievrucht en crumble van pistache	
<b>CHEESECAKE VAN FRAMBOOS</b>	€ 10,50
witte chocolade-ijs en crunch van framboos	
<b>MANGO CREMEUX</b>	€ 10,00
mousse van champagne en vlierbloesem en vlierbloesem gel	
<b>TAARTJE VAN 'LIEVE VROUWENBEDSTRO'</b>	€ 10,50
aardbeien-ijs, verse aardbeien en siroop van munt	
<b>KAASPLANKJE</b>	€ 14,50
met vijgenbrood en kweepeergelei	
<b>SGROPPINO</b>	€ 8,50
limoenijs, vanille ijs, limoncello en verse limoen	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	€ 10,50
met koffie, vodka en vanille	
<b>KOFFIE OF THEE</b>	Vanaf
met huisgemaakte friandises en onze eigen '1662' likeur	
	€7,50

# WIJNKAART

## MOUSSEREND

		<b>Glas</b>	<b>Fles</b>
SPUMANTE ROCCA DEI FORTI, VENETO	PINOT GRIGIO, VERMENTINO, CHARDONNAY	€ 5,80	€ 32,50
MICHEL GENET, GRAND CRU, CHAMPAGNE	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	€ 11,50	€ 56,50

## WIT

		<b>Glas</b>	<b>Fles</b>
BODEGAS BARDOS, RUEDA	VERDEJO	€ 5,80	€ 32,50
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT GRIGIO	€ 5,80	€ 32,50
VILLA BLANCHE, LANGUEDOC	CHARDONNAY	€ 8,00	€ 44,00
SPIER, STELLENBOSCH	CHENIN BLANC	€ 8,00	€ 44,00

## FRANKRIJK

MILLET, BOURGOGNE, CHABLIS	CHARDONNAY		€ 42,50
FAIVELEY LADOIX LES MARNES, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE	CHARDONNAY		€ 65,00
LA NERTHE LES CASSAGNES, RHÔNE	VIIGNIER, ROUSANNE, GRENACHE BLANC		€ 45,00
SOPHIE SCHAAL, ALSACE	PINOT GRIS		€ 39,50

## 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 STOAN, 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
-------------------	--------------------	--	---------

## MOLDAVIË

RADACINI RESERVE, CORDU	CHARDONNAY, PINOT GRIGIO		€ 41,00
-------------------------	--------------------------	--	---------

## ZUID-AFRIKA

SKAAP, STELLENBOSCH	SAUVIGNON BLANC		€ 36,00
AVONDALE, ANIMA BLANC, PAARL	CHENIN BLANC		€ 50,00
KLEINE ORANJERIE, FRANSCHHOEK	SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC		€ 41,50

## VERENIGDE STATEN

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

# WIJNKAART

## ROSÉ

		<b>Glas</b>	<b>Fles</b>
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT NOIR	€ 5,80	€ 32,50
AIX, CÔTES DE PROVENCE	GRENACHE, CINSAULT, SYRAH	€ 8,50	€ 46,50

## ROOD

		<b>Glas</b>	<b>Fles</b>
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	MARSELAN	€ 5,80	€ 32,50
LUCCARELLI, PUGLIA	SANGIOVESE, MALVASIA NERA, AGLIANICO	€ 5,80	€ 32,50
LAFAGE, CÔTES DU ROUSSILLON	CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE	€ 8,00	€ 44,00
SPIER, STELLENBOSCH	MERLOT	€ 8,00	€ 44,00

## FRANKRIJK

CHAVY-CHOUET LA TAUPE, BOURGOGNE	PINOT NOIR	€ 47,50
LE PLAN VERMEERSCH, RHÔNE	SYRAH	€ 45,00
DOMAINE SÉNÉCHAUX, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT-VACCARÈSE	€ 67,50
CHÂTEAU CARIGNAN, BORDEAUX	MERLOT, CAB. SAUVIGNON, CAB. FRANC	€ 45,00

## OOSTENRIJK

NITTAUS, BURGENLAND	PINOT NOIR	€ 33,50
---------------------	------------	---------

## ITALIË

CÌU CÌU SAGGIO, MARCHE	SANGIOVESE	€ 41,50
MONTERE RIPASSO, VENETO	CORVINA VERONESE, MOLINERA, RONDINELLA	€ 41,50
PIAN DELLA VIGNE, TOSCANE	SANGIOVESE	€ 82,50
VILLA GIADA, PIËMONTE	BARBERA D'ASTI	€ 39,50

## SPANJE

BODEGAS BALBAS, RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	€ 36,00
CONDE VALDEMAR, RIOJA	TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA	€ 67,50

## PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO	TOURIGA NACIONAL, TINTA ROTIZ	€ 41,00
-------------------	-------------------------------	---------

## MOLDAVIË

RADACINI RESERVE, CODRU	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	€ 41,00
-------------------------	-----------------------------------	---------

## VERENIGDE STATEN

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

## ARGENTINIË

KAIKEN LOS CHACAYES SUR, MENDOZA	MALBEC	€ 47,50
----------------------------------	--------	---------

## DESSERT

		<b>Glas</b>	<b>Fles</b>
DUCHESSA LIA, PIEMONTE	BANCHETTO	€ 5,80	€ 32,50
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	MUSCAT À PETITS GRAINS	€ 8,00	€ 52,00
CARMES DE RIEUSEC, SAUTERNES	SAUVIGNON BLANC, SEMILLON (0.375 L)	€ 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.

