



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.

CHEFS MENU

CULINAIR GENIETEN MET HET MENU VAN ONZE CHEF

4-gangen
€47,50

5-gangen
€56,50

6-gangen
€62,50

U kunt dit menu uitbreiden met heerlijke bijpassende wijnen

2 glazen
€15,00

3 glazen
€22,50

4 glazen
€30,00

5 glazen
€37,50

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS MET PANNA COTTA VAN MOSTERD, ZACHT GEGAARDE BLEEKSELDERIJ, CITRUSDRESSING EN EEN MOSTERD KROKANTJE € 13,50

SPEKKOEK VAN KNOLSELDERIJ EN TRUFFEL MET CREMEUX VAN EEKHOORNTJESBROOD, ZWARTE KNOFLOOK CRÈME EN SPONGECAKE VAN HAZELNOOT € 13,50

HUISGEROOKTE ZALM MET AARDAPPELSALADE, VENKEL, GEPEKELDE EIDOOIER EN EEN DAIKON KROKANTJE € 14,50

LICHT GEGAARDE RODE MUL MET MINI MAÏS, CRÈME VAN GROENE CURRY, SCHAALDIERENSAUS EN EEN TRUFFELAARDAPPEL KROKANTJE € 14,50

CARPACCIO VAN IERS BLACK ANGUS RUND MET TRUFFELMAYONAISE, PARMEZAANSE KAAS EN CASHEWNOTEN € 14,50

GEPEKELDE HERT MET GEKONFIJNTE POMPOEN, GERASPTE EENDENLEVER EN GEL VAN WORTEL EN GEMBER € 13,50

SOEPEN

POMPOENSOEP VAN FLESPOMPOEN MET SCHUIM VAN KERRIE EN GEMBER € 7,00

MOSTERDSOEP VAN DRENTSE MOSTERD MET DRENTSE DROGE WORST € 7,00

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

GEPOFTE KOOLRAAP MET GEBAKKEN CANTHARELLEN, SAUS VAN STELLINGER OUDE KRISTAL KAAS EN KRUIDENOLIE	€ 21,50
GNOCCHI MET BOSPADDENSTOELENSAUS, GEBAKKEN PADDENSTOELEN EN PARMEZAANSE KAAS	€ 22,50
TAARTJE VAN LADY BLUE GEITENKAAS MET GEPOFTE BIETEN EN BALSAMICO SIROOP	€ 22,50

VIS

GEBAKKEN SNOEKBAARS MET SAUS VAN IBERICO BUIKSPEK	€ 26,50
ZACHT GEGAARDE HEILBOT MET SCHAALDIERENSAUS	€ 26,50
SCHOLFILET MET SPINAZIE EN SAUS VAN WITTE WIJN, KAPPERTJES EN AUGURK	€ 26,50

VLEES

RUNDER RIB-EYE MET BEARNAISESAUS	€ 26,50
EENDENBORST MET HOISIN EN BOSUI	€ 26,50
POT-AU-FEU VAN WILDZWIJN MET WILDZWIJN RACK	€ 26,50

DESSERTS

WESSELINGS 'WERELDBEROEMDE' WARME APPELCAKE MET VANILLE-IJS EN SLAGROOM	€ 10,00
PANNA COTTA VAN FRANGELICO MET PARFAIT VAN ESDOORNSIROOP, SPECULAAS CRUMBLE EN KOFFIEKARAMEL	€ 10,00
MOUSSE VAN GEKARAMELISEERDE WITTE CHOCOLADE MET GEL VAN BLOEDSINAASAPPEL EN HONING KROKANTJE	€ 10,00
KAASPLANKJE MET VIJGENBROOD EN KWEEPEERGELEI	€ 13,50
KOFFIE OF THEE MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES EN ONZE EIGEN LIKEUR "1662"	€ 7,50