



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 DE FAVORIETEN VAN ONZE CHEF EN ZIJN TEAM

|  |   |                            |                            |
|--|---|----------------------------|----------------------------|
| <b>4-gangen</b><br>met soep<br>€ 47,50 | <b>4-gangen</b><br>met tussengerecht<br>€ 52,00 | <b>5-gangen</b><br>€ 56,50 | <b>6-gangen</b><br>€ 62,50 |
|--|---|----------------------------|----------------------------|

U kunt uw diner uitbreiden met heerlijke bijpassende wijnen (ook halve glazen)

|                    |                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 2 glazen<br>€15,00 | 3 glazen<br>€22,50 | 4 glazen<br>€30,00 | 5 glazen<br>€37,50 |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|

## OESTERS

**GEAY OESTERS** UIT NORMANDIË MET FRAMBOZENAZIJN, SJALOT EN CITROEN PER STUK € 4,25

## VOORGERECHTEN

**GEMARINEERDE WATERMELOEN** MET GEPOFTE CHERRYTOMAAT EN GROENE OLIJVEN € 13,50

**ROULEAUX VAN KIMCHI EN NORI** MET INGELEGDE RADIJS EN KIMCHI GEL € 13,50

**GEMARINEERDE ZALM** MET RODE BIET EN CRÈME VAN DILLE € 14,50

**INKTVISRINGEN** MET ZEEWIERSALADE EN CITROENMAYONAISE € 13,50

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

**LAMSHAM** MET SALADE VAN GROENE GROENTES EN SHERRY DRESSING € 14,00

## SOEPEN

**BROCCOLISOEP** MET FETA € 7,50

**MOSTERDSOEP** VAN DRENTSE MOSTERD MET DRENTSE DROGE WORST € 7,50

# HOOFDGERECHTEN

## VEGETARISCH

|  |         |
|--|---------|
| <b>GEPOFTE KOOLRABI</b> MET KRUIDENKORST EN GROENE KRUIDENSAUS | € 21,50 |
| <b>LINGUINE</b> MET ZWARTE TRUFFEL EN GEPOCHEERD EI            | € 22,50 |
| <b>SEITAN</b> MET GEGRILDE POMPOEN EN SINAASAPPELSAUS          | € 22,50 |

## VIS

|   |         |
|---|---------|
| <b>ROODBAARSFILET</b> MET COMPÔTE VAN AUBERGINE EN ANSJOVIS                           | € 27,50 |
| <b>HEILBOT</b> MET EEN KRUIDENKORST EN SCHAALDIERENSAUS                               | € 27,50 |
| <b>GEBRANDE SARDINES</b> (IN Z'N GEHEEL) MET PITTIGE TOMATENSAUS EN VERSE TUINKRUIDEN | € 26,50 |

## VLEES

|  |         |
|--|---------|
| <b>RUNDER RIB-EYE</b> MET BEARNAISEBOTER   | € 27,50 |
| <b>MAISKIPFILET</b> MET SCHUIM VAN GEROOKTE EIDOOIER EN LAK VAN HONING EN CITOENTIJM | € 26,50 |
| <b>KALFSSUKADE</b> MET ASPERGES EN AARDAPPELSCHUIM                                   | € 27,50 |

# DESSERTS

|  |         |
|--|---------|
| <b>CHOCOLADE TAARTJE</b> MET AARDBEIENPARFAIT EN GEL VAN AARDBEIEN                 | € 10,00 |
| <b>CHEESECAKE MET RABARBER</b> MET FRAMBOZEN SORBETIJS                             | € 10,00 |
| <b>GRANITÉ VAN CITROENTIJM</b> MET GEMARINEERDE PERZIK EN GEL VAN GEZOUTEN CITROEN | € 10,00 |
| <b>KAASPLANKJE</b> MET VIJGENBROOD EN KWEEPEERGELEI                                | € 13,50 |

# KOFFIE EN ANDERS LEKKERS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>KOFFIE OF THEE</b> MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES EN ONZE EIGEN LIKEUR "1662"  | vanaf € 7,50 |
| <b>SGROPPINO</b> VAN CITROENIJS, VANILLEROOMIJS, SPUMANTE, VODKA EN LIMONCELLO | € 8,50       |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b> MET KOFFIE, VODKA EN VANILLE                           | € 10,50      |