



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 GEROOSTERDE VIJG

€ 14,00

gepofte pompoenpit, rucola en crunch van truffel en balsamico

GEPOFTE PASTINAAK

€ 13,50

kimchi van augurk, schuim van eekhoortjesbrood en augurken chips (vegan)

LICHT GEROOKTE ZALM

€ 14,50

aioli van knoflook, rode bieten krokant, prei olie en rodekool salade

RIVIERKREEFT SALADE

€ 15,50

frisse venkel salade, huisgemaakte mayonaise en kroepoek van saffraan

BLACK ANGUS CARPACCIO

€ 15,00

truffel mayonaise, Parmezaanse kaas en cashewnoten (+ supplement eendenlever €6,00)

STEAK TARTAAR

€ 16,50

gepekeld eidooier, cornichons, piccalilly crème, gefrituurd kappertje en mecorino

Soepen

MOSTERD SOEP

€ 8,00

Drentse droge worst

EKHOORNTJESBROOD SOEP

€ 8,00

cantharellen en prei olie (vegan)

SOEP VAN HET MOMENT

€ 8,00

vraag één van onze medewerkers

Hoofdgerechten

VEGETARISCH

PAPPARDELLE MET TRUFFELSAUS	€ 27,50
gebakken cantharellen, gepocheerd ei en Parmezaanse kaas	
OKONOMIYAKI	€ 23,50
kewpie mayonaise, zeewier en gefrituurde ui	
HARTIGE TAART VAN POMPOEN	€ 24,50
sinaasappel marmelade en pittige tomaten saus	

VIS

TONIJN STEAK	€ 31,00
lauwwarm geserveerd met furikake en wasabi beurre blanc	
GEBAKKEN BEEKRIDDER	€ 28,50
choronsaus, aubergine en crumble van tomaat	
HEILBOT	€ 29,50
rode bietensaus, ingelegde mosterdzaad, groene groente en prei olie	

VLEES

GEKONFIJTE EENDENBOUT	€ 27,50
gelakt met hoisin en sesam, loempia van eend, zwarte bonen saus en rodekool	
GESTOOFDE SHORTRIB	€ 32,50
crumble van pata negra, hollandaise schuim, gebakken cantharellen en dragon poeder	
GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK	€ 29,50
bloedworst, cranberry compote, geroosterde pompoen en gepofte boekweit	
WISSELENDE STEAK	Vanaf € 28,00
geserveerd met bijpassend garnituur	

Desserts

TARTELETTE VAN RODE BES	€ 10,00
chocolade mousse en cassis gel	
CHEESECAKE VAN KASTANJE	€ 10,50
pure chocolade ijs en crunch van donkere chocolade	
CREMEUX VAN KOFFIE	€ 10,00
meringue van koffie, geitenyoghurt ijs en koffie tuille	
STOOFPEER MET MANDARIJN EN ROZIJN	€ 10,50
mandarijn sorbet en hazelnoot crumble	
KAASPLANKJE	€ 14,50
met vijgenbrood en kweepeergelei	
SGROPPINO	€ 8,50
sinaasappel, kaneel en cointreau	
ESPRESSO MARTINI	€ 10,50
met espresso, vodka en koffielikeur	
KOFFIE OF THEE	Vanaf € 7,50
met huisgemaakte friandises en onze eigen '1662' likeur	

WIJNKAART

MOUSSEREND

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

WIT

		Glas	Fles
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

LE FINAGE, BOURGOGNE, CHABLIS	CHARDONNAY	€ 42,50
DOMAINE FAIVELEY, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE, LADOIX, "LES MARNES BLANCHES"	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

		Glas	Fles
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT NOIR	€ 5,80	€ 32,50
MIP, CÔTES DE PROVENCE	CINSAULT, SYRAH, GRENACHE	€ 8,50	€ 46,50

ROOD

		Glas	Fles
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	MARSELAN	€ 5,80	€ 32,50
I MURI, 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
ANTINORI, PIAN DELLA VIGNE, TOSCANE	BRUNELLO DI MONTALCINO		€ 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

		Glas	Fles
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.

