



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, meer dan 360 jaar later en 14 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 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!

Fleur en Koen Zandhuis en het team.

Chefs menu

3-GANGEN	4-GANGEN	4-GANGEN	5-GANGEN	6-GANGEN
	met soep	met tussengerecht		
€ 47,50	€ 52,00	€ 55,50	€ 62,00	€ 69,50
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	

Aperitief

OESTER grapefruit - sjalot - chili	€ 4,25
BLIKJE SARDINES brioche toast - tomaten salsa	€ 13,50
ROYAL BELGIAN KAVIAAR PLATINUM (10GR) brioche toast - prei salade	€ 39,00

Voorgerechten

BIETEN TARTAAR (V) moerbeï - walnoot - feta	€ 13,50
KONINGSOESTERZWAM (V) paddenstoelen duxelle - biet - krokante shiitake - grapefruit dressing	€ 14,50
ZALM TARTAAR oosterse tartaarsaus - mierikswortel crème - wasabi crumble	€ 14,50
GEROOKTE PALING brioche toast - prei - appelstroop (optioneel blikje Royal Belgian kaviaar platinum + € 30,00)	€ 17,00
RUNDERCARPACCIO Parmezaan - rucola - olijfolie - zonnebloempitten	€ 14,50
KALFSZWEZERIK aardpeer - kastanjechampignon - tijm jus	€ 19,50
CHEFS VOORGERECHT bekijk ons chefs menu	€ 14,50

Soepen

MOSTERDSOEP met Drentse droge worst (optioneel vegan)	€ 8,00
TOM KHA KUNG paprika - courgette - taugé - rivierkreeft	€ 11,50
CHEFS SOEP bekijk ons chefs menu	€ 11,50

Hoofdgerechten

*onze gerechten worden geserveerd met friet en mayonaise
extra bij te bestellen frisse salade € 3,50*

WINTERPEEN (V) kimchi - gember - kruiden crumble - gestoofde linzen	€ 25.50
RAVIOLI (V) pompoen - walnoten - gorgonzola dolce - cranberry	€ 24.50
QUICHE (V) zoete aardappel - courgette - geitenkaas	€ 24.50
SNOEKBAARS spruiten - kruidenkorst - gepofte prei - saus van prei	€ 29.50
ZALM savooiekool - witte wijnsaus - rammenas - viskuit	€ 27.50
PARELHOEN beukenzwam - kastanje crème - pommes Anna - rode port jus	€ 28.50
EENDENBORST gepofte knolselderij - 5 spice jus - miso crème	€ 28.50
ENTRECOTE cepés jus - luchtige aardappel - gebakken ui crème - boerenkool chimichurri	€ 32.50
WILDZWIJN WANG aardpeer - chorizo - laurier jus	€ 26.50
CHEFS HOOFDGERECHT bekijk ons chefs menu	€ 32,50

Desserts

KAASPLANKJE 5 kazen - bijpassende garnituren	€ 15,50
MILLE-FEUILLE banketbakkersroom - citrus - toffee karamel - earl grey	€ 10,00
MADELEINE (3 STUKS) dulce de leche - roodfruit confituren	€ 10,00
AFFOGATO vanille ijs - espresso - '1662' likeur	€ 9,00
WITTE CHOCOLADE CREMEUX gel van grapefruit en gember - sereh ijs	€ 10.50
GEKONFIJTE APPEL appelsorbet - gezoete kwark - cranberry - cashewnoten	€ 10,50
TARTE TATIN VAN WITLOF cichorei ijs - sinaasappel - vanille panna cotta	€ 10,00
CHEF'S DESSERT bekijk ons chefs menu	€ 11,00
FRIANDISES 3 kleine zoetigheden met koffie of thee en onze eigen '1662' likeur	Vanaf € 10.50

Wijnkaart

MOUSSEREND

		Glas	Fles
SPUMANTE ROCCA DEI FORTI, VENETO	PINOT GRIGIO, VERMENTINO, CHARDONNAY	€ 6,50	€ 35,75
MICHEL GENET, GRAND CRU, CHAMPAGNE	PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	€ 13,50	€ 63,50

WIT

		Glas	Fles
BODEGAS BARDOS, RUEDA	VERDEJO	€ 6,00	€ 32,50
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT GRIGIO	€ 6,00	€ 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 "LES MARNES BLANCHES", BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE, LADOIX	CHARDONNAY	€ 67,50
LA NERTHE LES CASSAGNES, RHÔNE	VIOGNIER, ROUSANNE, GRENACHE BLANC	€ 45,00
SOPHIE SCHAAL, ALSACE	PINOT GRIS	€ 41,00

DUITSLAND

PRINZ, RHEINGAU	RIESLING	€ 43,00
HENSEL, PFALZ	GRAUBURGUNDER	€ 39,00

OOSTENRIJK

BIRGIT EICHINGER, KAMPTAL	GRÜNER VELTLINER	€ 37,75
CHRISTIAN FISCHER, THERMENREGION	ROTGIPFLER	€ 35,00

ITALIË

PRENDAS, SARDINIË	VERMENTINO	€ 37,50
TRAMIN STOAN, ALTO ADIDGE	SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, PINOT BLANC, GEWURZTRAMINER	€ 52,50

SPANJE

JOSÉ PARIENTE, FERMENTADO EN BARRICA, RUEDA	VERDEJO	€ 52,50
PACO & LOLA, RIAS BAIXAS	ALBARIÑO	€ 39,00

PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO	ENCUZADO, MALVASIA	€ 43,25
-------------------	--------------------	---------

MOLDAVIË

RADACINI RESERVE, CORDU	CHARDONNAY, PINOT GRIGIO	€ 41,75
-------------------------	--------------------------	---------

ZUID-AFRIKA

SKAAP, STELLENBOSCH	SAUVIGNON BLANC	€ 42,00
AVONDALE, ANIMA BLANC, PAARL	CHENIN BLANC	€ 51,00
KLEINE ORANJERIE, FRANSCHHOEK	SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC	€ 44,50

VERENIGDE STATEN

WENTE, ARROYO SECCO	CHARDONNAY	€ 47,00
---------------------	------------	---------

WIJNKAAART

ROSÉ

		Glas	Fles
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT NOIR	€ 6,00	€ 32,50
MIP, CÔTES DE PROVENCE	CINSAULT, SYRAH, GRENACHE	€ 8,75	€ 48,25

ROOD

		Glas	Fles
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	MARSELAN	€ 6,00	€ 32,50
I MURI, PUGLIA	SANGIOVESE, MALVASIA NERA, AGLIANICO	€ 6,00	€ 32,50
CASA ERMELINDA FREITAS, SETÚBAL	SYRAH	€ 8,00	€ 44,00
SPIER, STELLENBOSCH	MERLOT	€ 8,00	€ 44,00

FRANKRIJK

CHAVY-CHOUET LA TAUPE, BOURGOGNE	PINOT NOIR	€ 52,25
LE PLAN VERMEERSCH 'GT-S', RHÔNE	SYRAH	€ 45,00
LE PLAN VERMEERSCH, 'GT-1' RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	GRENACHE, SYRAH	€ 58,50
CHÂTEAU CARIGNAN, BORDEAUX	MERLOT, CAB. SAUVIGNON, CAB. FRANC	€ 45,00

OOSTENRIJK

CHRISTIAN FISCHER, THERMENREGION	PINOT NOIR	€ 44,65
----------------------------------	------------	---------

ITALIË

CÌU CÌU SAGGIO, MARCHE	SANGIOVESE	€ 46,50
MONTERE RIPASSO, VENETO	CORVINA VERONESE, MOLINERA, RONDINELLA	€ 43,50
ANTINORI, PIAN DELLA VIGNE, TOSCANE	BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 82,50
VILLA GIADA, PIEMONTE	BARBERA D'ASTI	€ 40,35

SPANJE

BODEGAS BALBAS, RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	€ 41,65
CONDE VALDEMAR, RIOJA	TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA	€ 67,50

PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO	TOURIGA NACIONAL, TINTA ROTIZ	€ 47,20
-------------------	-------------------------------	---------

MOLDAVIË

RADACINI RESERVE, CODRU	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	€ 41,75
-------------------------	-----------------------------------	---------

VERENIGDE STATEN

J. LOHR TOWER ROAD, PASO ROBLE	PETITE SIRAH, SYRAH	€ 58,30
--------------------------------	---------------------	---------

ARGENTINIË

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

DESSERT

		Glas	Fles
FIOCCO DE VITE BRACHETTO D'ACQUI, PIEMONTE	BRACHETTO	€ 6,00	€ 35,50
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, RHÔNE	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.

