



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	€ 4,25
granité van yuzu - prei olie	
ORTIZ SARDINES BLIKJE	€ 12,50
140 gram - getoast brioche - tomaten salsa	

Voorgerechten

TARTAAR VAN GEROOKTE WORTEL	€ 13,50
crème van eigeel - ingelegde sjalot - walnoten - basilicum mayonaise	
GEBRANDE ZALM	€ 15,50
zeegroenten - beurre blanc - prei olie	
HOLLANDSE GARNAAL	€ 16,50
ponzu hollandaise - zoetzure rettich - crumble van zwarte olijf - crème van eigeel	
RUNDERCARPACCIO	€ 15,50
mayonaise van olijf - Parmezaanse kaas - balsamico - pijnboompit - rucola	
LAMSCURRY TARTELETTE	€ 14,50
gerookte zure room - lychee - zoet zure radijs	
CHEFS VOORGERECHT	€ 14,50
vraag één van onze medewerkers	

Soepen

MOSTERDSOEP	€ 8,00
met Drentse droge worst	
BOUILLABASSE	€ 11,50
zeegroenten - prei olie	
CHEFS SOEP	€ 8,00
vraag één van onze medewerkers	

Hoofdgerechten

VEGETARISCH

GEROOSTERDE SPITSKOOL	€ 24,50
gerookte zure room - saus van vadouvan - granaatappel	
GEBAKKEN GNOCCHI	€ 27,50
saus van pomodori en ricotta - milde gorgonzola - artisjok	
QUICHE	€ 24,50
daslook - gedroogde tomaat - geitenkaas	

VIS

SCHOL FILET	€ 26,50
witte wijn saus - citroen parels - gestoofde venkel - dille	
KABELJAUW	€ 29,50
bloemkool beurre noisette - geroosterde hazelnoot - schuim van paling	
HELE KREEFT (voor 15:00 reserveren)	€ 47,50
400/450 gram kreeft - gebakken in roomboter - citroen - knoflook	

VLEES

TOURNEDOS	€ 39,50
gegrilde bospeen - Madeira jus - pommes duchesse + <i>supplement gebakken eendenlever</i> € 10,50	
EENDENBORST	€ 29,50
jus van kriebier - rode biet - witlof - crumble van groene kruiden	
MAISHOEN CREPINETTE	€ 28,50
morille jus - doperwt - aardappel crème	
CHEFS HOOFDGERECHT	€ 34,50
vraag één van onze medewerkers	

Desserts

MERINGUE	€ 10,00
vanille-ijs - citroen - marmelade van rood fruit	
SOUS-VIDE RABARBER	€ 10,50
mousse van ceylon kaneel - parfait van walnoot - kardemom gel - gezoete mascarpone	
GEPOCHEERDE PERZIK	€ 10,00
espuma van duindoornbes - hazelnoot crumble - sorbetijs van prosecco en perzik	
SGROPPINO	€ 9,00
prosecco - limoncello - citroenijs	
KAASPLANKJE	€ 15,50
met bijpassende garnituur	
MANGO SORBET	€ 10,50
met mango - mango-sorbet-ijs - slagroom	
CHEFS DESSERT	€ 10,00
vraag één van onze medewerkers	
FRIANDISES	Vanaf € 8,50
met koffie of thee en onze eigen '1662' likeur	
ESPRESSO MARTINI	€ 11,00
met espresso, vodka en koffielikeur	

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
---------------------	------------	---------

WIJNKAART

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, PIËMONTE	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.

