HOTEL & RESTAURANT
WESSELING
SINDS 1662

Geachte gast,

Welkom bij het oudste familiehotel van Nederland. Een plek waar gastvrijheid al sinds 1662 van generatie op generatie wordt doorgegeven. Wat ooit begon als brouwerij, is uitgegroeid tot het levendige Hotel & Restaurant Wesseling zoals u het vandaag kent. Inmiddels, ruim 360 jaar en 14 generaties later, ontvangen wij nog altijd met trots onze gasten aan één van de mooiste brinken van Drenthe.

Sinds 1 januari 2025 is een nieuwe generatie aan het roer: Koen en Fleur Zandhuis hebben met liefde en ambitie het familiebedrijf overgenomen. Met respect voor de rijke historie én oog voor de toekomst zetten zij, samen met het team, de traditie van gastvrijheid voort.

Of u nu plaatsneemt op ons terras of binnen geniet in één van onze sfeervolle ruimtes, wij doen er alles aan om uw verblijf bijzonder te maken. Laat u verrassen door zorgvuldig geselecteerde koffie, thee, wijnen en huisgemaakt gebak.
Onze keukenbrigade werkt zoveel mogelijk met duurzame producten uit de regio, of met ingrediënten waarvan de herkomst met zorg is gekozen. Zo proeft u niet alleen kwaliteit, maar ook aandacht en vakmanschap.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Heeft u speciale wensen of dieetvoorkeuren?
Laat het ons gerust weten, dan denken wij graag met u mee.
Voel u welkom en geniet van alles wat Wesseling te bieden heeft.

Wij wensen u een gezellige avond!

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 per stuk

BLIKJE SARDINES
brioche toast - tomaten salsa
13,50

Voorgerechten

PORTOBELLO 15,00
duxelle - pompoen - gezoute citroen - shiitake chips

ARTISJOK 13,50
gekonfijte zilverui - salsa verde - rozemarijn crème

ZALM 16,00
zwarte olijf - jalapeno crème - yoghurt dille

GEROOKTE PALING 19,00
brioche - prei - aardpeer - witte balsamico

CARPACCIO 15,00
duxelle - paddenstoelenkrokant - zwarte knoflook - oude kaas

CHEFS VOORGERECHT 14,50

Soepen

MOSTERDSOEP 8,00
chorizo - tuinkers

BOUILLABAISSE 15,00
rouille - zeevruchten - dragon

CHEFS SOEP 11,50

Tussengerechten

ZEEDUIVEL - WILDZWIJN 17,50
beurre rouge - roodlof

KALFSZWEZERIK 20,00
duxelle - aardpeer - morille jus

CHEFS TUSSENGERECHT 15,00

Hoofdgerechten

Onze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Frisse salade 3.50

GEPOFTE RODE BIET 24,50

zoethout saus - blauwe kaas (v)

VENKEL 25,50

crème van witte bonen - feta - crispy chili olie (v)

TRUFFEL RAVIOLI 28,50

paddenstoelen - velouté de cèpes – paddenstoelenkrokant - zwarte knoflook (v)

HEILBOT 31,00

droge worst - groene kool - noilly prat beurre blanc

WISSELENDE VIS VANAF 27,50

bijpassende garnituren

FAZANT 28,50

zuurkool - schorseneer - beurre blanc op basis van Riesling

DIAMANTHAAS 33,00

pastinaak - gebakken druif - port saus

RUNDERSTOOF 30,00

bijpassende garnituur - jus de veau met cèpes

CHEFS HOOFDGERECHT VANAF 32,50

Desserts

KAASPLANKJE 15,50

bijpassende garnituren - noten

GANACHE VAN KNOLSELDERIJ 10,00

filodeeg - passievrucht-sorbetijs - munt

POMPOEN BAVAROIS 11,50

pumpkin spice-ijs - gekarameliseerde pompoenpitten - brownie

LEMON TARTELETTE 10,50

lemon curd - meringue - kardemom-sorbetijs

CHEFS DESSERT 11,00

AFFOGATO 9,00

vanille ijs - espresso - ‘1662’ likeur

FRIANDISES VANAF 10,50

3 kleine zoetigheden met koffie of thee en onze eigen ‘1662’ likeur

Wijnkaart

MOUSSEREND

		Glas	Fles
SPUMANTE ROCCA DEI FORTI, VENETO	PINOT GRIGIO, VERMENTINO, CHARDONNAY	€ 6,50	€ 36,50
MICHEL GENET, GRAND CRU, CHAMPAGNE	PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	€ 15,00	€ 65,50

WIT

		Glas	Fles
EINTAL, PFALZ	RIESLING	€ 6,00	€ 34,50
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT GRIGIO	€ 6,00	€ 34,50
VILLA BLANCHE, LANGUEDOC	CHARDONNAY	€ 8,00	€ 44,00
SPIER, STELLENBOSCH	CHENIN BLANC	€ 8,00	€ 44,00
	FRANKRIJK		
LE FINAGE, BOURGOGNE, CHABLIS	CHARDONNAY		€ 47,50
JANOTS BOS, BOURGOGNE, POUILLY FUISSE	CHARDONNAY		€ 64,50
LA NERTHE LES CASSAGNES, RHÔNE	VIOGNIER, ROUSANNE, GRENACHE BLANC		€ 45,00
SOPHIE SCHAAL, ALSACE	PINOT GRIS		€ 41,00
SABLES BLONDES, LOIRE, TOURAINE	SAUVIGNON BLANC		€ 42,00
	DUITSLAND		
EINTAL, PFALZ	PINOT BLANC		€ 34,50
	OOSTENRIJK		
BIRGIT EICHINGER, KAMPTAL	GRÜNER VELTLINER		€ 37,75
	ITALIË		
PRENDAS, SARDINIË	VERMENTINO		€ 39,00
TRAMIN STOAN, ALTO ADIDGE	SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY,PINOT BLANC, GEWURZTRAMINER		€ 52,50
CEILO BIANCO DI GIO, VERONA	CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC		€ 35,00
	SPANJE		
BODEGAS BARDOS, RUEDA	VERDEJO		€ 34,50
PACO & LOLA, RIAS BAIXAS	ALBARIÑO		€ 39,00
	PORTUGAL		
VINHOS SOITO, DÃO	ENCUZADO, MALVASIA		€ 47,25
	ZUID-AFRIKA		
JORDAN CHAMELEON, STELLENBOSCH	SAUVIGNON BLANC		€ 42,00
AVONDALE, ANIMA BLANC, PAARL	CHENIN BLANC		€ 51,75
	VERENIGDE STATEN		
WENTE, ARROYO SECCO	CHARDONNAY		€ 47,00

Wijnkaart

ROSÉ

		Glas	Fles
CALUSARI, TRANSYLVANIË	PINOT NOIR	€ 6,00	€ 34,50
MIP, CÔTES DE PROVENCE	CINSAULT, SYRAH, GRENACHE	€ 8,75	€ 48,25

ROOD

		Glas	Fles
EINTAL, PFALZ	PINOT NOIR	€ 6,00	€ 34,50
I MURI, PUGLIA	SANGIOVESE, MALVASIA NERA, AGLIANICO	€ 6,00	€ 34,50
CASA ERMELINDA FREITAS, SETÚBAL	SYRAH	€ 8,00	€ 44,00
SPIER, STELLENBOSCH	MERLOT	€ 8,00	€ 44,00
	FRANKRIJK		
NICOLAS POTEL, BOURGOGNE, HAUT-CÔTES DE BEAUNE	PINOT NOIR		€ 52,25
CHÂTEAU DE FLEURIE, BEAUJOLAIS	GAMAY NOIR		€ 43,00
CHÂTEAU ROZIER, BORDEAUX, ST. EMILION GRAND CRU	MERLOT, CABERNET SAUVIGNON		€ 45,00
LE PLAN VERMEERSCH, 'GT-1' RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	GRENACHE, SYRAH		€ 64,50
LES JAMELLES, LANGUEDOC	CABERNET SAUVIGNON		€ 34,50
	ITALIË		
VITE VOLTE, PIËMONTE	BARBERA D'ASTI		€ 41,75
DAMILIANO BAROLO LECINQUEVIGNE, PIËMONTE	NEBBIOLO		€ 64,50
ANTINORI, PIAN DELLA VIGNE, TOSCANE	BRUNELLO DI MONTALCINO		€ 82,50
MASSERIA CAPOFORTE, PUGLIA	PRIMITIVO		€ 44,50
	SPANJE		
HONORO VERA, CALATAYUD	GARNACHA		€ 34,50
QUINTO ARRIO CRIANZA, RIOJA	TEMPRANILLO		€ 39,00
	ARGENTINIË		
ZUCCARDI VALLES, MENDOZA	MALBEC		€ 41,75

DESSERT

		Glas	Fles
CASCINA FONDA, PIEMONTE	BRACHETTO	€ 7,50	€ 36,50
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, RHÔNE	MUSCAT À PETITS GRAINS	€ 8,00	€ 52,00
TSCHIDA BEERENAUSLESE, BURGENLAND	GRÜNER VELTLINER (0,375 L)	€ 8,00	€ 39,00
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.

HOTEL & RESTAURANT
WESSELING
SINDS 1662