



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

TOMATEN TARTAAR 14.50

burrata - truffel - focaccia

ARTISJOK 13.50

gekonfijte zilverui - salsa verde - rozemarijn crème

GEROOKTE PALING 19.00

biet - crème fraîche - granny smith - brioche

CARPACCIO 15.00

brokkel kaas - krokante tuinbonen - sjalotten crème

CHEFS VOORGERECHT 14.50

Soepen

MOSTERDSOEP 8.00

chorizo - tuinkers

BISQUE 15.00

Noordzee krab - tomaat - bieslook

CHEFS SOEP 11.50

Tussengerechten

LANGOUSTINE 18.00

bloedsinaasappel - kruidenolie - mango - tuinkruiden

KALFSZWEZERIK 20.00

gebakken bloemkool - morille jus - druivenmot - hazelnoot

CHEFS TUSSENGERECHT 15.00

Hoofdgerechten

*Onze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Frisse salade 3.50*

GEPOFTE BIET 24.50

laurier - hibiscus schuim.- zoet-zure biet - crème van peterseliewortel (v)

GEBAKKEN BLOEMKOOL 25.50

bloemkool crème - chimichurri - citroengras olie - hazelnoot (v)

RAVIOLI 28.50

groene asperge - crumble van parmezaan - gezouten citroenboter (v)

HARDER 29.00

citroen-tijm saus - meiraap - koolrabi - pancetta

WISSELENDE VIS VANAF 27.50

bijpassende garnituren

MAISKIP 27.50

baby mais - courgette - bisque - polenta

ZIJLENDE 33.00

truffel jus - groene asperge - eendenlever

VARKENSWANG 30.00

Milanese saus - aardappel mousseline

CHEFS HOOFDGERECHT VANAF 32.50

Desserts

KAASPLANKJE 15.50

bijpassende garnituren - noten

BLAUWE KAAS PARFAIT 10.00

granny smith - zoethout - cranberry - walnoot

WITTE CHOCOLADE FUDGE 11.50

hibiscus schuim - zoet-zure komkommer - yoghurt ijs

TARTELETTE VAN VERVEINE 11.50

rabarber - citrus ijs - steranijs gel

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

SPUMANTE ROCCA DEI FORTI, VENETO
MICHEL GENET, GRAND CRU, CHAMPAGNE

PINOT GRIGIO, VERMENTINO, CHARDONNAY
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

Glas	Fles
€ 6,50	€ 36,50
€ 13,50	€ 63,50

WIT

BODEGAS BARDOS, RUEDA
CALUSARI, TRANSYLVANIË
VILLA BLANCHE, LANGUEDOC
SPIER, STELLENBOSCH

VERDEJO
PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
CHENIN BLANC

Glas	Fles
€ 6,00	€ 34,50
€ 6,00	€ 34,50
€ 8,00	€ 44,00
€ 8,00	€ 44,00

FRANKRIJK

LE FINAGE, BOURGOGNE, CHABLIS
DOMAINE FAIVELEY "LES MARNES BLANCHES",
BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE, LADOIX
LA NERTHE LES CASSAGNES, RHÔNE
SOPHIE SCHAAL, ALSACE

CHARDONNAY
CHARDONNAY
VIOGNIER, ROUSANNE, GRENACHE BLANC
PINOT GRIS

€ 42,50
€ 67,50
€ 45,00
€ 41,00

DUITSLAND

PRINZ, RHEINGAU
HENSEL, PFALZ

RIESLING
GRAUBURGUNDER

€ 43,00
€ 39,00

OOSTENRIJK

BIRGIT EICHINGER, KAMPTAL
CHRISTIAN FISCHER, THERMENREGION

GRÜNER VELTLINER
ROTGIPFLER

€ 37,75
€ 35,00

ITALIË

PRENDAS, SARDINIË
TRAMIN STOAN, ALTO ADIDGE

VERMENTINO
SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, PINOT
BLANC, GEWURZTRAMINER

€ 37,50
€ 52,50

SPANJE

JOSÉ PARIENTE, FERMENTADO EN BARRICA,
RUEDA
PACO & LOLA, RIAS BAIXAS

VERDEJO
ALBARIÑO

€ 52,50
€ 39,00

PORTUGAL

VINHOS SOITO, DÃO

ENCUZADO, MALVASIA

€ 43,25

MOLDAVIË

RADACINI RESERVE, CORDU

CHARDONNAY, PINOT GRIGIO

€ 41,75

ZUID-AFRIKA

SKAAP, STELLENBOSCH
AVONDALE, ANIMA BLANC, PAARL
KLEINE ORANJERIE, FRANSCHHOEK

SAUVIGNON BLANC
CHENIN BLANC
SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC

€ 42,00
€ 51,00
€ 44,50

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
LES BERTHOLETS, LANGUEDOC	MARSELAN	€ 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

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.

