

## Welkom in Weselo

Een leuke plaats om even halt te houden, een adres waar een ver verleden een leuke en nieuwe toekomst krijgt. "Hoeve Borenbriil" dateert van 1729, inderdaad ja, bijna 300 jaar oud, en deed vroeger dienst als pachthoeve van de norbertijnenabdij van Mol-Postel. Sinds enkele jaren zijn we trotse eigenaars van dit stulpje en kunnen we hier onze gastronomische droom verder uitbouwen. Weselo staat garant voor dagverse producten die enerzijds op een oerclassieke en anderszijds op een verassend vernieuwende en eigentijdse manier bereid worden. De seizoenen en laatste trends laten we niet aan ons voorbij gaan en we zijn dan ook steeds op zoek om jullie op een aangename en verassende manier te laten kennis maken met onze ontdekkingen en creaties.

Onze medewerkers doen hun uiterste best om zo vlug mogelijk voor u een kwalitatief product te bereiden en te serveren. Voor sommige gerechten is het onmogelijk om veel voorbereidingen te treffen om zo de versheid en kwaliteit te garanderen. U zal dan ook merken dat verschillende soorten gerechten zeer seizoens- en prijsafhankelijk zijn en aldus niet op de vaste kaart maar bij de suggesties te vinden zijn.

De samenstelling van de gerechten per tafel speelt vaak mee in de bereidingstijd. Wij vragen aan gezelschappen vanaf 8 personen en meer de keuze te beperken tot maximaal vier verschillende.

**Wij wensen u in ieder geval een smakelijke verpozing toe.**  
An, Dieter en Jinthe

## Bieren van 't Vat

Stella Artois	2.30
Triple d'Anvers 33cl	3.80
La Chouffe 33cl	3.80
La Trappe (trappist 6°) 25cl	3.20
Suggestiebieren vraag ernaar	

## Bieren op Fles

Westmalle Dubbel	3.30
Westmalle Tripel	3.90
Leffe Blond/Bruin	3.70
Rodenbach Grand Cru	3.70
Orval	3.90
Rocheforte 8%	3.70
Postel Donker/Blond	3.30
Hoegaarden	2.40
Liefmans Fruitesse	2.70
Duvel	3.70
Karmeliet	3.80
Cornet	3.80
Boon Geuze op kurkenstop 37,5cl	5.90
Suggestiebieren vraag ernaar	



## Frisdranken

Coca-Cola	2.30
Coca-Cola Light	2.30
Coca-Cola Zero	2.30
Water bruis/niet bruisend (37,5cl)	2.30
Water bruis/niet bruisend (75cl)	4.50
San Pelligrino 50cl	4.50
Acqua Panna 50cl	4.50
Sprite	2.30
Fanta	2.30
Tonic	2.60
Agrum	2.60
Tonissteiner Citroen	2.50
Tonissteiner Orange	2.50
Tonissteiner Vruchtenkorf	2.50
Ice-Tea	2.50
Pom-Ton	4.90
Eskimo	4.90

## Fruitsappen Minute Maid

Minute Maid Sinaas	2.30
Minute Maid Appel	2.30
Minute Roze Pompelmoesmix	2.30

## Verse Fruitsappen

Sinaasappel natuur	4.30
Citroen natuur	4.30
Sinaas-Citroen natuur	4.30

## Koffie

Espresso/Décafeine espresso	2.30
Latte macchiato (koffie verkeerd)	2.70
Mokka	2.30
Italiaanse cappuccino gestoomde melk	2.70
Vlaamse cappuccino (met slagroom)	2.70
Warme Cécémel	2.60

## Koffie De Luxe

Hasseltse Koffie	7.00
Baileys Koffie	7.00
Irish Coffee (Whisky)	7.00
Italiaans Koffie (Amaretto)	7.00
Spaanse Koffie (Cuarenta Y Tres)	7.00
Franse Koffie (Cognac)	7.00
Koffie "Weselo"	7.00

## Verse thee

Zwarte Thee		2.30
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Earl grey superieur</i></li><li>• <i>English breakfast</i></li></ul>	<p><i>Zwarte thee met het geliefde Bergamot aroma, een bloemige klassieker</i></p> <p><i>Uitgekiende mix van Ceylon en Assam naar Engelse traditie, krachtig en vol aromatisch.</i></p>	
Groene Thee		2.30
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Sencha OP</i></li><li>• <i>Sencha Lemon</i></li></ul>	<p><i>Mooie zachte groene thee van uitzonderlijke kwaliteit.</i></p> <p><i>Groene thee met citroengras, stukjes citroen, citroenschil en citroen granulaat .</i></p>	
Rooibosthee		2.30
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Rooibos naturel</i></li><li>• <i>Rooibos cranberry</i></li><li>• <i>Spring in the air</i></li></ul>	<p><i>Heerlijk Afrikaanse biologische thee zonder cafeïne</i></p> <p><i>Fris zoete rooibosthee met stukjes echte cranberry.</i></p> <p><i>Luchtig biologische rooibosthee.</i></p> <p><i>Lekker fris met sinaasappel en papaya</i></p>	
Kruidenthee		2.30
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Nina munt</i></li><li>• <i>Zorgeloos</i></li><li>• <i>Rozenbottel hibiscus thee</i></li></ul>	<p><i>Marokkaanse munt, heeft een frisse oorspronkelijke(spearmint) smaak</i></p> <p><i>Rustgevende mix van kruiden en bloemen en citrus tinten</i></p> <p><i>Frisse smaak en diep roze kleur. Rijk aan vitamine C.</i></p>	
Speciale Thee		2.30
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Green Chai</i></li><li>• <i>Oma's appeltaart</i></li></ul>	<p><i>Een hartverwarmende groene thee uit India met green gunpowder en kardemon, gember, kruidnagel, kaneel en peperkorrels.</i></p> <p><i>Oolong, witte en groene thee met gebakken appel, vanille en amandel.</i></p>	

## Aperitieven

Aperitief van het Huis

Een klassieker: "Aperol Spritz" 7.00

Hip en Trendy: "Bulleit bourbon - Frontier whisky"  
met fever tree ginger Ale en tinten van limoen. 7.80

Alcoholvrij "Mojito Style"  
Verse munt, partjes van limoen, crushed ice en een aangepaste fever tree ginger Ale. 7.00

Cava Brut La Pintada 6.50

Kirr 5.20

Kirr Royal 7.20

Floc de Gascogne 5.50

is een versterkte wijn op basis van armagnac en vers druivenmost. Een klassieker als aperitief.

Porto Rood/Wit 4.50

Een jonge, fruitige port van Hutcheson, een vooraanstaand portohuis  
dat zeer kwalitatieve producten maakt

Tio Pepe Dry Sherry 4.50

een van de bekendste en droogste sherry's die er op de markt zijn.  
Tio Pepe is een fino gemaakt van de palomino druif.

Martini Bianco / Rosso 4.50

Martini vermouth is van de Italiaanse distilleerderij Martini & Rossi in Turijn.  
Opgericht door Alessandro Martini, Luigi Rossi en Teofilo Sola.  
In 1863 heette het bedrijf Martini, Sola & Cia.

Campari 5.00

Opgericht in 1862 in Milaan door Gaspare.  
Een drank op basis van witte en rode wijnen waaraan bittere kruiden en/of extracten zijn toegevoegd.

Henri Bardouin Pastis 7.00

Pastis betekent mengsel in het Provençaals. Bij Henri Bardouin gaat het echter om een echte kruising  
van planten en kruiden over de hele wereld. Ter info er zitten 50 soorten kruiden in deze pastis!!

Chateau Beaulon 5 ans Pineau des Charentes 6.50

Een kasteelgemaakte en -gebottelde PdC van een bewonderswaardige leeftijd (5 jaar). Verfijnd, fris,  
fruitig, met tonen van witte bloemen, honing en vanille, smaak van mandarijn en gedroogde abrikozen.

## Geestrijke dranken

Beccaris Amaretto	5.90
Een artisanale stokerij opgericht in 1951 door Elio Beccaris. Deze amaretto is een amandellikeur uit de Piemonte vervaardigd met enkel natuurlijke producten.	
Cream Liquor Edradour	6.50
Whiskylikeur op basis van premium whisky van Edradour (minstens 10 jaar gerijpt) en daarna geblend met zachte, verse room en andere ingrediënten zoals hazelnoot en toffee	
43' Cuarenta Y Tres	5.90
43 ingrediënten zitten er in deze Spaanse afterdinner likeur. Deze complexe vanille likeur bestaat uit 100% natuurlijke producten.	
Beccaris Sambuca	5.90
Deze sambuca wordt gemaakt in Asti, in het noorden van Italië volgens een oud familie recept. Alle ingrediënten en smaken zijn met zorg en expertise geblend. Hun leuze is "enjoy sambuca at any time during the day".	

## Rum

Ron Caney is een echte, Cubaanse rum die heel puur wordt vervaardigd door een bedrijf met meer dan 150 jaar ervaring.

Carta Blanca Superior	5.90
Een witte rum die minstens 3 jaar gerijpt heeft. Een florale neus en een ronde, volle smaak.	
Oro Ligero	6.90
Een premium, donkere rum die bestaat uit een blend van verschillende rums die 3 tot 5 jaar gerijpt hebben.	
Anejo Centuria	7.90
Een blend die enkel rum bevat die minstens 7 jaar gerijpt heeft. Toetsen van vanille, hout en sinaasappel maken dit een complexe rum die puur gedronken moet worden (eventueel met een lekkere Cubaanse sigaar)	
Barcelo Imperial Rum	7.90
Een blend van rum soorten die minstens 7 jaar gerijpt hebben in gebruikte Kentucky Bourbon-vaten. Een rijke, maar zachte rum. Bekroond tot 'Best rum in the world'	



## Whisky

Tullamore Dew Irish whisky 6.50

Tullamore Dew Original, amberkleurig en met een subtiel aroma van kruiden, mout, citrus en gebrand hout. Een verfijnde, lichte en elegante whiskey.

Benriach Heart of Speyside 8.50

Benriach heeft zijn eigen unieke karakter gedragen door de bijzondere methoden en vaardigheden. De Heart of Speyside is hun signatuur instapwhisky met zachte, fruitige tonen.

iLeach Islay Single Malt 8.90

Deze The ILeach Single Islay maltwhisky weerspiegelt het karakter van de eilandbewoners, krachtig en toch aangenaam, warm en zacht met een rijpheid afkomstig van de jaren lagering op vaten. Krachtige turf aroma's met de zo herkenbare ziltige tonen van de kust.

## Cognac

Otard 7.20

Deze elegante cognac komt met stevige body, een grote finesse en een uitstekende afdronk. De neus is rijk aan bloemen geaccentueerd met blaadjes van de lindenboom, peer, Tabac en een toets van vanille.

Le Roch VSOP 9.50

Druiven zijn 100 % afkomstig uit Petite Champagne - het op één na beste gebied in de Cognacstreek. De jongste Cognac die gebruikt wordt, is tien jaar oud terwijl de wetgeving maar een minima van vierenhalf jaar oplegt, een zeer kwalitatieve cognac dus, zonder toevoeging van caramel.

## Calvados

Chateau de Breuil VSOP Calvados 7.50

Een kasteelgebottelde calvados van topkwaliteit. Deze VSOP bevat 4 tot 5jaar oude eau-de-vie's en smaakt rijk naar appels met in de afdronk een spoortje vanille.





## Wijnkaart

### ONZE HUISWIJN

#### Wit

##### Muros Antigos

Alvarinho, Loureiro, Avesso - Vinho Verde - Portugal

Gedoseerde exotische aromastart, met ananas, abrikoos, wilde venkel, buxus, groene kruisbes en limoenzeste, met zelfs een minerale toets. In de mond: opnieuw megafris, eerst met kruisbes en rode appel, maar dan een echte citrusexplosie met vooral gele/roze pompelmoes in de hoofdrol, sappig en sec, plus mineraal strak finishend.

Glas 3.90                      Karaf 1/4l 7.60                      Karaf 1/2l 15.20                      Fles 21.40

##### Villa Chambre d'Amour

Lionel Osmin & Cie - Sud Ouest - 80% Gros Manseng - 20% Sauvignon Blanc - Frankrijk.

Natuurzoete en uitgebalanceerde wijn met in de neus citrus, ananas en vanille. Helder gele kleur met gouden reflecties. Een sappig zoet wijntje met fijne zuurtjes op de achtergrond.

Glas 4.70                      Karaf 1/4l 9.20                      Karaf 1/2l 17.90€                      Fles 25.50

#### Rood

##### Luccarelli Salento IGT Rosso

Luccarelli - Puglia - Sangiovese, Primitivo, Malvasia Nero - Italië.

Heerlijk rijp fruit in de neus met rode besjes en bosvruchten op kop gevolgd door een vleugje cuberdon. Een mond vullende soepele wijn die je doet verlangen naar het zonnige Puglia.

Glas 3,90                      Karaf 1/4l 7.60                      Karaf 1/2l 15.20                      Fles 21.40

#### Rosé

##### Chateau Amaurique Rosé

Provence - Grenache, syrah, Cinsault - Frankrijk

Bekroond met médailles, zowel nationaal als internationaal. In het bouquet geeft de wijn de aroma's van aardbei en grapefruit ondersteund door een zachte kruiding

Glas 5.30                      Karaf 1/4l 11.50                      Karaf 1/2l 21.20€                      Fles 30.20

## Bubbels

São João Espumante

Bical, Maria Gomes, Arinto - Portugal

Caves São João maakt al sinds 1920 uitstekende espumantes in de Bairrada-regio. Deze Bruto is dan ook het resultaat van veel vakmanschap: heerlijk fris, fijne bubbels en mooi droog in de afdrank.

Glas 5,90

Fles 32,80

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Chardonnay-Frankrijk

Een van de meest unieke cuvees, gemaakt van een assemblage van Chardonnay uit vier uitmuntende wijnjaren (2006, 2007, 2009 en 2010). Deze cuvee is in slechts zeer beperkte oplage gemaakt en is een Blanc de Blanc die extra 'romig' is.

Fles 49€

**Zie ook onze suggestiewijnen die per glas, karaf of fles kunnen besteld worden.**



## Salades

Slaatje met warme Kippenreepjes,  
blokjes Jonagold. 16.90

Slaatje met warme Geitenkaas,  
krokante Spekjes en schijfjes appel. 19.40

## Jinthe's favorieten (tot 12 jaar)

Spaghetti Bolognaise 7.20

Kindersteak\* 12.90

Huisbereide Vissticks\* 10.90

Krokante kipfilet\* 10.90

Curryworst\* 5.90

Huisbereide Videe 11.80

\*Geserveerd met frietjes, kroketten, puree, wesegras, gratin (+1.50€). Deze gerechten zijn allen vers en huisbereid.

## Voorgerechten (geserveerd met brood)

Lookbroodjes 7.90

Lookbroodjes met zuiderse Tomaatjes 9.40

Spaanse Ham 13.50

Bordje vers gesneden "Jamón DOP, Teruel"  
geserveerd met brood en kruidenboter

Tomatenroomsoep 4,5

Carpaccio van lers Hereford rundvlees 14.50

Huisbereide Kaaskroketten 11.20



## Hoofdgerechten

### Iers Hereford Rundvlees :

*Uitgestrekte glooiende landschappen, pure frisse lucht, heldere beekjes, stromende rivieren en rust. De klimatologische omstandigheden zijn dan ook optimaal, en nergens is het gras groener dan in de Ierse Republiek. Door deze unieke combinatie van factoren is Ierland wereldleider in de productie van het beste en gezondste vlees. Het Ierse vlees kenmerkt zich door de uitstekende smaak, wat onder meer komt door het mooie gemarmerde vlees. Deze gerechten worden bereid in "de Jospier", een houtskooloven die aan onze gerechten een subtiele smaak van bbq geven.*

Kogel Steak 23.80  
Gesneden uit de kogel van de bovenbil van de koe, vandaar de benaming en niet omwille van de vorm. De Kogel is na de Filet Pur het malste stukje van de koe. Geserveerd met warme seizoengroenten en saus naar keuze.

Filet Pur 32.80  
Filet pur is het beste stuk vlees dat het rund te bieden heeft. Het wordt ook wel runderhaas genoemd en komt uit de rug van het dier. Zeer smaakvol en mager. Geserveerd met warme seizoengroenten en saus naar keuze.

Wesegras 24.50  
Een kogel steak (+/-200gr) geserveerd met flinterdun gesneden frietjes en een fris slaatje en een saus naar keuze.

\*Geserveerd met frietjes, kroketten, puree, wesegras, gratin (+1.50€). Deze gerechten zijn allen vers en huisbereid.

### Saus naar keuze

Peperroom - Champignonroom - Provençaalse - Lookboter

Vers Bereide Bearnaise en +2.00  
Gebakken Champignons



## Varkensvlees van bij ons

Varkenshaasje	22.20
Varkenshaasje onder een korstje van groene kruiden en crumble van serranoham geserveerd met een zachte graanmosterdsaus en warme seizoensgroenten.	
Ribbetjes	20.40
Gegrild in "de Josper" met een kruidenmengeling van de chef geserveerd met een fris slaatje.	

\*Geserveerd met frietjes, kroketten, puree, wesegras, gratin (+1.50€). Deze gerechten zijn allen vers en huisbereid.

## Gerechten met Kip

Op Lage Temperatuur gegaarde Mechelse Koekoek	20.80
Gegrild in "de Josper" met een zacht looksausje en warme seizoengroenten.	
Videe	18.80
Huisgemaakt op Traditionele wijze met een Vers Gebakken Bladerdeeggebakje en een fris slaatje	

\*Geserveerd met frietjes, kroketten, puree, wesegras, gratin (+1.50€). Deze gerechten zijn allen huisbereid en vers

## Visgerechten

*Bereidingen met Vis kan je vinden bij de suggesties daar wij de Versheid en de Seizoenen willen Respecteren.*



## Mangerie Weselo

St Jozefslaan 1

2400 Mol

[www.weselo.be](http://www.weselo.be) • [info@weselo.be](mailto:info@weselo.be) • 014 68 72 14

Openingsuren:

Donderdag 11.00 - 22.00\*

Vrijdag 11.00 - 23.00\*

Zaterdag 11.00 - 23.00\*

Zondag 11.00 - 22.00

Maandag 11.00 - 22.00\*

\* Keuken is geopend van 12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00

dinsdag en woensdag gesloten

**Bedankt voor uw bezoek.**

