



HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ

# MENU





HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ

## Van harte welkom in de EETKAMER van Hotel 't Kruisselt

De naam 't Kruisselt is ontleend aan een kloosterorde die in de Middeleeuwen van Zuid-Duitsland naar deze plek trok. Van deze kloosterorde weet men alleen dat zij zich "Kruisselt" noemde. Na de Middeleeuwen vertrokken de kloosterlingen en heeft niemand ooit meer iets van hen vernomen.

In de periode daarna zijn diverse gezinnen woonachtig op het erf. Zo vinden we in het archief terug dat rond 1715 een huwelijk is voltrokken tussen Hendrik Kruisselt en Jenneken Hilgeholt. In 1812 doet ene Gerrit Jan Kruisselt aangifte van diefstal van 2 koperen ketels.

In de twintigste eeuw bouwt de textielfamilie Van Wulfften Palthe hier haar villa. Tijdens en na de Tweede Wereldoorlog wonen vele families, tegelijkertijd, in de villa. Voor hen is dit pand een tijdelijk onderkomen. Begin jaren '50 verkoopt de familie de villa aan de kloosterorde 'Missionarissen van Scheut'. De paters stichten hier een seminarie. De muurtjes bij de bar, met de rechthoekige kleine ramen, herinneren aan de plaats waar vroeger het altaar stond. Maar het animo van jonge mannen om missionaris te worden wordt steeds minder en ook de paters trekken naar andere oorden.

Het hoofdgebouw krijgt in de jaren '70 zijn huidige bestemming als hotel. Sinds 2016 is het hotel eigendom van Agfra Holding B.V. en begroeten onze medewerkers en wij u graag in ons gezellige en gemoedelijke familiehotel.

't Kruisselt beschikt over 42 sfeervol ingerichte kamers: Standaard, Comfort, Charme & Comfort Plus kamers. Het ontbijt wordt geserveerd in buffetvorm in de Eetkamer. Een borreltje drinken of gezellig lunchen? Graag verwelkomen wij u daarvoor in onze Huiskamer, bij goed weer openen wij de deuren naar het op het zuiden gelegen Tuinerras.

Elke avond kunt u hier in de Eetkamer genieten van een smakelijk diner. Chef Brian en zijn keukencrew bereiden met veel passie de lekkerste gerechten voor u. Voor een goed wijnadvis kunt u Marcel of Ilse of één van onze gastheren en -vrouwen aan de mouw trekken.

Wenst u meer informatie over Hotel 't Kruisselt? Vraag één van onze receptiemedewerkers! Wij wensen u een heel prettig en ontspannen verblijf!

# Bon appétit!

Met gastvrije groet,  
Namens alle medewerkers van Hotel 't Kruisselt

Linda & Jeroen Kampman



HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ

VOORGERECHTEN € 11,50

Gerookte eendenborst | kruidensla | radijs | truffelmayonaise

Rode mul | loempia rivierkreeft | frisse salade | affilla cress | kervelmayonaise

SOEPEN € 6,50

Consommé Celestine | eierflensjes | verse kruiden

Paprika soep | half geslagen room | bosui 

HOOFDGERECHTEN € 21,50

Entrecote | groene asperge | doperwt | kruiden blini's | kruidenboter

Doradefilet | spinazie | chaggiobiet | waterkerssaus

Lasagne van courgette | gemarineerde groentes | gegratineerd met brie 

*Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituren en crudités*

NAGERECHTEN € 7,50

Parfait rabarber | crème kaneel | vene cress

Bavarois mango | chutney mango | verse framboos



HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ

## KEUZEMENU'S

Stel uw eigen menu samen uit de diverse voorgaande gerechten.

3-gangen keuzemenu met soep	€ 32,50 per persoon
3-gangen keuzemenu met voorgerecht	€ 35,00 per persoon
4-gangen keuzemenu	€ 39,50 per persoon
Toeslag op hotelarrangement met diner	€ 9,50 per persoon voor 3 gangen
Toeslag op hotelarrangement met diner	€ 14,50 per persoon voor 4 gangen

## DAGMENU

3-gangen menu du Jour  € 29,50 per persoon

## WIJN TIP

Wit: Latium Soave

€ 32,50 per fles

Rood: Rioja Crianza

€ 29,50 per fles

 Vegetarisch of vegetarisch verkrijgbaar

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**



HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ


## APPETIZERS

€ 11,50

Smoked duck breast | herb salad | radish | truffle mayonnaise  
Red mullet | spring roll crayfish | fresh salad | affilla cress | chervil mayonnaise


## SOUPS

€ 6,50

Consommé Celestine | egg pancake | fresh herbs  
Paprika soup | cream | spring onion 

## MAIN COURSES

€ 21,50

Entrecote | green asparagus | peas | seasoned blini | herb butter  
Doradefilet | spinach | chaggio beet | watercress sauce  
Courgette lasagne | marinated vegetables | au gratin with brie   
*All main courses are being served with potatoes and crudités*

## DESSERTS

€ 7,50

Rhubarb parfait | cinnamon cream | vene cress  
Mango bavaois | mango chutney | fresh raspberry

## CHOICE MENU

Compose your own menu from the various previous dishes:

3-course menu with soup  
3-course menu with appetizer  
4-course menu


€ 32,50 a person  
€ 35,00 a person  
€ 39,50 a person

Surcharge on hotel package with dinner  
Surcharge on hotel package with dinner

€ 9,50 per person for 3 courses  
€ 14,50 per person for 4 courses

## MENU OF THE DAY

€ 29,50 a person 

 Vegetarian dish or optional as vegetarian



HOTEL  
*'t Kruisselt*  
NATUURLIJK GASTVRIJ

## VORSPEISEN

€ 11,50

Geräuchert Entenbrüstchen | Krauter Salat | Radieschen | Trüffel Mayonnaise  
Rotbarbe | Frühlingsrolle Krebse | frische Salat | Affilla-Kresse

## SUPPEN

€ 6,50

Consommé Celestine | Eierpfannkuche | frische Krauter  
süße Paprikeschoten suppe | Schlagsahne | | Frühlingszwiebel 

## HAUPTSPEISEN

€ 21,50

Entrecote | grüner Spargel | Erbsen | Plinsen | Krauter Butter  
Dorade Filet | Spinat | Chaggio Bete | Brunnenkresse Sauce  
Lasagna von Zucchini | marinierte Gemüse | gratiniert mit Brie   
*Alle Hauptspeisen werden mit Kartoffelgarnituren und Rohkost serviert*

## NACHSPEISEN

€ 7,50

Parfait Rhabarber | creme Zimt | Vene Kresse  
Bavarois Mango | Chutney Mango | frische Himbeere

## MENÜ WÄHLEN

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus den verschiedenen vorherigen Gerichten zusammen:

3-Gang-Menü mit Suppe

€ 32,50 pro Person

3-Gang-Menü mit Vorspeise

€ 35,00 pro Person

4-Gang-Menü

€ 39,50 pro Person

Aufpreis für Hotelpaket mit Abendessen

€ 9,50 pro Person für 3 Gänge

Aufpreis für Hotelpaket mit Abendessen

€ 14,50 pro Person für 4 Gänge

## MENÜ DES TAGES

€ 29,50 pro Person

 Vegetarisches Gericht oder vegetarisch erhältlich