



HOTEL
't Kruisselt
NATUURLIJK GASTVRIJ

MENU



Van harte welkom in de EETKAMER van Hotel 't Kruisselt

De naam 't Kruisselt is ontleend aan een kloosterorde die in de vroege Middeleeuwen vanuit de Abdij van Werden (zuid-Duitsland) naar deze plek trok. Van deze kloosterorde weet men dat zij zich Crucelo noemde, kruisbos vrij vertaald. Na de Middeleeuwen vertrokken de kloosterlingen, maar de naam bleef bestaan.

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 1811 komt 't Kruisselt in handen van Dominee Johannes Palthe en in 1920 bouwt zijn kleinzoon Richard van Wulfften Palthe hier een textielvilla. De villa fungeert als hoofdgebouw van ons huidige hotel. Tijdens en na de Tweede Wereldoorlog wonen vele families, tegelijkertijd, in de villa. Voor hen is dit pand een tijdelijk onderkomen. Eind jaren '50 verkoopt de familie de villa aan de '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. En 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 en Comfort Plus kamers. De kamers zijn gelegen op de begane grond of per lift bereikbaar. De Charme kamers bevinden zich in het oudste gedeelte van het hotel en zijn enkel per trap te bereiken. Alle kamers hebben modern comfort.

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 de mogelijkheden? Vraag één van onze receptiemedewerkers! Wij wensen u een smakelijk diner!

Bon appétit!



VOORGERECHTEN

€ 9,95

Carpaccio ossenhaas | pestomayonaise | pijnboompitten | mesclun

Gebakken rode mul | sesam noedels | rucola | bimi

Gegrilde little gem | ansjovis mayonaise | croutons | ei | granen | cerise tomaat ✓

SOEPEN

€ 6,50

Bouillon van eekhoortjesbrood | rillettes van paddenstoel | verse kruiden ✓

Soep van bosui | gerookte forel | crème fraîche ✓

Voor- en tussengerechten worden geserveerd met brood en boter of tapenade.

HOOFDGERECHTEN

Kalfsribeye | bearnaisesaus | gebakken paddenstoelen € 23,50

Tongschar | beurre blanc | mousseline zoete aardappel € 22,50

Chefs special veggie ✓ € 19,50

Plate van de dag vis of vlees € 21,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende bordgarnituren en salade.

NAGERECHTEN

€ 7,95

Kaasplank met binnen, - en buitenlandse kazen | vijgenwalnootbrood

Flensjes | sinaasappelsaus | kaneelijs

Dessert van de dag € 6,95

KEUZEMENU'S

Stel uw eigen menu samen uit de diverse voorgaande gerechten.

3-gangen menu	€ 35,00 per persoon
4-gangen menu	€ 40,00 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	€ 32,50 per persoon ✓
-----------------------	-----------------------

BIJGERECHTEN

Boerenfrites met huisgemaakte mayonaise	€ 3,95 per puntzak ✓
---	----------------------

WIJN TIP

Vraag uw gastheer/gastvrouw

✓ Vegetarisch of vegetarisch verkrijgbaar

Heeft u een allergie? Meld het ons!