

# Hessel & Struen

SIDEN 1957

- Folk - Smak - Tradisjon -



# SMÅRETTER

## LIGHT MEALS

*Våre grovbrød inneholder gluten fra hvete, rug, bygg, havre og sesamfrø*

### Plukkfisk med bacon og flatbrød 169,-

*Norwegian brandad of dried and salted cod with mashed potatoes, bacon, and flat bread*

*Inneholder: fisk, smør, melk, gluten fra hvete, rug, havre og bygg*

### Club sandwich 189,-

Grillet kylling med bacon, salat, hvitløksmajones og pottes frites

*Grilled chicken breast with bacon, lettuce, aioli and French fries*

*Inneholder: gluten i grovbrød smør, egg, soya*

### Karbonadesmørbrød 169,-

Med karamellisert løk

*Open beef patty sandwich with caramelized onion*

*Inneholder: gluten i grovbrød, smør, egg, sennep, fisk (worchester saus)*

### Jegergryte 199,-

Med rosenkål, tyttebær og potetmos

*Hunter pot served with brussels sprouts, lingonberry and mashed potatoes*

*Inneholder: melk, smør, selleri*



## Wesselburger 189,-

Burger av grovkvernet oksekjøtt, servert i grillet purpur brød med salat, bacon, ost, husets dressing og pommes frites

*Wessel's beef burger with toasted buns, lettuce, bacon, dressing and French fries*

*Inneholder: gluten fra hvete, rug, bygg, semule, fisk (ansjos fra worchestersauce) egg, soya, sennep, melk*

## Rekesmørbrød 179,-

På husets grove brød med salat og majones

*Open sandwich with coarse bread, shrimps, lettuce and mayonnaise*

*Inneholder: gluten fra hvete, bygg, rug, havre, skalldyr, egg, sesamfrø, soya, laktose*

## Wesselstuen's fiskesuppe 179,-

Med fersk fisk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med brød og smør

*Creamed fish soup a la Wesselstuen with fresh fish, shrimps, mussels, vegetables, bread and butter*

*Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk, skalldyr, gluten i grovbrød*

## Cæsarsalat 169,-

Med grillet kylling, romanosalat, krutonger, parmesan, bacon og cæsardressing

*Caesar salad with chicken breast, romaine lettuce,krutons, parmesan, bacon and Caesar dressing*

*Inneholder: gluten fra hvete, bygg, rug, havre, egg, fisk (ansjos i dressing), sennep, laktose*

## Havsalat 189,-

Med reker, krepsehale og blåskjell. Serveres med brød og urtdressing

*Sea salad with shrimps, shellfish and mussels. Served with bread and herb dressing*

*Inneholder: bløtdyr, skalldyr, melk, gluten i grovbrød*



# FORRETTER

## *Starters*

### Wesselstuen's fiskesuppe 145,-

Kremet fiskesuppe med fersk fisk, blåskjell, reker og grønnsaker. Serveres med brød og smør

*Creamed fish soup à la Wesselstuen with fresh fish, shrimps, mussels, vegetables, bread and butter*

*Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk, skalldyr*

### Kamskjell 145,-

Med persillerotkrem, syltet fennikel og aspargesbønner i bacon

*Scall*

*ops with pickles fennel and asparagus beans in bacon*

*Inneholder: bløtdyr, melk*

# VEGETAR

## *Vegetarian*

### Nøttesteik 199,-

Med beter, persillerotkrem, valnøtter, syltet småløk og fløtepoteter

*Nut steak served with beets, parsley root, walnuts, pickled small onion and cream potatoes*

*Inneholder: valnøtter, selleri, egg, smør, sulfitt*

### Vegetarburger 179,-

Serveres i grillet purpur brød med salat, aioli og pommes frites

*Vegetarian burger served in toastet burger buns, with salad aioli and French fries*

*Inneholder: gluten fra hvete, semule og rug, sulfitt, soya, egg*



# KJØTT

*Meat*

## Reinsdyr fra Finnmark

369,-

Reinsdyrbiff med rosenkål, sopp, syltet småløk, tyttebær, annapotet og fløtesaus

*Reindeer steak served with brussel sprouts, mushrooms , pickled onion, lingon berry, anna potato and cream sauce*

*Inneholder: selleri, melk, smør, sulfitt*

## Lammeskank

339,-

Med rotgrønnsaker, potetmos og timiansaus

*Lamb shank served with root vegetables thyme sauce.*

*Inneholder: selleri, smør, sulfitt*

## Ytrefilet av kalv

359,-

Med sopp, løk, aspargesbønner og fløtepoteter og pepper saus

*Veal fillet with mushrooms, onion, French beans and creamed potatoes and pepper sauce*

*Inneholder: smør, melk, sulfitt*



# FISK

*Fish*

Serveres fra kl. 15:00 / Served from 3 PM

## Klippfisk

315,-

Med ertestuing, gulrøtter, bacon og småpoteter

*Dried and salted cod with pea stew, carrots, bacon and potatoes*

*Inneholder: fisk, smør*

## Grillet laks

169,-

Laksefilet med agurksalat, rømme og poteter

*Salmon fillet served with cucumber salad, sour cream and potatoes*

*Inneholder: melk, smør, sulfitt*

## Dagens fangst

329,-

Grillet filet av dagens ferske fisk servert med kokkens valg av tilbehør.

*Today's grilled fish fillet with the chef's recommendation*

*Inneholder: Spør din servitør*



# DESSERT

## *Desserts*

### Tilslørtebondepiker

125,-

Med eple, krem og kardemommesmuler.

*Norwegian traditional dessert with apple, cream and cardamom crumbs*

*Innholder: melk, smør, gluten , mandler*

### Sjokoladefondant

135,-

Med jordbærsorbet

*Chocolate fondant served with strawberry sorbet*

*Inneholder: smør, melk, gluten , egg*

### 3 typer iskrem

109,-

Med bærsaus og sjokoladestrø

*3 types of ice cream with coulis and chocolate sprinkle*

*Inneholder: melk, mandler, egg*



# KAFFE

Kaffe/Te	37,-
Espresso	39,-
Dobbel espresso	43,-
Cappuccino <sup>6</sup>	44,-
Caffe latte <sup>6</sup>	47,-

# KAFFE AVEC

*Coffee avec*

Irish coffee <sup>1,6</sup>	132,-
Baileys coffee <sup>1,6</sup>	112,-
Braastad VSOP	108,-
Braastad XO	132,-
Bache XO	132,-
Hennessey Fine de Cognac	108,-
Martell Cordon Blue	159,-
Calvados	102,-





# CHAMPAGNE OG MUSSERENDE

*Champagne and sparkling wines*

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
-----------	-------	----------	--------

Alexandre Bonnet Grand Réserve Brut <sup>7</sup>			595,-
--	--	--	-------

*Passer som aperitiff, til forskjellige fisk-, skalldyr- og kyllingretter*

Spania

Jaume Serra <sup>7</sup>	97,-	219,-	435,-
--------------------------	------	-------	-------

*Passer som aperitiff, til forskjellige skalldyrretter og dessert*

## ROSÉ VINER

*Rosé wines*

Spania

Marqués del Turia <sup>7</sup>	99,-	235,-	445,-
--------------------------------	------	-------	-------

*Passer til fisk, sjømat og aperitiff*



# HVITE VINER

## *White wines*

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Chablis Jean Deligny <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt</i>	126,-	299,-	599,-
Sancerre Pierre de Vénus <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, fjærfe og aperitiff</i>			595,-
Ungarn			
Tokaji dry Furmint <sup>7</sup> <i>Passer til hvit fisk,, grønnsaker, kylling, svin, kalv og aperitiff</i>	112,-	279,-	535,-
Italia			
D'Angelo Chardonnay <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, skalldyr, grønnsaker og aperitiff</i>	99,-	245,-	465,-
Tyskland			
Dr Loosen Riesling <sup>7</sup> <i>Passer til kylling, ost, aperitiff</i>	97,-	225,-	435,-



# RØDE VINER

## *Red wines*

Italia	Glass	Karaffel	Flaske
Casellino Chianti <sup>7</sup> <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			485,-
Barbera Negro <sup>7</sup> <i>Passer til svin, kylling og okse</i>			495,-
Valpantena Amarone della Valpolicella <sup>7</sup> <i>Passer til storfe, reinsdyr, kraftig saus og ost</i>	126,-	299,-	599,-
Sangiovese Di Puglia <sup>7</sup> <i>Passer til storfe, svin og reinsdyr</i>	99,-	245,-	465,-
Il sole Nero d'Avola Merlot <sup>7</sup> <i>Passer til svin og okse</i>	97,-	235,-	445,-
Prunotto Barbera D'Alba <i>Passer til svin, fugl, fisk</i>			499,-



# RØDE VINER

## *Red wines*

### Frankrike

Flaske

Côtes du Rhône, Reserve de L`Abbé<sup>7</sup> 102,- 255,-

495,-

*Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin*

Muzard Bourgogne Rouge

599,-

*Passer til torsk, lyst kjøtt og fugl*

### Spania

Grand Feudo Crianza<sup>7</sup>

485,-

*Passer til okse, lam og vilt*

### Portugal

Periquita<sup>7</sup>

485,-

*Passer til klippfisk, okse, vilt og ost*

# DESSERTVINER

## *Dessert wines*

Ungarn

6 cl

Flaske

Royal Tokaji Late Harvest<sup>7</sup>

75,-

545,-



# ØL

## Beers

### Fatøl

*Draft beer*

Hansa 0,4 l<sup>3,7,8</sup> 91,-

### Flaske øl

*Bottled beer*

Heineken 0,33 l<sup>2,3</sup> 92,-

Erdinger Weissbier 0,5 l<sup>2,3,8</sup> 118,-

Sol 0,33 l<sup>8</sup> 96,-

7Fjell miss sophie( blonde ale) 0,33 l<sup>3,2</sup> 99,-

### Glutenfri øl

*Gluten-free beer*

San Miguel 0,33 l<sup>1,3,4</sup> 96,-

### Cider

*Cider*

Grevens Pærecider 0,33 l<sup>7</sup> 96,-

Orchard Thieves Eplecider 0,33 l<sup>7</sup> 99,-

Bulmers Eplecider 0,5 l<sup>7</sup> 118,-



# ALKOHOLFRI DRIKKE

## *Alcohol-free beverages*

### Mineralvann

*Soft drinks*

Coca - Cola <sup>7</sup>	56,-
Coca - Uten sukker <sup>7</sup>	56,-
Fanta <sup>7</sup>	56,-
Sprite <sup>7</sup>	56,-
Appelsinjuice <sup>7</sup>	56,-
Eplemost <sup>7</sup>	56,-
Olden <sup>7</sup>	56,-
Melk <sup>6</sup>	28,-

### Alkoholfri øl

*Alcohol-free beers*

Clausthaler 0,33 l <sup>3,8</sup>	66,-
Erdinger 0,5 l <sup>2,3,4</sup>	88,-



# BRENNEVIN

## *Spirits*

### **Whisky**

Johnnie Walker Red Label <sup>4</sup>	104,-
The Famous Grouse <sup>1</sup>	94,-
Bushmills Irish Whiskey <sup>1</sup>	98,-
Jack Daniels <sup>1,5</sup>	102,-
Glenmorangie Single Malt	104,-

### **Cognac**

Braastad VSOP	110,-
Braastad XO	134,-
Bache XO	136,-
Hennessey fine de Cognac	110,-
Martell Cordon Bleu	159,-
Calvados Coquerel	98,-
Nonino Grappa	98,-

### **Vondka/Rom/Gin/Tequila**

Smirnoff Red	98,-
Pampero Blanco Ron	98,-
Captain Morgan Spiced Gold	98,-
Tanqueray Gin	98,-
Jose Cuervo Tequila	96,-

### **Vermut**

Martini Bianco	86,-
Martini Rosso	86,-

### **Portvin/Sherry**

Sandeman Tawyn Port	79,-
Sandeman Mediom Dry Sherry	79,-

### **Bitter/Genever**

Fernet Branca	98,-
Jägermeister	98,-
Sambuca	96,-
Gammel Dansk	98,-
Bokma Oude Frische	98,-
Pernod	98,-
Bailey's Original <sup>1,6</sup>	86,-
Xanté Pære og Cognac	86,-
St. Hallvard	94,-
Drambuie	104,-
Kahlua	82,-
Cointreau	106,-

### **Akevitter**

Bergens Akevitt	108,-
Bergens Hanseaten	108,-
Gammel Oppland	108,-
Løiten Linie	106,-
Aalborg Taffel	106,-
Aalborg Jubilæum	106,-
Lysholm No.52 Botanisk Aq.	108,-

Allergener: 1 - bygg, 2 - hvete, 3 - humle, 4 - malt, 5 - rug, 6 - laktose, 7 - sulfitt, 8 - gluten av bygg og malt



# FØLG WESSELSTUEN

*Follow Wesselstuen*



## BLI OPPDATERT PÅ NYHETER OG ARRANGMENT





# TRÅDLØST INTERNETT

Vi har gratis trådløst internett til våre gjester:

Nettverk: WesselBar Passord: WesselBar2010.

Konfigurering: wpa2 personal

## *WIRELESS NETWORK*

*We provide free wireless connection to the internet for our guests:*

Network: WesselBar Pass phrase: WesselBar2010.

Configuration: wpa2 personal

