

Hessel & Struen

SIDEN 1957



SMÅRETTER

Light meals

Vårt grovbrød inneholder gluten fra hvete, rug, bygg, havre og sesamfrø

Wesselsburger 189,-

Burger av grovkvernet oksekjøtt, servert i grovt burgerbrød med salat, bacon, husets dressing og ovnsbakte småpoteter.

Homemade beef burger in a bun with lettuce, bacon, dressing and oven baked small potatoes

Inneholder: gluten fra hvete, rug, bygg, fisk (ansjos fra worchestershiresaus) egg, soya, sennep

Rekesmørbrød 179,-

Reker, majones, nykvernet pepper, løk og salat

Open sandwich with shrimp, freshly ground pepper, onions, lettuce and mayonnaise

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

Wesselstuen's fiskesuppe 179,-

Kremet fiskesuppe med fersk fisk, blåskjell og grønnsaker

Creamed fish soup a la Wesselstuen with fresh fish, mussels and vegetables.

Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk

Cæsar Salat 169,-

Grillet kylling, romanosalat, krutonger, bacon og cæsardressing.

Caesar salad with romaine lettuce, croutons, chicken breast and Caesar dressing

Inneholder: Egg, soya, melk, gluten fra hvete, rug, bygg, havre og sesamfrø



FORRETTER

Starters

Wesselstuen's fiskesuppe 145,-

Kremet fiskesuppe med fersk fisk, blåskjell, grønnsaker

Creamed fish soup a la Wesselstuen with fresh fish, mussels and vegetables.

Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk

Sopp og spekeskinke 149,-

Serveres på rosmarin- og nøttebrød med ferskost

Mushrooms and cured ham served on rosemary and nutbread an creamy cheese

Inneholder: gluten fra hvete, bygg, rug og havre, melk, nøtter, mandler

Spekeplanke 149,-

3 typer spekepølse med oliven, aioli og brød

3 types of salami with olives, bread and aioli

Inneholder: gluten fra hvete, bygg, rug, havre og sesamfrø, smør, egg, sulfitt, sennep, solsikke



FISK

Fish

Lutefisk 475,-

Gul ertestuing, bacon og mandelpoteteter

Ekstra servering for lutefiskelskere.

Lye cured cod with mashed green peas, bacon and boiled potatoes

Inneholder: fisk, sullitt, smør

Ovnsbakt klippfisk 319,-

Grønn erterpure, glaserte regnbuerøtter, bacon og dampede småpoteter

Steamed dried and salted cod with green pea puree, carrots, bacon and steamed potatoes

Inneholder: fisk, smør, melk

Grillet kveite 359,-

Sellerirotpure, ovnsbakt rødkål og sopp, ertespirer og konfiteret potet

Grilled halibut with celery puree, bake red cabbage, mushrooms and confectioned potato

Inneholder: fisk, smør, melk, selleri

VEGETAR

Vegetarian

Nøttesteik 199,-

Med bakte rotgrønnsaker, jordskokkpure og urtebakte poteter

Nut steak with baked root vegetables, creamed celery, and herb-baked potatoes

Inneholder: egg, sullitt, laktose, valnøtter, mandler, selleri

Vegetarburger 179,-

Med syltet løk, salat, aioli og pommes frites

Vegetarian burger with pickled onions, aioli and fried potatoes

Inneholder: soya, laktose, gluten fra hvete, rug, havre



KJØTT

Meat

Reinsdyr fra Finnmark 369,-

Persillerot, rosettkål, potetpure og portvinsjy

Reindeer steak with parsley, roasted cabbage, potato puree and port broth

Inneholder: sulfitt, selleri, melk, smør,soya

Indrefilet fra storfe 359,-

Ovnsbakte røtter, syltet småløk, konfitert potet og urte- og hvitløk smør

Beef tenderloin with glazed roots, confectioned potato and herb- and garlic butter

Inneholder: Smør,sulfitt

Pinnekjøtt fra H. Brakstad 475,-

Kålerabistappe, mandelpoteter og pinnefett

Dried and salted lamb ribs with mashed swede, boiled potatoes and lamb fat

Inneholder: smør, melk

Svineribbe 435,-

Med rødkål, julesaus og mandelpoteter

Pork ribs with red cabbage, Christmas gravy and boiled potatoes

Inneholder: selleri, sulfitt, smør,sennep, fisk(ansjos)

Juletallerken 435,-

Pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, kålerabistappe, julesaus og mandelpoteter

Dried and salted lamb ribs, pork ribs, pork meatballs, Christmas sausage, red cabbage, mashed swede, Christmas gravy and boiled potatoes

Inneholder: smør, melk, selleri, gluten fra hvete, egg, sennep, fisk(ansjos)

Smalahove (må bestilles minimum to dager i forveien) 455,-

Med kålerabistappe, mandelpoteter og pinnefett

Sheep head with mashed swede, boiled potatoes and lamb fat (must be ordered at least two days in advance)

Inneholder: smør, melk



DESSERT

Dessert

Multekrem og krumkake 145,-

Cloudberry cream with a crunchy pastry

Inneholder: melk, smør, gluten fra hvete, egg

Riskrem 129,-

Med bringebærsaus

Rice pudding mixed with whipped cream, raspberry sauce

Inneholder: melk

Flensburger 139,-

Marinerte kirsebær, eggelikør, krem og vaniljeis

Marinated cherry with egg liqueur, cream and vanilla icecream

Inneholder: melk, egg, sulfitt

Konfektkake 129,-

Med jordbærsorbet

Chocolate cake with strawberry sorbet

Inneholder: smør, melk, egg, nøtter



Skal Dere holde dåp?

Konfirmasjon?

Firmasamling?

Fredagssamling?

Julebord?

Familiesamling?

Bryllup?

Jubileum?

Ring oss slik at vi kan legge til rette for Dere.

55 55 49 49 eller 47 16 36 29



Hessel & Struen

SIDEN 1957

Drikkemeny

Drinks menu



KAFFE

Coffee

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

KAFFE AVEC

Coffee avec

Irish coffee ^{1,6}	132,-
Baileys coffee ^{1,6}	112,-
Braastad VSOP	108,-
Braastad XO	132,-
Bache XO	132,-
Hennessey Fine de Cognac	108,-
Martell Cordon Blue	159,-
Calvados	98,-



CHAMPAGNE OG MUSSERENDE

Champagne and sparkling wines

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

Alexandre Bonnet Grand Réserve Brut ⁷			595,-
--------------------------------------------------	--	--	-------

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

Spania

Jaume Serra ⁷	97,-	219,-	435,-
--------------------------	------	-------	-------

Passer som aperitiff, til forskjellige skalldyrretter og dessert'

ROSÉ VINER

Rosé wines

Spania

Marqués del Turia ⁷	97,-	219,-	435,-
--------------------------------	------	-------	-------

Passer til fisk, sjømat og aperitiff'



HVITE VINER

White wines

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

Chablis Jean Deligny ⁷	124,-	299,-	595,-
-----------------------------------	-------	-------	-------

Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt

Sancerre Pierre de Vénus ⁷			595,-
---------------------------------------	--	--	-------

Passer til fisk, fjærfe og aperitif

Ungarn

Tokaji dry Furmint ⁷	109,-	269,-	525,-
---------------------------------	-------	-------	-------

Passer til hvit fisk, kylling ,svin, kalv og aperitif

Italia

D'Angelo Chardonnay ⁷	99,-	239,-	465,-
----------------------------------	------	-------	-------

Passer til fisk, skalldyr, grønnsaker og aperitif

Spania

Castillo las Almenas Sauvignon Blanc ⁷			475,-
---------------------------------------------------	--	--	-------

Passer til fisk, skalldyr og svinekjøtt

Tyskland

3 Winner Riesling Trocken ⁷	97,-	225,-	435,-
----------------------------------------	------	-------	-------

Passer til fisk, skalldyr, svin og aperitif



RØDE VINER

Red wines

Italia	Glass	Karaffel	Flaske
Casellino Chianti ⁷ <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			485,-
Barbera Negro d`Alba ⁷ <i>Passer til svin, kylling og okse</i>			495,-
Valpantena Amarone della Valpolicella ⁷ <i>Passer til storfe, reinsdyr, kraftig saus og ost</i>	124,-	299,-	595,-
Sangiovese Di Puglia ⁷ <i>Passer til storfe, lam og ost</i>	99,-	239,-	465,-
Il sole Nero d'Avola Merlot ⁷ <i>Passer til storfe og kylling</i>	97,-	225,-	435,-



RØDE VINER

Red wines

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Côtes du Rhône, Reserve de L`Abbé ⁷ <i>Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin</i>			485,-
Argentina			
Masi Passo Doble <i>Passer til svin, lam og ost</i>			485,-
Spania			
Grand Feudo Crianza ⁷ <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			485,-
Portugal			
Periquita ⁷ <i>Passer til klippfisk, okse, vilt og ost</i>			485,-

DESSERTVINER

Dessert wines

Ungarn	6 cl	Flaske
Royal Tokaji Late Harvest ⁷	69,-	545,-



ØL

Beers

Fatøl

Tap beer

Hansa 0,4 l ^{3,7,8}	89,-
Hansa Juleøl klasse F 0,4 l ^{3,7,8}	119,-
Hansa White IPA ^{3,7,8}	99,-

Flaske øl

Bottled beer

Heineken 0,33 l ^{3,8}	82,-
Nøgne Pale Ale 0,33 l ^{3,8}	99,-
Nøgne APA 0,33 l ^{3,8}	99,-
Nøgne Porter 0,33 l ^{3,8}	99,-
Nøgne IPA 0,33 l ^{3,8}	99,-
Erdinger Weissbier 0,5 l ^{2,3,8}	116,-
Sol 0,33 l ⁸	94,-

Glutenfri øl

Gluten-free beer

San Miguel 0,33 l ^{1,3,4}	94,-
------------------------------------	------

Cider

Cider

Grevens Pærecider 0,33 l ⁷	94,-
Orchard Thieves Eplecider 0,33 l ⁷	99,-
Bulmers Eplecider 0,5 l ⁷	118,-



ALKOHOLFRI DRIKKE

Alcohol-free beverages

Mineralvann

Soft drinks

Coca - Cola ⁷	54,-
Coca - Cola Zero ⁷	54,-
Fanta ⁷	54,-
Sprite ⁷	54,-
Appelsinjuice ⁷	54,-
Eplemost ⁷	54,-
Olden ⁷	54,-
Melk ⁶	28,-

Alkoholfri øl

Alcohol-free beers

Clausthaler 0,33 l ^{3,8}	64,-
Erdinger 0,5 l ^{2,3,4}	84,-



BRENNEVIN

Spirits

Whisky

Johnnie Walker Red Label ⁴	104,-
The Famous Grouse ¹	94,-
Bushmills Irish Whiskey ¹	98,-
Jack Daniels ^{1,5}	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	92,-

Vermut

Martini Bianco	86,-
Martini Rosso	86,-

Portvin/Sherry

Sandeman Tawyn Port	75,-
Sandeman Mediom Dry Sherry	75,-

Bitter/Genever

Fernet Branca	98,-
Jägermeister	98,-
Sambuca	88,-
Gammel Dansk	98,-
Bokma Oude Frische	98,-
Pernod	98,-
Bailey's Original ^{1,6}	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 / Jubilæum	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

