

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)

Sprenget oksebryst 199,-

Med rotgrønnsaker, buljong, brød og smør

Salted beef served with root vegetables, bouillon, bread and butter

Inneholder: Selleri, gluten i grovbrød, smør



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, krepsehaler og blåskjell. Serveres med brød og urtedressing

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

Scallops 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

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

Reinsdyr fra Finnmark 369,-

Reinsdyrsbiff med beter og persillerot. Potetpure og timiansjy.

Reindeer steak served with beets, parsley root, mashed potatoes and thyme sauce

Inneholder: selleri, melk, smør, sulfitt

Hvalbiff 329,-

Med syltet småløk og rosenkål. Ovnsmakte poteter og kremet peppersaus.

Whale steak with pickled onions, Brussels sprouts, baked potatoes and creamed pepper sauce

Inneholder: selleri, smør, sulfitt

Indrefilet av okse 359,-

Med sopp, løk, aspargesbønner og fløtepoteter. Velg mellom peppersaus eller bearnaise.

Beef tenderloin with mushrooms, onion, French beans and creamed potatoes. Bearnaise or 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

Smuldrepai med rabarbra og jordbær

125,-

Serveres med vaniljeis

Crumble with rhubarb and strawberries. Served with vanilla ice cream

Innholder: melk, smør, sukker, gluten fra hvete, mandler

Karamellpudding og kaffekrem

135,-

Caramel pudding with coffee cream

Innholder: melk, egg, sukker

3 typer iskrem

109,-

Med bærsaus og sjokoladestrø

3 types of ice cream with coulis and chocolate sprinkle

Innholder: melk, mandler, egg



KAFFE

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	102,-



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	99,-	235,-	445,-
--------------------------------	------	-------	-------

Passer til fisk, sjømat og aperitiff'



HVITE VINER

White wines

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Chablis Jean Deligny ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt</i>	126,-	299,-	599,-
Sancerre Pierre de Vénus ⁷ <i>Passer til fisk, fjærfe og aperitiff</i>			595,-
Ungarn			
Tokaji dry Furmint ⁷ <i>Passer til hvit fisk,, grønnsaker, kylling, svin, kalv og aperitiff</i>	112,-	279,-	535,-
Italia			
D'Angelo Chardonnay ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr, grønnsaker og aperitiff</i>	99,-	245,-	465,-
Il sole Orizon Grillo <i>Passer til skalldyr, vegetariansk, apretiff</i>	99,-	235,-	445,-
Spania			
Castillo las Almenas Sauvignon Blanc ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr og aperitiff</i>			475,-
Tyskland			
Dr Loosen Riesling ⁷ <i>Passer til kylling, ost, aperitiff</i>	97,-	225,-	435,-



RØDE VINER

Red wines

Italia	Glass	Karaffel	Flaske
Casellino Chianti ⁷ <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			485,-
Barbera Negro 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>	126,-	299,-	599,-
Sangiovese Di Puglia ⁷ <i>Passer til storfe, svin og reinsdyr</i>	99,-	245,-	465,-
Il sole Nero d'Avola Merlot ⁷ <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`Abbé⁷ 102,- 255,- 495,-

Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin

Spania

Grand Feudo Crianza⁷ 485,-

Passer til okse, lam og vilt

Portugal

Periquita⁷ 485,-

Passer til klippfisk, okse, vilt og ost

DESSERTVINER

Dessert wines

Ungarn

6 cl

Flaske

Royal Tokaji Late Harvest⁷ 75,- 545,-



ØL

Beers

Fatøl

Draft beer

Hansa 0,4 l^{3,7,8} 91,-

Flaske øl

Bottled beer

Heineken 0,33 l^{2,3} 92,-

Erdinger Weissbier 0,5 l^{2,3,8} 118,-

Sol 0,33 l⁸ 96,-

7Fjell miss sophie(blonde ale) 0,33 l^{3,2} 99,-

Glutenfri øl

Gluten-free beer

San Miguel 0,33 l^{1,3,4} 96,-

Cider

Cider

Grevens Pærecider 0,33 l⁷ 96,-

Orchard Thieves Eplecider 0,33 l⁷ 99,-

Bulmers Eplecider 0,5 l⁷ 118,-



ALKOHOLFRI DRIKKE

Alcohol-free beverages

Mineralvann

Soft drinks

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

Alkoholfri øl

Alcohol-free beers

Clausthaler 0,33 l ^{3,8}	66,-
Erdinger 0,5 l ^{2,3,4}	88,-



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	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 ^{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	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

