

Hessel & Struen

SIDEN 1957

- Folk - Smak - Tradisjon -



SMÅRETTER

LIGHT MEALS

Plukkfisk Med bacon og flatbrød <i>Norwegian brandad of dried and salted cod with mashed potatoes, bacon, and flat bread</i> <i>Inneholder: fisk, meieriprodukter, melk, gluten fra hvete, rug, havre og bygg</i>	169,-
Club sandwich Grillet kylling med bacon, salat, aioli og pommefrites <i>Grilled chicked breast with bacon, lettuce, aglioli and French fries</i> <i>Inneholder: gluten fra hvete, rug, bygg, havre og sesam, smør, egg, soya</i>	189,-
Karbonadesmørbrød Med karamellisert løk <i>Open beef patty sandwich caramelized onion</i> <i>Inneholder: gluten fra hvete, rug, bygg, havre, sesamfrø, smør, egg, sennep, fisk (worchester saus)</i>	169,-
Blåskjell med choritzo og appelsin Serveres med brød og smør <i>Creamed mussels with ramson. Served with bread and butter</i> <i>Inneholder: Bløtdyr</i>	159,-
Smørbrød med spekeskinke og mango <i>Open sandwich served with ham and mango</i> <i>Inneholder: Gluten fra hvete, rug, bygg, havre og sesam</i>	169,-
Sildebufe <i>Herring buffee</i> <i>Innhold: se eget oppslag på buffeen</i>	179,-



Wesselburger 189,-

Hjemmelaget burger av grovkvernet oksekjøtt, servert i grovt burgerbrød med salat, bacon, ost, husets dressing og pommes frites

Homemade beef burger in a bun with lettuce, bacon, dressing and French fries

Inneholder: gluten fra hvete, rug, bygg, semule, fisk (ansjos fra worchestersaus) egg, soya, sennep, laktose

Rekesmørbrød 179,-

Smørbrød med reker, salat, nykvernet pepper og majones

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

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

Wesselstuen's fiskesuppe 179,-

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

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

Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk, skalldyr

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

Pastasalat med biffstrimlens 179,-

Serveres med cherrytomater, rødløk, pesto og parmesan

Pastasalat with beef strips, cherry tomato, onion, pesto and parmesan

Inneholder: Gluten fra hvete, soya, nøtter, melk

Entrecote 150g 179,-

Serveres med sopp, løk og pommes frites. Bernaise eller rødvin saus

Entrecote served with mushrooms, onions and French fries. Bernaise or redwinesauce

Inneholder: smør Bernaise: smør, egg sulfitt. Rødvin: Selleri, sulfitt, smør

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



FORRETTER

Starters

Wesselstuen's fiskesuppe 145,-

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

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

Inneholder: bløtdyr, fisk, selleri, melk, skalldyr

Grillet kamskjell 139,-

Med spisskål, granateple og ertepure'

Grilled scallops served with cabbage, pomegranate and pea puree

Inneholder: Bløtdyr, smør

Hvit asparges og spekeskinke fra Brakstad 129,-

Med ramsløkmajones og ertespirer

White asparagus and ham served with ramson mayonnaise and pea sprouts.

Inneholder: egg, smør



FISK

Fish

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

Dagens fangst

299,-

Ovnsbakt filet av hvit fisk med syltet fennikel og løk, grillet gulerøtter erterpure, urtesmuler og konfitert potet.

Oven baked fillet of white fish served with pickled fennel and onion, grilled carrots, pea curry, herb crumb and Confit potato

Inneholder: fisk, sulfitt, melk, smør, gluten av hvete, bygg, havre og sesam

Klippfisk

315,-

Med sauterte gulerøtter og bacon, erstuing, kokte poteter og erterspirer

Steamed dried and salted cod with sautéed carrots and bacon, pea stew, potatoes and pea sprouts

Inneholder: fisk, smør

Bacalao

229,-

Med brød og smør

Norwegian bacalao with bread and butter

Inneholder: fisk, gluten fra hvete, bygg, rug, havre, sesam, smør



VEGETAR

Vegetarian

Nøttesteik

199,-

Med chips av grønnkål, bakt selleri og valnøtter, syltet småløk og fløtepoteter

Nut steak served with chips of kale, baked celery and walenut, picled small onion and cream potatoes

Inneholder: valnøtter, selleri, egg, smør, sulfitt

Vegetarburger

179,-

Med syltet løk, salat, aioli og pommes frites

Vegeterian burger served with salad, pickled onion, crispy cabbage, 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,-

Reinsdyrplomme med seller og valnøtter, sprø grønnkål, fløtepoteter og kirsebærsaas

Reindeer steak served with celery and walnut, crispy kale, cream potatoes and cherry sauce

Inneholder: selleri, valnøtter, melk, smør, sulfitt

Indrefilet av okse

359,-

Med asparges, syltet småløk, portobello, urtebakte småpoteter og rødvinsaus

Beef served with asparagus, pickled small onions, portobello, herbal baked small potatoes and red wine sauce

Inneholder: selleri, sulfitt, smør

Kalvecoulotte

329,-

Med portobello, grillet hjertesalat, pommes frites og bernaise

Calfcoulotte served with portobello, grilled heart salad, french fries and bernaise sauce

Inneholder: smør, sulfitt, egg

Raspeballer (Hver torsdag)

Serveres med kålerabistappe, vossakorv, saltkjøtt og bacon.

Potatoes dumplings served with mashed sweeds, sausage from Voss, salted meat and bacon

Inneholder: melk, gluten fra bygg



DESSERT

Desserts

Creme Brulee

Innholder: Melk og egg

135,-

Pavlova

Med vaniljekrem og friske bær

Pavlova with vanilla cream and berries

Innholder: egg, fløte

119,-

3 typer is

Med bærsaus og sjokoladecrisp

3 types of icecream with berry sauce and chocolate crisp

Innholder: melk,mandler, egg

109,-



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	102,-



CHAMPAGNE OG MUSSERENDE

Champagne and sparkling wines

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Alexandre Bonnet Grand Réserve Brut ⁷			595,-
<i>Passer som aperitiff, til forskjellige fisk-, skalldyr- og kyllingretter</i>			

Spania

Jaume Serra ⁷	97,-	219,-	435,-
<i>Passer som aperitiff, til forskjellige skalldyrretter og dessert'</i>			

ROSÉ VINER

Rosé wines

Spania

Marqués del Turia ⁷	99,-	235,-	445,-
<i>Passer til fisk, sjømat og aperitiff'</i>			



HVITE VINER

White wines

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Chablis Jean Deligny ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt</i>	124,-	299,-	595,-
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>	109,-	269,-	525,-
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>	124,-	299,-	595,-
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

