

Hessel & Struen

SIDEN 1957



SMÅRETTER

Light meals

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

Jegergryte 229,-

Med tyttebær og potetmos

The Hunters stew : A classic stew with reindeer served with lingonberries and mashed potatoes

Inneholder: melk, selleri

Wesselsburger 189,-

Burger av grovkvernet oksekjøtt, servert i grovt burgerbrød med salat, bacon, husets dressing og Pommes frites

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

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

Rekesmørbrød 185,-

Reker, majones, nykvernet pepper, løk og salat

Open sandwich with shrimps, 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, reker og grønnsaker

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

Inneholder: fisk, selleri, melk, skalldyr



Cæsar salat 175,-

Grillet kylling, romanosalat, krutonger, bacon og cæsar dressing.

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

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

Plukkfisk med bacon og flatbrød 175,-

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

Karbonadesmørbrød 179,-

Med karamellisert løk

Open beef patty sandwich with caramelized onion

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

Lapskaus 159,-

Serveres med flatbrød og smør

Casserole of boiled vegetables and meat

Inneholder: selleri, smør

Sildebuffet 179,-

Herring buffet

Inneholder: se eget oppslag på sildebuffeten.



FORRETTER

Starters

Wesselstuen's fiskesuppe 149,-

Husets fiskesuppe med fersk fisk, reker og grønnsaker

Fish soup a la Wesselstuen with fresh fish, shrimps and vegetables.

Inneholder: fisk, selleri, melk, skalldyr

Nøttebrød med brie 129,-

Servereres med chutney og valnøtter

Nut bread with brie served with chutney and walnuts

Inneholder: melk, valnøtter, gluten fra hvete



FISK

Fish

Skrei 329,-

Fersk skreifilet med gulerøtter, dampede småpoteter poteter og sandefjordsmør.

Ønsker du lever og rogn til skreien gi beskjed til din servitør

Fresh cod served with carrots, broccoli, potatoes and sandefjord butter.

If you like liver and roe served with the cod, tell your waiter

Inneholder: fisk, sulfitt, smør, melk

Dampet klippfisk 319,-

Serveres med ertestuing, gulrøtter, bacon og småpoteter

Salted and dried cod served with pea stew, carrots, bacon and potatoes

Inneholder: fisk, smør, melk

Grillet kveite 329,-

Serveres med asparges, erter, snittet kål, amandine poteter og skalldyrsaus

Grilled halibut served with asparagus, peas, sliced cabbage, potatoes and shellfish sauce

Inneholder: fisk, smør, melk, selleri, skalldyr

VEGETAR

Vegetarian

Grønnsakslasagne 199,-

Med salat, brød og hvitløksmajones

Vegetable lasagne served with salad, bread and garlic mayonnaise

Inneholder: Gluten fra hvete, soya, egg



KJØTT

Meat

Reinsdyr 369,-

Med sprø rosettkål, sopp, valnøtter, tyttebær, hasselback potet cognacsaus.

*Reindeer steak served with crispy flower sprout, mushrooms, walnut, lingonberry
hazelback potatoes and cognac sauce*

Inneholder: smør, valnøtter, sulfitt, selleri

Ytrefilet av kalv 359,-

Med brokkoli, sopp, løk, fylt bakepotet og kryddersmør

Calf served with broccoli, mushrooms, onion, stuffed baked potato and herb butter

Inneholder: Smør, melk

Konfitert andelår 259,-

Med asparges, grillet sjalottløk, potetmos og rødvinsaus

Duck served with asparagus, shallots, mashed potatoes and red wine sauce

Inneholder: smør, melk, sulfitt

Raspeballer (Hver torsdag) 249,-

Serveres med kålrabistappe, saltkjøtt, vossakorv og bacon

Potato dumplings served with mashed sweets, salted meat, sausage from voss and bacon

Inneholder: melk, smør, gluten fra hvete og bygg



DESSERT

Dessert

Sprø Vaffel

99,-

Serveres med trollkrem og bærsaas

Crispy waffle served with trollcream and berry sauce

Inneholder: egg, gluten fra hvete, melk, smør

Panna Cotta med hvit sjokolade

139,-

Serveres med multer og pistasjkrokan

Panna Cotta served with cloudberry and pistachio and almond brittle

Inneholder: melk, egg, pistasjuøtter

3 typer is

109,-

Serveres med sprø kjeks

3 types of ice cream served with crispy biscuits

Inneholder: melk, egg, gluten fra hvete og mandler i kjeks



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 92 44 10 74



Hessel & Struen

SIDEN 1957

Drikkemeny

Drinks menu



KAFFE

Coffee

Kaffe/Te	38,-
Espresso	39,-
Dobbel espresso	45,-
Cappuccino ⁶	46,-
Caffe latte ⁶	49,-

KAFFE AVEC

Coffee avec

Irish coffee ^{1,6}	134,-
Baileys coffee ^{1,6}	114,-
Braastad VSOP	112,-
Braastad XO	138,-
Bache XO	138,-
Hennessey Fine de Cognac	112,-
Martell Cordon Blue	162,-
Calvados	110,-



MUSSERENDE

Sparkling wines

	Glass	Karaffel	Flaske
Spania			
Jaume Serra ⁷	99,-	235,-	455,-
<i>Passer som aperitiff, til forskjellige skalldyrretter og dessert'</i>			

ROSÉ VINER

Rosé wines

Spania			
Marqués del Turia ⁷	99,-	235,-	455,-
<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>	126,-	299,-	599,-
Sancerre Pierre de Vénus ⁷ <i>Passer til fisk, fjærfe og aperitiff</i>			599,-
Italia			
D'Angelo Chardonnay ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr, grønnsaker og aperitiff</i>	99,-	245,-	465,-
Tyskland			
Dr. Loosen Riesling ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr, svin og aperitiff</i>	99,-	245,-	465,-
Schloss Vollrads Riesling Trocken <i>Passer til skalldyr, fisk og aperitiff</i>			499,-

Dessertvin

Dessert wine

Ungarn	6 cl	Flaske
Royal Tokaji Late Harvest ⁷	75,-	545,-



RØDE VINER

Red wines

Italia	Glass	Karaffel	Flaske
Casellino Chianti ⁷ <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			495,-
Barbera Negro d`Alba ⁷ <i>Passer til lyst kjøtt, okse og torsk</i>			495,-
Sangiovese Di Puglia ⁷ <i>Passer til storfe, lam og ost</i>	99,-	245,-	465,-
Il sole Nero d`Avola Merlot ⁷ <i>Passer til storfe og kylling</i>	99,-	245,-	465,-
Prunotto Barbera D`Alba <i>Passer til svin, fugl, fisk</i>			499,-
Frankrike			
Côtes du Rhône, Reserve de L`Abbé ⁷ <i>Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin</i>			499,-
Spania			
Grand Feudo Crianza ⁷ <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			499,-
Portugal			
Periquita ⁷ <i>Passer til klippfisk, okse, vilt og ost</i>			495,-



ØL

Beers

Fatøl

Draft beer

Hansa 0,4 l^{3,7,8} 95,-

Flaske øl

Bottled beer

7Fjell James 0,33 l^{2,7,8} 109,-

7fjell Småtøs¹ 105,-

Heineken 0,33 l^{3,8} 94,-

Erdinger Weissbier 0,5 l^{2,3,8} 120,-

Sol 0,33 l⁸ 99,-

Glutenfri øl

Gluten-free beer

San Miguel^{1,3,4} 99,-

Cider

Cider

Grevens Pærecider 0,33 l⁷ 98,-

Bulmers Eplecider 0,5 l⁷ 122,-



ALKOHOLFRI DRIKKE

Alcohol-free beverages

Mineralvann

Soft drinks

Coca - Cola ⁷	56,-
Coca - Cola Zero 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}	68,-
Erdinger 0,5 l ^{2,3,4}	88,-



BRENNEVIN

Spirits

Whisky

Johnnie Walker Red Label ⁴	106,-
The Famous Grouse ¹	96,-
Bushmills Irish Whiskey ¹	99,-
Jack Daniels ^{1,5}	104,-
Glenmorangie Single Malt	106,-

Cognac

Braastad VSOP	112,-
Braastad XO	138,-
Bache XO	138,-
Hennessey fine de Cognac	112,-
Martell Cordon Bleu	162,-
Calvados VSOP	110,-
Nonino Grappa	99,-

Vondka/Rom/Gin/Tequila

Smirnoff Red	99,-
Pampero Blanco Ron	99,-
Captain Morgan Spiced Gold	99,-
Tanqueray Gin	99,-
Jose Cuervo Tequila	98,-

Vermut

Martini Bianco	86,-
Martini Rosso	86,-

Portvin/Sherry

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

Bitter/Genever

Fernet Branca	99,-
Jägermeister	99,-
Sambuca	96,-
Gammel Dansk	99,-
Bokma Oude Frische	99,-
Pernod	99,-
Bailey's Original ^{1,6}	88,-
Xanté Pære og Cognac	92,-
St. Hallvard	96,-
Drambuie	106,-
Kahlua	86,-
Cointreau	108,-

Akevitter

Bergens Akevitt	110,-
Bergens Hanseaten	110,-
Gammel Oppland	110,-
Løiten Linie	106,-
Aalborg Taffel	106,-
Aalborg Jubilæum	106,-

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

