

Hessel & Struen

SIDEN 1957

- Folk - Smak - Tradisjon -



LUNSJ

Lunch

Plukkfisk 169,-

Med bacon og flatbrød

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

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

Club sandwich 189,-

Grillet kylling med bacon, salat, aioli og pommes frites

Grilled chicked breast with bacon, lettuce, aglioli and French fries

Inneholder: gluten fra hvete, rug, havre og sesam smør, egg, soya

Karbonadesmørbrød 179,-

Med speilegg og løk

Open beef patty sandwich with fried egg

Inneholder: gluten, smør, egg, sennep

Bacalao 179,-

Serveres med brød og smør

Norwegian bacalao served with bread and butter

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

Sildebufe 179,-

Herring buffee

Innhold: se eget oppslag på buffeen



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, majones, nykvernet pepper og salat

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

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

Wesselstuens 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, skaldyr

Cæsarsalat 179,-

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

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

Våre surdeigsbrød inneholder gluten fra hvete, rug og



FORRETTER

Starters

Wesselstuens 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, meieriprodukter, melk, skalldyr

Kremede blåskjell 139,-

Serveres med brød og smør

Creamed mussels served with garlic, bread and butter

Inneholder: bløtdyr, melk, sulfitt,

Røykt reinsdyr 149,-

Med salat, syltet løk og tyttebær

Smoked reindeer in lefse with sour cream, pickled onion and lingon berry

Inneholder: sulfitt, melk



FISK

Fish

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

Dagens fangst

329,-

Med sesongens grønnsaker

Catch of the day with seasonal vegetables

Inneholder: fisk. Spørr din servitør

Klippfisk

315,-

Med gul ertestuing, gulrot, poteter og bacon

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

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 blomkålpure, glasert eple og selleri og bakte småpoteter

Nut steak served with cauliflower puree, glazed apple and celery, baked potatoes

Inneholder: nøtter, egg, selleri, smør, sulfitt

Vegetarburger

179,-

Med fritert grønnkål, syltet løk, salat, aioli og pømmes frites

Vegetarian 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 369,-

Reinsdyrplomme med posjert pære, rosenkål, sopp, fondantpotet og fløtesaus

Reindeer steak served with poached pear, brussels sprouts, fondant potato and cream sauce

Inneholder: smør, melk, gluten fra hvete, sulfitt

Indrefilet av okse 359,-

Med brokkoli, løk, sopp, bakte småpoteter og rødvinnsaus

Beef served with broccli, mushrooms, onion, baked potatoes and redwine sauce

Inneholder: sulfitt, melk, smør, sennep, gluten fra hvete

Confitert andelår 339,-

Med sprø grønnkål, glasert eple og selleri, potetmos og portvinsjy

Duck served with crispy cabbage, glazed apple and celleri, mashed potatoes and portwine sjy

Inneholder: smør, selleri, melk, sulfitt

Raspeballer (hver torsdag) 229,-

Serveres med saltkjøtt, kårabistappe, bacon og vossakorv

Potato dumplings served with salt meat, bacon, sausage from Voss and mashed sweets

Inneholder: melk, gluten fra bygg



DESSERT

Desserts

Varm pannekake

119,-

Med is og rørte bær

Warm pancake with blueberry icecream

Innholder: gluten fra hvete, egg, melk, smør

Ostekake

139,-

Med bringebær og lime

Cheesecake with raspberry and lime

Inneholder: smør, melk, gluten fra havre, hvete og bygg

3 typer is

129,-

Med bærsaus

3 types of icecream with raspberry sauce

Inneholder: melk, nøtter, egg



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 aperitif, til forskjellige fisk-, skalldyr- og kyllingretter</i>			

Spania

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

ROSÉ VINER

Rosé wines

Spania

Marqués del Turia ⁷	97,-	219,-	435,-
<i>Passer til fisk, sjømat og aperitif</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,-	239,-	465,-
Il sole orizon grillo <i>Passer til skalldyr, vegetariansk, apretiff</i>	99,-	245,-	445,-
Spania			
Castillo las Almenas Sauvignon Blanc ⁷ <i>Passer til fisk, skalldyr og aperitiff</i>			475,-
Tyskland			



3 Winner Riesling Trocken ⁷
Passer til fisk, skaldyr, svin og aperitiff

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,-	239,-	465,-
Il sole Nero d'Avola Merlot ⁷ <i>Passer til svin og okse</i>	97,-	235,-	445,-



RØDE VINER

Red wines

Frankrike

Côtes du Rhône, Reserve de L`Abbé ⁷

102,-

255,-

Flaske

495,-

Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin

Argentina

Masi Passo Doble ⁷

Passer til svin, lam og ost

485,-

Spania

Grand Feudo Crianza ⁷

Passer til okse, lam og vilt

485,-

Portugal

Periquita ⁷

Passer til klippfisk, okse, vilt og ost

485,-

DESSERTVINER

Dessert wines

Ungarn

6 cl

Flaske



Royal Tokaji Late Harvest ⁷

75,-

545,-

ØL

Beers

Fatøl

Draft beer

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

89,-

Flaske øl

Bottled beer

Heineken 0,33 l ^{2,3}

84,-

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

116,-

Sol 0,33 l ⁸

94,-

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

99,-

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	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

