

# Hessel & Struen

SIDEN 1957

- Folk - Smak - Tradisjon -



# SMÅRETTER

## LIGHT MEALS

<b>Plukkfisk</b> 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,-
<b>Club sandwich</b> Grillet kylling med bacon, salat, aioli og pommes frites <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,-
<b>Karbonadesmørbrød</b> 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>	179,-
<b>Bacalao</b> Serveres med brød og smør <i>Norwegian bacalao served with bread and butter</i> <i>Inneholder: fisk, gluten fra hvete, bygg, rug, havre og sesam, smør</i>	179,-
<b>Kremede blåskjell med ramsløk</b> Serveres med brød og smør <i>Creamed mussels with ramson. Served with bread and butter</i> <i>Inneholder: bløtdyr, melk og sulfitt</i>	159,-
<b>Sildebuffe</b> <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 rødvinssaus

*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*

Toast Skagen 129,-

Med lodderøgn og dill

*Toast skagen with capelin roe and dill*

*Inneholde: skalldyr, fisk, melk, egg, soya, sennep, gluten fra hvete, rug, bygg, havre, sesamfrø*

Røykt reinsdyr 145,-

Med tyttebær, syltet løk, rømme og flatbrød

*Smoked reindeer with lingon berry, pickled onion, sour cream and flatbread*

*Inneholder: sulfitt, melk*



# FISK

## *Fish*

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

Dagens fangst 299,-

Med grillet hjertesalat, tomatconcasse, asparges, blomkålpure og fondantpotet

*Catch of the day served with grilled heart salad, tomato concasse, asparagus, cauliflower pure and fondant potato*

*Inneholder: fisk, melk, egg*

Klippfisk 315,-

Med sauterte gulerøtter og bacon, ertestuing, kokte poteter og ertespiser

*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 blomkålpure, glasert eple og selleri og bakte småpoteter

*Nut steak served with cauliflower pure, glazes apple and celery, baked potatoes*

*Inneholder: nøtter, egg, selleri, smør, sulfitt*

Vegetarburger 179,-

Med fritert grønnkål, syltet løk, salat, aioli og pommes 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 rosenkål, sopp, syltet pære, tyttebær, fondant potet og fløtesaus

*Reindeer steak served with cabbage, mushrooms, pickled pear, lingonberry, fondant potato and cream sauce*

Inneholder: smør, melk, sulfitt, selleri

### Indrefilet av okse

359,-

Med sopp, løk, asparges og urtebakte amandinepoteter. Bernaise eller rødvinsaus

*Beef served with mushrooms, onion, French beans, herbal baked potatoes. Bernaise or red wine sauce*

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

### Konfitert andelår

329,-

Med potetpure, glasert selleri og eple, fritert grønnkål og rødvinsaus

*Duck served with potato puree, glazed celery and apple, fried cabbage and red wine sauce*

*Inneholder: smør, selleri, melk, sulfitt, selleri*



# DESSERT

## *Desserts*

### Creme Brulee

Innholder: Melk og egg

135,-

### Fromage kake

Av hvit sjokolade

*Fromage cake made of white chocolate*

*Innholder: smør, smør, egg, sulfitt, gluten fra havre, hvete og bygg*

129,-

### 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 <sup>6</sup>	44,-
Caffe latte <sup>6</sup>	47,-

# KAFFE AVEC

*Coffee avec*

Irish coffee <sup>1,6</sup>	132,-
Baileys coffee <sup>1,6</sup>	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 <sup>7</sup>			595,-
--	--	--	-------

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

Spania

Jaume Serra <sup>7</sup>	97,-	219,-	435,-
--------------------------	------	-------	-------

*Passer som aperitiff, til forskjellige skalldyrretter og dessert'*

## ROSÉ VINER

*Rosé wines*

Spania

Marqués del Turia <sup>7</sup>	97,-	219,-	435,-
--------------------------------	------	-------	-------

*Passer til fisk, sjømat og aperitiff'*



# HVITE VINER

## *White wines*

Frankrike	Glass	Karaffel	Flaske
Chablis Jean Deligny <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt</i>	124,-	299,-	595,-
Sancerre Pierre de Vénus <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, fjærfe og aperitiff</i>			595,-
Ungarn			
Tokaji dry Furmint <sup>7</sup> <i>Passer til hvit fisk,, grønnsaker, kylling, svin, kalv og aperitiff</i>	109,-	269,-	525,-
Italia			
D'Angelo Chardonnay <sup>7</sup> <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 <sup>7</sup> <i>Passer til fisk, skalldyr og aperitiff</i>			475,-
Tyskland			
Dr Loosen Riesling <sup>7</sup> <i>Passer til kylling, ost, aperitiff</i>	97,-	225,-	435,-



# RØDE VINER

*Red wines*

Italia	Glass	Karaffel	Flaske
Casellino Chianti <sup>7</sup> <i>Passer til okse, lam og vilt</i>			485,-
Barbera Negro <sup>7</sup> <i>Passer til svin, kylling og okse</i>			495,-
Valpantena Amarone della Valpolicella <sup>7</sup> <i>Passer til storfe, rensdyr, kraftig saus og ost</i>	124,-	299,-	595,-
Sangiovese Di Puglia <sup>7</sup> <i>Passer til storfe, svin og rensdyr</i>	99,-	245,-	465,-
Il sole Nero d'Avola Merlot <sup>7</sup> <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`Abbé<sup>7</sup> 102,- 255,- 495,-

*Passer til alle typer kjøtt. Lettdrikkelig vin*

### Spania

Grand Feudo Crianza<sup>7</sup> 485,-

*Passer til okse, lam og vilt*

### Portugal

Periquita<sup>7</sup> 485,-

*Passer til klippfisk, okse, vilt og ost*

# DESSERTVINER

## *Dessert wines*

### Ungarn

6 cl

Flaske

Royal Tokaji Late Harvest<sup>7</sup> 75,- 545,-



# ØL

## Beers

### Fatøl

*Draft beer*

Hansa 0,4 l<sup>3,7,8</sup> 91,-

### Flaske øl

*Bottled beer*

Heineken 0,33 l<sup>2,3</sup> 92,-

Erdinger Weissbier 0,5 l<sup>2,3,8</sup> 118,-

Sol 0,33 l<sup>8</sup> 96,-

7Fjell miss sophie( blonde ale) 0,33 l<sup>3,2</sup> 99,-

### Glutenfri øl

*Gluten-free beer*

San Miguel 0,33 l<sup>1,3,4</sup> 96,-

### Cider

*Cider*

Grevens Pærecider 0,33 l<sup>7</sup> 96,-

Orchard Thieves Eplecider 0,33 l<sup>7</sup> 99,-

Bulmers Eplecider 0,5 l<sup>7</sup> 118,-



# ALKOHOLFRI DRIKKE

*Alcohol-free beverages*

## Mineralvann

*Soft drinks*

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

## Alkoholfri øl

*Alcohol-free beers*

Clausthaler 0,33 l <sup>3,8</sup>	66,-
Erdinger 0,5 l <sup>2,3,4</sup>	88,-



# BRENNEVIN

## *Spirits*

### **Whisky**

Johnnie Walker Red Label <sup>4</sup>	104,-
The Famous Grouse <sup>1</sup>	94,-
Bushmills Irish Whiskey <sup>1</sup>	98,-
Jack Daniels <sup>1,5</sup>	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 <sup>1,6</sup>	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

