

WESSELSTUEN

BERGEN

EKTE BERGENSKARV

SIDEN 1957

17th May Meny

SMÅRETT

Bringebærsalat med marinert pære 315
Salat med marinerte pære, bringebær, blåmuggost, granateple, ristede valnøtter og balsamikosirup.

Inneholder: Sulfitter, melk, valnøtter

FORRETT

Bifftartar 245

Biff tartar av norsk okse indrefilet servert med confitert eggeplomme, syltet sopp, hvitløkmajones, urteolje og brød.

Inneholder: Hvete, egg, sulfitter og sennep

HOVEDRETT

Bergens fiskesuppe 295

Hjemmelaget Bergens fiskesuppe servert med fersk fisk, fiskeboller, reker og rotgrønnsaker julienne og persille. Serveres med fersk brød og smør.

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, sulfitter og hvete

Persetorsk 465

Persetorsk servert med ertekrem, grønn erter, grønnkål, sjalottløk, baconchips, ørretrogn og smørsaus.

Inneholder: Fisk, melk

Indrefilet av okse 525

Stekt indrefilet av norsk okse servert med potetkrem, brokkolini, syltet shimeji sopp, karamellisert løkmarmelade og portvinssjy.

Inneholder: Melk, sulfitter og selleri

DESSERT

Bringebær & Crumble 175

Bringebær med maskarpone, Lun søt crumble og vaniljeis fra Hallaisen.

Inneholder: Hvete, melk, egg

Mini Pavlova 175

Hjemmelaget marengs servert med krem og ferske Norske bær

Inneholder: egg, melk

WESSELSTUEN

BERGEN

EKTE BERGENSK ARV

SIDEN 1957

17th May Meny



Velkommen til Wesselstuen!

Jeg begynte eventyret som kjøkkensjef på Wesselhuset i november 2025 og kan med stor stolthet ønske deg hjertelig velkommen til oss på Wesselstuen!

Wesselstuen åpnet først opp i 1957 og siden har vært et sted med Norsk og Bergensk tradisjonsmat. Et historisk sted og en av byens eldste restauranter med beliggenhet midt i hjertet av Bergen.

I dag utvikler jeg et konsept basert på tradisjonene med en moderne vri og en signatur for det unike som blir skapt her hos oss!

Maten baseres på Norske, kortreiste og lokale råvarer og alt av mat på dette kjøkkenet blir laget fra bunn av med lidenskap og kjærlighet. Mitt mål er å ta godt vare på tradisjoner og bevare de på best mulig måte, samt skape noe eget for dette stedet for å treffe smaksløkene til de fleste som kommer her. Mitt ønske er at stedet skal passe både for de som ønsker å føle smak av Bergen men også for de som vil smake noe helt nytt og unikt. Menyene og rettene jeg setter sammen kommer rett fra hjerte og fantasien min i håp om å treffe i alle sine smaksbehov!

Mat som blir laget med kjærlighet smaker alltid best. Akkurat som hos mamma!

Våre kokker legger stor dedikasjon hver eneste dag i alt vi lager for å skape en uforglemmelig matopplevelse hos alle våre gjester.

En tradisjon for Bergensere og et sted verdt å besøke for tilreisende!

På Wesselhuset skal du kunne føle deg som hjemme, med en varm og uformell atmosfære og et godt måltid som kan gi deg et magisk øyeblikk i hverdagen. Enten om du kommer alene, med familien, venner eller din kjærlighet, er du hjertelig velkommen!

Kjøkkensjef

Natalia Almås

