

Matsedlar Restauranger 1917 – samling av trycksaker – 2

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

Viner på 1/4 but.	
Vino de Jerez	1.75
Madeira old superior	2.—
Grådask	2.—
Portvin Very old super	
V. O. S.	1.75
Beaune	1.75
Medoc	1.—

RESTAURANT WASA

Wasa Gurka	0.20
Pikles	0.30
Inlagd lök	0.20
Lingon	0.20
Rödbetor	0.15
Roquefortost, 1 portion	
Camembertost, d:o	
Schweizerost, d:o	

Frukost- och Aftonmatsedel

Kalla Rätter

Smörgåsbricka	Utan vid. spisning
Smörgåsbord, Extra	Utan vidare spisning
Smör	Ost Sill
Sardeller och Sardinier pr st.	
1 portion Äkta Rysk Kaviar	
1 d:o Elbe	d:o
1 d:o Svensk	d:o
1 d:o Löjrom,	1 d:o Rökt Ål
1 d:o Räkor,	1 d:o Böckling
1/2 Delikatessill	
Hummer, 1/2	
D:o 1/2 burk konserv.	
Rökt Lax	Färsk Graflax
Skiflax m. stufvad Potatis	
Inkokt Lax	
»	
»	
»	
Grisfötter m. rödbetor	D:o grillj.
Pressylta m. d:o	Kalfsylta m. d:o
Råhackad Biff 1 ägg	
Rökt Renstek m. äggröra	
Lybsk Skinka m. ärter	
Kokt Rim. Skinka m. rödbetor	
Ugnstekt Spädgris m. lingon	

Fisk

Smörstekt Gädda	D:o Rödspotta
D:o Strömming	Sotare
Stekt Sill i papper	
2 ägg i låda Anjovis	
Strömmingsfilé m. anjovissås	

Grön- och Mellanrätter

Sparris 1/1 burk	D:o 1/2 burk...
Haricot-verts	Ärter i smör
Blomkål i smör	Spenat
Omelette au Champion, d:o Confecture	
D:o Sparris	D:o fines Herbes
D:o Skinka	D:o Sylt

Varma Rätter

Chateaubriand	
Biffstek m. lök	Mindre d:o
Pannbiff m. lök	
Biff à la Lindström	
Biff i låda m. 1 ägg	
Patentbiff	Schnellclopps
Lammkotlett	
Bräckt salt Oxbringa m. stufv. potatis	
Bräckt skinka m. 1 ägg	
Stekt fläsk m. löksås	
Fläskkotlett	D:o à la Robert
Kalffilé m. ärter	D:o Brynta Champignoner
Grillj. Kalfbräss m. ärter	Kalfnjure »Sauté»
Wienerschnitzel	Kalkotlett
Kalflefver Italienne	D:o m. lök
Sernqvist Stångkorf	Stånggryttare
Bräckt Falukorf m. stufv. potatis	
Planks Äkta Linköpingskorf m. 1 ägg	

Vildt och Höns

Efterrätter, Bär, Frukter

Blandad Frukt	Vindrufvor
Äpple	Päron Apelsin
Katrinplommon m. grädde	Apricoskompott d:o
Äppelkompott d:o	Persicokompott do
Conserv. Ananas	Syltad Ingefära

Vinlista

N:o	Champ.-Viner	1/4 but.	1/2 but.
1	Pommery & Greno	16.—	8.50
2	Louis Roederer	16.—	8.50
3	G. H. Mumm & Co	15.—	8.—
	Bourgogne- och Bordeaux-Viner		
4	Chambertin	7.—	4.—
5	Volnay	6.—	3.50
6	Beaune	5.50	3.—
7	Pontet Canet	6.—	3.50
8	St. Julien	4.50	2.50
9	Medoc	3.50	1.50
	Rhenska- och Mosel-Viner		
10	Liebfraumilch	7.50	4.—
11	Johannisberger	6.50	3.50
12	Hochheimer	6.50	3.50
14	Mosel	4.—	2.—
15	Sparkling Hoch	10.—	5.50
	Oporto-Viner		
16	Commendador	8.50	4.50
17	Grådask	7.50	4.—
18	Very old sup. V.O.S.	5.50	3.—
19	Old Superior★★	5.—	2.75
	Sherry-Viner		
20	Amontillado	8.—	4.25
21	Vino de Jerez ★★★	6.—	3.50
22	D:o, d:o★★	5.—	2.75
	Madeira-Viner		
23	Malvoizire	8.—	4.50
24	Madeira Old Super.	6.—	3.50
25	Marsala	3.—	1.50

Restaurant VASA

Viner på $\frac{1}{4}$ but.	
Vino de Jerez	1.25
Madeira old superior.....	1.25
Grådask.....	1.75
Portvin Very old super. V. O. S.	1.25
Beaune	1.25
Medoc	0.75

Wasa Gurka	0.15
Pikles	0.25
Inlagd lök.....	0.15
Lingon	0.15
Rödbetor	0.10
Roquefortost, smör o. cakes ...	0.50
Camenbertost, „ „	
Schweitzerost, „	0.40

Frukost- och Aftonmatsedel

Kalla Rätter

Smörgåsbord , utan vidare spisning.....
D:o Extra , ” ” ”
Smör, Ost, Sill
Sardeller och Sardinier pr st.....
3 Böcklingar m. smör
..... Caviar m. smör o. rost. bröd.....
Löjrom m. d:o
Räkor m. smör
1 assiätt rökt Ål
½ Delikatessill m. smör.....
.....
Ostron ½ duss.....
Hummer ½
D:o ½ burk konserv.....
Rökt Lax Färsk Graflax
Skifflax m. stufvad Potatis
Inkokt Lax.....
D:o Ål.....
.....
D:o Gris m. rödbetor
Grisfötter ” , d:o grillj.....
Pressylta m. d:o Kalfsylta m. d:o.....
Råhackad Biff 1 ägg
Rökt Renstek m. ägggröra.....
Lybsk Skinka m. ärter

Fisk

Smörstekst Gädda
D:o Rödspetta
D:o Strömning Sotare
Stekt Sill i papper
2 ägg i låda Anjovis

Grön- och Mellanrätter

Sparris $\frac{1}{4}$ burk , d:o $\frac{1}{2}$ burk

Haricot-verts Ärtor i smör

Blomkål i smör Spenat

Omelette au Champion

D:o Sparris D:o Confecture

D:o Skinka D:o Sylt

Varma Rätter

Filé à la Wasa
 Biff „ „
 Chateaubriand
 Biffstek m. lök Mindre d:o
 Pannbiff m. lök
 Biff à la Lindström
 Biff i låda m. 1 ägg
 Patentbiff Schnellclopps
 Lammkotlett
 Bräckt salt Oxbringa m. stufv. potatis
 Bräckt Skinka m. 1 ägg
 Stekt Fläsk m. löksås
 Fläskkotlett
 Kalffilé m. ärter
 Grilj. Kalfbräss m. ärter
 Wienerschnitzel Kalkotlett
 Kalflefver Italienne D:o m. lök
 Sernqvist Stångkorf Stångryttare
 Bräckt Falukorf m. stufv. potatis

Vildt och Höns

Bär, Frukter, Efterrätter

Blandad Frukt.....
 Äpple..... Päron.....
 Vindrufvor.....
 Katrinplommon m. Grädde.....
 Äppelkompott..... ”.....
 Conserv. Ananas..... Syltad Ingefära.....

Vinlista

N:o		$\frac{1}{1}$ but.	$\frac{1}{2}$ but.
	Champag-Viner		
1	Pommery & Greno...	15.—	7.50
2	Louis Roederer	15.—	7.50
3	G. H. Mumm & C:o	14.—	7.25
	Bourgogne- och Bordeaux-Viner		
4	Chambertin	6.50	3.50
5	Volnay	5.50	3.—
6	Beaune	4.50	2.50
7	Pontet Canet	5.50	3.—
8	St. Julien	4.—	2.25
9	Medoc	2.50	1.25
	Rhenska- och Mosel-Viner		
10	Liebfraumilch	7.—	4.—
11	Johannisberger	5.50	3.—
12	Hochheimer	5.—	2.50
14	Mosel	3.50	1.75
15	Sparkling Hoch.....	9.—	5.—
	Oporto-Viner		
16	Commendador	8.—	4.25
17	Grådask	7.—	3.75
18	Very old sup. V.O. S.	5.—	2.50
19	Old Superior**	4.—	2.—
	Scherry-Viner		
20	Amontillado	7.50	3.75
21	Vino de Jerez***	5.—	2.50
22	D:o, d:o **	4.—	2.—
	Madeira-Viner		
23	Malvoizire	7.—	3.75
24	Madeira Old Superior	5.50	3.—
25	Marsala	2.50	1.25