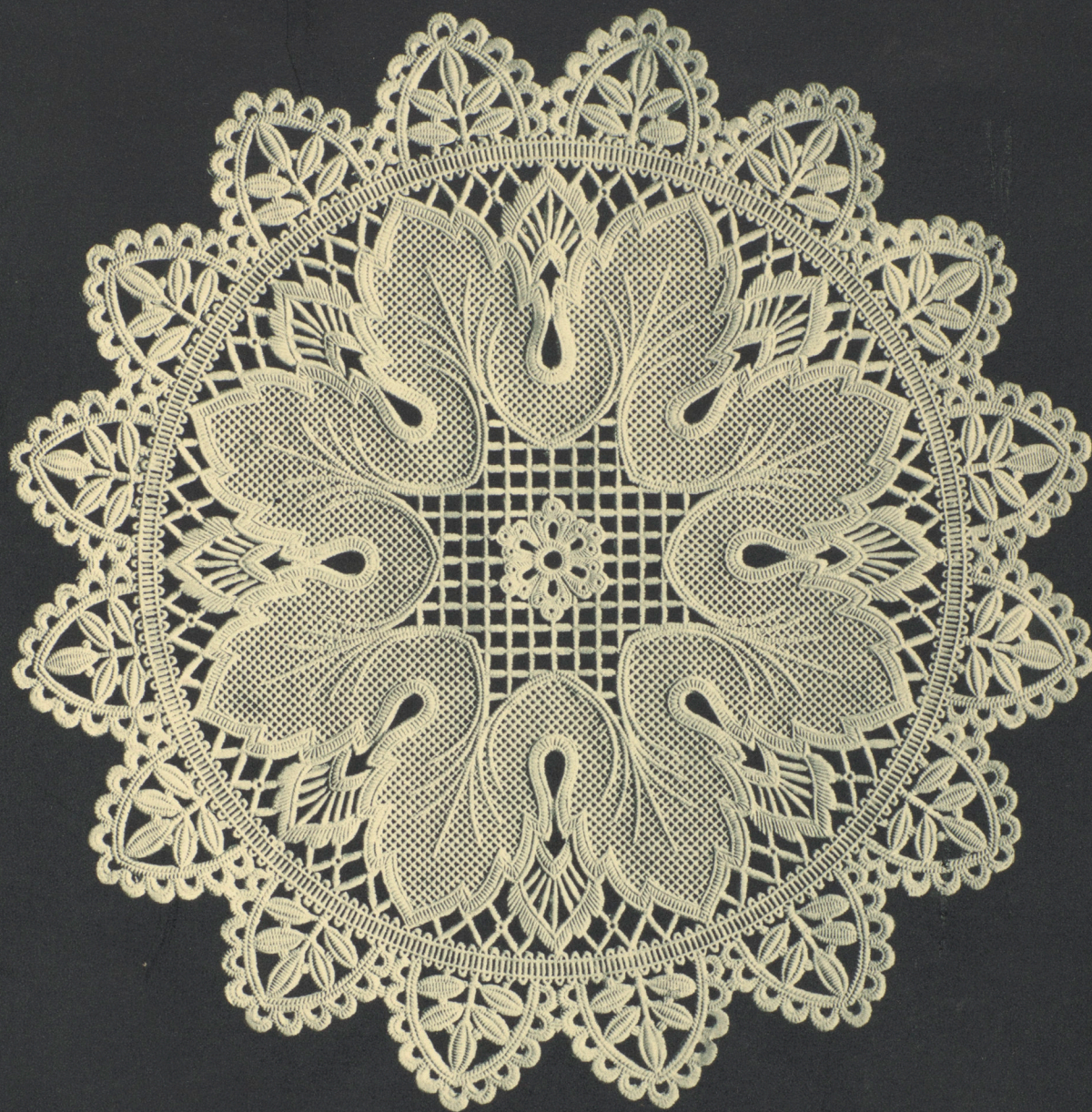


Matsedlar Restauranger 1931 - samling av trycksaker - 3

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



SKANSSEN

M A T

Kaffe eller téfrukost med 2 stekta eller kokta ägg	2: —
Kaffe eller tésupé med småvarmt	2: 50
Lite men riktigt gott i en panna	2: 50
Rysk kaviar med smör och flera sorters bröd	4: 50
Orginalburk med äkta gåslever, smör och bröd, sallader	4: —

SMÖRGÅSBORD ELLER RÄTTER ISTÄLLET FÖR SMÖRGÅSBORD

1. Stort smörgåsbord med småvarmt	3: 50
2. Litet smörgåsbord med sill och potatis (1: — tillägg om man endast njuter smörgåsbord)	2: 75
3. Smör, ost samt en sorts sill	0: 90
4. Fem sorters sill med stiltonost och smör	1: 75
5. Hummerinlagda gaffelbitar med smör, ost och varm potatis ...	1: 25
6. Skånsk sillsallad med smör och ost	1: 25
7. Starkt kryddad islandssill med potatis, smör och bröd	1: 50
8. Skansens grönsaksblandade köttssallat	1: 50
9. Fem sorters korv med potatissallad, smör och bröd	1: 75
10. Italiensk sallad	2: 50
11. Ett fat med flera sorters kall och varm strömming samt potatis, smör och bröd	1: 75
12. Inlagd eller dillkokt strömming	1: —
13. Skivad ost, smör och bröd	0: 75
14. Ostfat med någon sallad, smör och bröd	1: 50
15. Räkstjärtar, ost, smör och bröd	1: 75
16. Råkmajonnäs med grönsallad, ost, smör och bröd	2: 25

KALLA RÄTTER, SOM MÅSTE TILLAGAS

17. Bröst av ungt höns med sallater i majonnäs	3: —
18. Persiljestekta kalvfiléer med gott om grönsaker	3: 25
19. Lite men gott på fat	2: 50
20. Hummersallad	2: 25
21. Färsk hummersallad (i säsongen)	3: —
22. Musselsallad	2: —
23. Ägg rätt Solliden	2: 25
24. Skansens köttfat med allehanda sallader	3: 50
25. Läckert rökt laxmajonnäs	3: —

KALLA RÄTTER, SOM ÄRO FÄRDIGA

26. Rökt färsk lax med spenat och ägg	3: 75
27. Lätttrimmad fransk oxtunga med grönsaks- och potatissallader	3: 50
28. Rostbiff med pickles och någon sallad	2: 75
29. Rökt renstek med äggröra	2: 25
30. Lammstek med flera sorters gurka och majonnäsärter	2: 25
31. Unggris med äppelmos, rödbeta och plommon	1: 75
32. Gödkalvstek med allehanda sallader	2: —
33. Femöring	2: —
34. Dagens aladåb med sallader	1: 75
35. Rökt och kokt Gotlandsskinka med sallader	2: 50
36. Bacon med äggröra och vinaigrepotatis	2: —
37. Hönsbröst med grönt och vingelé	2: 75
38. Halv kyckling med smultronsallad och grönt	3: —
39. Halv hummer från 2: —, i majonnäs (i säsongen)	2: 50
40. Fågelbröst med vinbär, grönt och pickles (i säsongen)	3: —

ÄGGRÄTTER

41. Två portvinsstekta ägg i låda	1: 50
42. Två förlorade ägg på var sitt stycke rostat bröd	1: 50
43. Två ägg i majonnäs med smör och bröd	1: 75
44. Kokta ägg i kaviarsås, smör och bröd	1: 75
45. Bräckt skinka med två stekta ägg	2: 50
46. Halstrat bacon med två stekta ägg	2: 25
47. Vanlig omelett	1: 25
48. Skinkomelett	1: 50
49. Skånsk omelett	1: 50
50. Svampomelett (andra omeletter se dagens matsedel)	1: 75
51. Två kokta, förlorade eller stekta ägg med smör, ost och bröd	1: 50
52. Anjovislåda med två ägg	1: 25

SOPPOR

53. Gräddfilmjolk med pepparkakor (i säsongen)	0: 60
54. Buljong 0: 50 med äggula eller ostkex	0: 75
55. Grönsakssoppa (måste tillagas)	1: —
56. Sparrissoppa (måste tillagas)	1: —
57. Dagens soppa	0: 75

MAT fortsättning sid 6.

D R Y C K

RÖD BORDEAUX

		$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$
1	Médoc	4:—	2: 25
BORDEAUXTAPPNING			
2	Grande Mouline, Margnat Frères	5:—	2: 75
3	Camponac, Monopole Eschenauer & Cie.	5: 50	
4	Château Kirwan, Schröder & Scyler.....	6: 50	3: 50

SLOTTSTAPPNING

5 1924	Château Smith-Haut-Lafite.....	7:—	
6 1918	» La Gaffeliere.....		4:—
7 1923	» Brane Cantenac	9:—	4: 75
8 1924	» Gruaud Larose Faure	10:—	5: 25
9 1924	» Margaux	11:—	5: 75
10 1924	» Latour	12:—	6: 25
11 1918	» Mouton-Rothschild	15:—	7: 75
12 1920	» Lafite-Rothschild	18:—	
13 1918	» Haut Brion.....	20:—	10: 25

VIT BORDEAUX

14	Sainte-Croix-du-Mont (sött)	5:—	2: 75
15	Grand Vin de Graves 'Olivier' (halvtorr) ..	6:—	3: 25
16	Haut-Sauternes (mindre sött)	7:—	3: 75
17 1926	Barsac, A. de Luze & Fils (halvsött) ...	8:—	
18 1924	Château La Tour Blanche (sött)	10:—	5: 25

FRANSKT (pärlande) VIN

19	Vouvray J. M. Monmousseau	8:—	
----	---------------------------------	-----	--

RÖD BOURGOGNE

20	Bourgogne Vieux	5:—	2: 75
21	Impérial, F. Chauvenet	6:—	3: 25
22	La Marche, Bouchard Ainé & Fils	7:—	3: 75
23	Geisweiler — Réserve, Geisweiler & Fils ..	8:—	4: 25
24 1921	Pommard, Pierre Ponnelle.....	9:—	4: 75
25 1923	Le Corton-Bouchard, Bouchard Père & Fils ..	11:—	5: 75
26 1919	Latricieres-Chambertin, Maire & Fils ...	14:—	7: 25
27 1915	Les Grands Echézeaux, F. Chauvenet ...	17:—	
28 1904	Nuits Saint Georges, Bouchard Ainé & Fils ..	21:—	

VIT BOURGOGNE

29 1918	Chablis, J. Calvet & C:ie.....	7:—	3: 75
30 1919	Puligny-Montrachet, J. Calvet & C:ie....	9:—	4: 75

CHAMPAGNE

31	Bollinger, Carte Blanche (halvsöt)	19:—	9: 75
32	» Dry Extra (halvtorr)	20:—	10: 25
33	Delbeck & C:ie., Brut 1919 (torr)	22:—	11: 25
34	» Helios Demi sec (halvtorr)	19:—	9: 75
35	Irroy & C:ie., Grand Gala (halvsöt).....	19:—	9: 75
36	Moët & Chandon, White Star (halvtorr).....	21:—	10: 75
37	Mumm & C:ie., Goût Américain (halvtorr)...	20:—	10: 25
38	Piper-Heidsieck, Piper Sec (halvtorr)	22:—	11: 25
39	Pommery & Greno, Carte Blanche (söt)	22:—	11: 25
40	» » Nature (mycket torr)	26:—	
41	Pol Roger & C:ie., Brut Reserve (torr)	23:—	11: 75
42	» » Grand Vin Sec America (halvtorr)	23:—	11: 75
43	Roederer, Brut 1923 (torr)	24:—	12: 25
44	» Grand Vine Sec (halvtorr)	21:—	10: 75
45	» Carte Blanche (söt)	20:—	10: 25



ÄLVROSGÅRDEN



ÄLVROSGÅRDEN



LAPPLÅGRET



STÅRISET



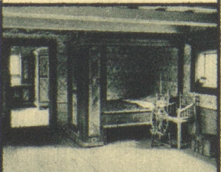
RENBERGET



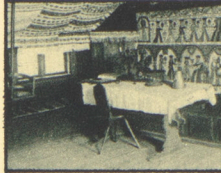
FATBUREN



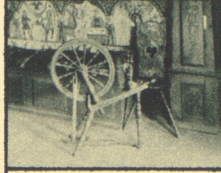
BOLLNÄSSUGAN



BLEKINGESTUGAN



INTERIÖR



INTERIÖR



OKTORPSGÅRDEN



INTERIÖR

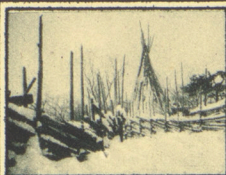


HORNBOGASTUGAN



INTERIÖR





FÄBODVÄLLEN



VID DALAGÅRDEN



STOLPBOD



I MORASTUGAN



LAMBGIFTEN



KARPDAMMEN



HOS HJORTARNA



SEGGLORA KYRKA

CHAMPAGNE

	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$
46 Veuve Clicquot, Brut 1921 (mycket torr)	25:—	
47 » » Goût Américain Sec (halvtorr)	24:—	12: 25
48 » » England Demi Sec (halvsöt)	23:—	11: 75

MOUSSERANDE VINER

49 Moulin à Vent, J. Calvet & C:ie., Fransk ..	15:—	7: 75
50 White Cap, F. Chauvenet, » ..	15:—	7: 75
51 Val d'Or, Jules Regnier & C:ie. » ..	15:—	7: 75
52 Sparkling Hock	16:—	8: 25

RHEN VINER

53 1926 Oppenheimer	M. Kempinski	4:—	2: 25
54 1927 Forster	»	4: 25	2: 25
55 1929 Deidesheimer	»	4: 75	2: 75
56 1928 Schloss Böckelheimer, Maas, Nathan & C:o		5: 25	3: 25
57 1929 Liebfraumilch Spätlese, Walter S. Siegel		6: 50	3: 50
58 1927 Dorf Johannisberger ..	A. Koch Söhne	9:—	4: 75
59 1927 Niersteiner Heiligenbaum, Deinhard & C:o		10:—	5: 25
60 1921 Geisenheimer Kosakenberg ..	D. Leiden	12:—	6: 25
61 1921 Marcobrunner	H. Sichel Söhne	15:—	7: 75

MOSEL VINER

62 1928 Zeltinger	M. Kempinski	4:—	2: 25
63 1926 Brauneberger	»	4: 50	2: 50
64 1928 Avelsbacher	»	5:—	2: 75
65 1927 Zeltinger Himmelreich, Maas, Nathan & C:o		5: 50	3: 50
66 Königsmosel		7:—	3: 75
67 1928 Erdener Treppchen	A. Koch Söhne	8:—	4: 25
68 1925 Berncasteler Doctor ..	Deinhard & C:o	11:—	5: 75

MADEIRA VINER

	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$
69 Madeira Fine (halvsöt)	Glas 0: 50	5: 50	3:—
70 Madeira* (halvsöt)			3: 75
71 Madeira Fine Bual (halvsöt)			4: 75
72 Madeira Malvoisie Extra (söt)	11:—	5: 75	3:—
73 Madeira Saint John (söt)	Leacock	11:—	5: 75
74 Reserve Malmsey (halvsöt)	Welsh	13:—	6: 75
75 Grand Reserve (halvtorr)	Lomelino	14:—	7: 25
76 Fred's Very Old Malmsey	Koenig	7: 75	4:—

PORT VINER

77 Fine Red	Glas 0: 50	6:—	3: 25
78 Invalid Port	Sandeman & C:o	9:—	4: 75
79 1925 Vintage	Offley Forrester	11:—	5: 75
80 Fred's Port very Old Vintage, Koenig		6: 25	3: 25
81 Ujo	Offley Forrester	8: 25	4: 25
82 Grädask V.O.S.		6:—	3: 25

SHERRY VINER

83 Palido Ligero (halvtorr)	Glas 0: 40	4: 50	2: 50
84 Nutty Solera (halvtorr)		7:—	3: 75
85 Coronation (halvsöt)		11:—	5: 75
86 Amontillado n. p. u. (mycket torr)		13:—	6: 75
87 Dry Sack (halvtorr), Will. Humbert ..		14:—	7: 25

DIVERSE STARKVIN

	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$
88 Marsala Trinacria	5:—	2: 75
89 Cap Constantia	5:—	
90 Vermouth	Glas 0: 75	



RAVLUNDAGÅRDEN



RAVLUNDAGÅRDEN



HOS LODJUREN



VISENTER



SVANAR



HOS RENARNA



SEGGLORA KYRKA



VARMA FISKRÄTTER

58. Bräckt färsk lax med spenat och ägg (i säsongen) 3: 50
59. Smörkokt gösfilet med svampstuvning över samt dessutom
en sallad 2: 75
60. Persiljebrynt sjötunga med grönsaksmajonnäs 2: 50
61. Kokt sjötunga i holländsk sås med sparrisknappar 2: 75
62. Vilken sorts strömming, som önskas, utom surströmming, med
någon grönsak, sallad och potatis 1: 50

VARMA KÖTT- OCH FÄGELRÄTTER

63. Halv nystekt kyckling med stekt potatis och flera sallader ... 2: 75
64. Baconstekt vårkyckling med bärkompotter och potatisbulle ... 3: 50
65. Amerikansk kyckling med grönsallad och tomatpickles 3: 25
66. Halv hjärpe med stekt potatis, hjortron och lingonbär 3: —
67. Orre med stekt potatis och fruktsallader 2: 75
68. Fågel eller hönsbröst med stuvad svamp, potatisbulle samt en
söt och en sur sallad 3: —
69. Vanlig chateaubriand med gröna ärter, vingurka och stekt
potatis 3: —
70. Vanlig Wienerschnitzel med säsongens grönsaker och gurkor 2: 75
71. Svensk biffstek med stekt ägg, pickles och brynt potatis 2: 75
72. Liten biffstek med vingurka, kokt eller stekt potatis 2: 25
73. Jägarschnitzel med vilken grönsak som önskas samt vingurka 2: 75
74. Schnellklops med tre sallader 2: 50
75. Lammkotletter med många grönsaker 3: —
76. Stekt fläskkotlett eller fläskkotlett Robert med plommon äppel-
mos och rödbetor 2: 25
77. Råbiff med ett ägg 2: 50
78. Pannbiff eller biff Lindström med stekt potatis och rödbetor ... 2: —
79. Skansenlåda 3: —

SALLADER

80. Gammaldags grönsallad 0: 75
81. Rik salladsassiett 1: 50
82. Tomatsallad med lökringar 1: —
83. Någon sorts gurka 0: 40
84. Sparrissallad 1: 25
85. Vanlig grönsallad 0: 50
86. Skansens potatissallad 0: 50
87. Tomat i senapssås 0: 50
88. Svensk pickles 0: 50

VARMA KORVRÄTTER

- | | |
|--|-------|
| 89. Bräckt medisterkorv med stuvad potatis och gurka | 1: 25 |
| 90. Stekt herrgårdskorv med gräddpotatis och äggröra | 1: 75 |
| 91. Ett par svenska frankfurterkorvar med Skansens potatissallad | 1: — |
| 92. Ett par Wienerkorvar med potatissallad | 0: 75 |
| 93. En lunchkorv med potatis i majonnäs | 1: — |

EFTERRÄTTER

- | | |
|--|-------|
| 94. Jordgubbar (i säsongen)..... | |
| 95. Smultron (i säsongen)..... | |
| 96. Blandad frukt | 3: — |
| 97. Amerikansk jordgubbskaka (i säsongen) | 1: 25 |
| 98. Halv grapefruit..... | 1: — |
| 99. Grapefruitsallad | 1: 25 |
| 100. Fruktsallad med eller utan vin | 1: 50 |
| 101. Gräddfilmjök med pepparkakor (i säsongen) | 0: 60 |
| 102. Vilken som helst fruktkompott | 1: — |
| 103. Strutar fyllda med vilken sorts syltgrädde som önskas | 1: — |
| 104. Waniljglace..... | 0: 50 |
| 105. Dagens glace | 0: 75 |
| 106. Vilken som helst »Söndag» | 1: 25 |
| 107. Gräddtårta | 0: 50 |
| 108. Bakelse | 0: 30 |
| 109. Våfflor | 0: 60 |
| 110. Wienerbröd | 0: 20 |

SMÖRGÄSAR SE SMÖRGÄSLISTA

Närvarande vid bordet:

.....

.....

.....

.....

N-G
GRANATH

Nordisk Rotogravyr

Pris 75 öre

