

# Matsedlar Restauranger 1930 - samling av trycksaker - 1

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

# LISEBERGS · WARDSHUS · GBG



# MENU

## Kalla rätter

Beluga Caviar .....	Smörgåsbord .....
Smör, ost och inl. sill .....	Gåslever en croûte med sallad ...
Rökt lax med spenat och ägg ...	Kallt bl. kött à la Parisienne.....
1/2 Hummer .....	Smäråkor .....

## Hors d'œuvre

Fresh Beluga Caviar .....	Hors d'œuvre .....	Kr.
Pickled herring with butter and cheese .....	Goose-liver en croûte with salad .....	
Fresh smoked salmon, spinach and poached egg .....	Cold cuts à la Parisienne.....	
1/2 Lobster .....	Shrimps.....	

## Soppor

Consommé i kopp, varm eller kall	Sköldpaddsuppa.....	Potage du jour.....
----------------------------------	---------------------	---------------------

## Potages

Clear soup hot or cold .....	Turtle soup .....	Thick soup .....
------------------------------	-------------------	------------------

## Ägg

Omelette eller ägggröra med skinka	Omelette à l'Espagnole.....	Skinka eller bacon med ägg .....
Förlorade ägg à l'Américaine.....	Förlorade ägg på toast .....	Ägg à la Bercy .....

## Eggs

Omelette or scrambled eggs with ham	Omelette Spanish style .....	Ham or bacon with eggs .....
Poached eggs American style .....	Poached eggs on toast .....	Eggs à la Bercy .....

## Fiskrätter

Äkta sjötunga, stekt, Remoulade säs	Äkta sjötungsfilet à la Walewska	Kokt piggvar med brynt smör och pepparrot .....
Kokt lax, Hollandaise säs .....	Rödspotta à la Meunière .....	

## Fish

Real sole, fried, Remoulade sauce	Real fillet of sole à la Walewska	Turbot, boiled, with browned butter and horseradish.....
Salmon, boiled, Hollandaise sauce	Plaice à la Meunière .....	

## Kött

Châteaubriand .....	Biffstek .....	Entrecôte eller Rumpsteak à la Maître d'Hôtel .....
Tournedos à la Palace Hôtel.....	Porterhouse steak med legymer (2 personer).....	Kalvkotlett à la Maintenon .....
Lammkotlett à la Nicoise .....	Mutton-Chop med haricots verts	Fläskkotlett à la Robert.....
Mixed Grill .....		

## Viands

Double tenderloin steak .....	Beefsteak .....	Entrecôte or Rumpsteak à la Maître d'Hôtel .....
Porterhouse steak with vegetables (2 persons).....	Veal cutlets à la Maintenon .....	Lamb cutlets à la Nicoise .....
Mutton-Chop with haricots verts	Pork cutlets à la Robert.....	Mixed Grill .....

## Fågel

1/1 anka med kompott (35 min.)	1/1 orre med lingon och saltgurka (30 min.).....	1/2 kyckling, 1/2 järpe, 1/2 rapphöna med sallad (20 min.) ...
--------------------------------	--------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

## Game

Whole duck, roasted, with compote (35 min.) .....	Whole grouse, roasted, with whortleberries and cucumber (30 min.)	1/2 chicken, 1/2 hazelhen, 1/2 partridge with salad (20 min) ...
---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

## Legymer

Franska ärter.....	Haricots verts .....	Kronärtskocksbottnar à l'Argenteuil .....
1/1 burk kons. sparris .....	Blomkål Polonaise .....	Färserade tomater.....

## Vegetables

French peas .....	Haricots verts .....	Artichoke bottoms à l'Argenteuil
Asparagus pres. 1/1 tin .....	Coliflowers Polonaise .....	Minced tomatoes .....

## Sallader

Tomat, legym. potatis och grönsallad.....
-------------------------------------------

## Salads

Tomatoes, vegetables, potatoes and lettuce salad.....
-------------------------------------------------------

## Efterrätter

Vanilj- eller bl. glace .....	Omelette en surprise (2 personer 20 min.).....	Glace au four (2 personer, 20 min.)
Coupe St. Jacques, Coupe Melba	Vanilj-, choklad- eller citronsoufflé (2 personer, 20 min.) .....	Soufflé Rotschild sauce Sabayon
Fruits Rafraichis .....	Blandad fruktkompott .....	Ananas, Äpplen, Persikor, Päron, Aprikos kompott.....

## Desserts

Mixed icecream or Vanilla.....	Omelette Alaska (2 persons, 20 min.).....	Icecream au four (2 persons, 20 min.)
Coupe St. Jacques, Coupe Melba	Vanilla, chocolate or lemonsoufflé (2 persons, 20 min.) .....	Soufflé Rotschild sauce Sabayon
Fruits Rafraichis .....	Mixed fruit compote .....	Pineapples, Apples, Peaches, Pears, Apricots compote .....

## Ost

Roquefort, Gorgonzola, Camembert, Brie, Schweizer, Västerbotten, Stillton .....
---------------------------------------------------------------------------------

## Cheese

Roquefort, Gorgonzola, Camembert, Brie, Schweizer, Västerbotten, Stillton .....
---------------------------------------------------------------------------------

## Frukt

Äpple, Päron, Apelsin .....	Bananer, Färsk Ananas .....	Druvor, blå .....
-----------------------------	-----------------------------	-------------------

## Fruits

Apples, Pears, Oranges .....	Bananas, Fresh pineapples .....	Grapes, blue .....
------------------------------	---------------------------------	--------------------

