

Matsedlar Restauranger 1860-tal - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

RUOKALISTA

LOUIS KLEINEH'IN

Hotellissa.

MATSEDEL

hos

LOUIS KLEINEH.

kuuta 186

den

186

Lämpimiä Liharuokia.

Hopea kop

Väkilientä

Soppaa

Beeffiä perunoilla

Härän selkää perunoilla

Umpipaistia ja

Vuolokkipaistia ynnä

Häränkieltä Kaprisilla ja perunoilla

Kalopsia ja

Lihamykyjä ja

Vasikanpaistia ja

Vasikankotlettia ja

Paistettua Vasikanrintaa ja

Paistettuja Vasikansorkkia ja

Lampaanpaistia ja

Lampaankotlettia ja

Suolattua Lampaanrintaa ja

Vuonanlihaa Tillikosteessa

Linnunpaistia ja

Pyynpaistia ja

Jäneksenpaistia ja

Kananpoikaa, paistettua, ja

Hanhempaistia ja

Porsaanpaistia ja

Siankotlettia ja

Siankylki-paistia ja

Hakkelusta

Sekulia

Makkaraa

Parrisaa

Kalaruokia.

Höystettyjä Mateita perunain kanssa

Keitettyä Kuhaa kosteen ja perunain kanssa

Paistettua Haukea ja

Paistettuja Ahvenia ja

Paistettuja Kammeliaita ja

Krapuja

Kylmiä Ruokia.

Magnonaise'a

Piirasta

Keitettyjä Sianlihaa ja

Savustettua Sianlihaa ja

Savustettua Saksanmakkaraa ja

Vienosuolattua Siikaa ja

Vienosuolattua Lohta ja

Hyyde-Lohta

Hyyde-Hankea

Hyyde-Porsasta

Hyyde-Ankeriaista

Kaviaria

Makeisia.

Vanilja-hyhmää

Hyhmää

Hytelöä

Valkoherkkua

Puddingia kosteen kanssa

Omelettia ja hilloketta

Pannukakkua

Hilloa ja Makuleivoksia

Kompottia

Höystettyjä Luumuja

Rusinoita ja Manteleita

Supmen juustoa

Schweitzin juustoa

Varma Kötträtter.

Silver kop

Bouillon

Soppa

Beefstek med Potates

Entre Côte med Potates

Boeuf à la mode med

Oxfilée piqué

Oxtunga med Capris och Potates

Kalops med

Köttbullor med

Kalfstek med

Kalfcôtelets med

Stekt Kalfbringa med

Stekta Kalffötter med

Fårstek med

Fårcôtelets med

Salt Fårbringa med

Dillkött på Lamm med

Fogelstek med

Hjerpstek med

Harstek med

Kycklingstek med

Gåsstek med

Grisstek med

Svincôtelets med

Refbenspjell med

Fricassé

Ragout

Korv

Sparris

Fiskrätter.

Stufvade Lakor med Potates

Kokt Gös (Sandarte) med Sauce & Potates

Stekt Gädda (Hecht) med

Stekta Aborrar (Barsche) med

Stekta Flundror (Butte) med

Kräfter (Krebse)

Kalla Rätter.

Magnonaise

Pastej (Pâté froid)

Kokt Skinka med

Rökt Skinka med

Rökt Metvurst med

Graf Sik med

Graf Lax med

Inlagd Lax

" Gås

" Gris

" Äl

Caviar

Desserte.

Glacé à la vanille

Glacé

Gelée

Blancmangé

Budding med Sauce

Omelets aux Confitures

Pannkaka

Sylt med Bakelse

Compot

Stufvade Plommon

Russin & Mandel

Inländsk Ost

Schweitzer Ost

