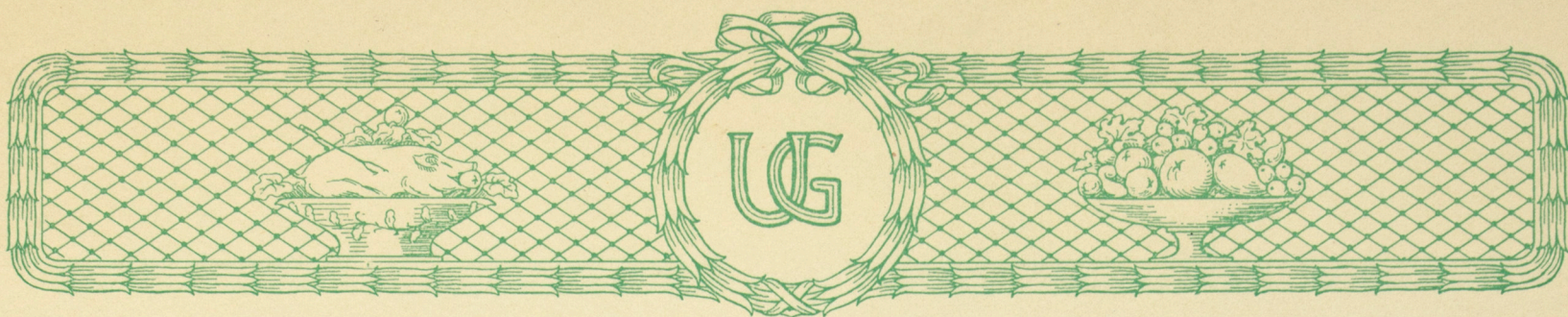


Matsedlar Restauranger 1925 - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



Div. Kalla rätter

Smörgåsbord 1: 50. D:o Extra . . .	3: —
D:o enbart 1 kr. förhöjning.	
Smör 0: 40. Smör och ost . . .	0: 80
Smör, ost och sill	1: —
1/2 Delikatessill	0: 75
Sardiner, pr st.	0: 30
Sardeller i salt eller olja, pr st. .	0: 30
Färsk rysk Caviar med smör . . .	4: —
Löjrom med smör	1: 25
Strassburger Gåsleverpastej . . .	3: 50
1/2 Hummer	
Ostron, pr st.	
Rostbiff med potatissallad	2: 25
York= eller Lybsk skinka m. spenat	2: 50
Blandat kött med sallad	2: 50
D:o med fågel och sallad . . .	3: —
Råbiff med 1 äggula	2: 25
1 assiette färsk rökt lax	1: —
1 » rökt ål	1: —
1 » renstek	0: 75
1 » räkor	0: 50

Fisk-rätter

Bräckt färsk lax	
Gravlax	
Rökt lax med spenat och ägg . . .	
Inkokt lax . D:o ål	
Iskällarsaltad lax med st. potatis .	2: —
Rökt ål med äggröra	3: —
Stekt gös eller sjötunga	
D:o rödspetta	
Stekt sill med löksås	1: 25
Halstrad sill	1: —
Sill i papper	1: —

Ägg-rätter

Äggröra	2: —
D:o med sparris	2: 50
D:o » tryffel	2: 50
Omelette aux fines herbes	1: 75
D:o med champignoner	2: 50
D:o » sparris	2: 50
D:o » skinka	2: —
D:o » tomata	2: —

Dessert Ost

Roquefort	1: —
Brie	1: —
Cammembert	1: —
Schweizer	0: 90
Gorgonzola	0: 90

SUPÉ

Kött-rätter

Chateaubriand	3: —
Biffstek med lök	2: 25
Entre=cotes	2: 50
Porterhouse=steak (2—3 pers.) . .	10: —
Tournedos med grönsaker	3: 50
Biff à la Lindström	1: 75
Biff à la Stroganoff	2: 50
Biff i låda med 1 ägg	2: 50
Br. salt oxbringa med stuv. pot. . .	2: —
Pannbiff med lök	1: 75
Schnellklops	2: 50

Kalvkotlett	2: 50
Kalvfilet med ärter	3: —
Wienerschnitzel	2: —
Kalvfilet à l'Oscar	3: 50
Kalvlever à l'Anglaise	2: —
Kalvnjure med 2 ägg i låda	2: 50
Kalvbräss med ärter	3: 50

Lammkotlett	2: 50
Lammnoisette med Haricots=verts .	3: —

Fläskkotlett	2: 25
Bräckt skinka med 1 stekt ägg . . .	2: 25
Stekt fläsk med löksås	1: 75

Höns och Vilt

1/2 Kyckling	1/2 Morkulla
1/2 Hjerpe 2: 50	Orre 2: 50
1/2 Rapphöna	Tjäder 2: 50
1/2 Snöripa	Anka 3: —

Grönrätter

Blomkål 1: 50	Franska ärter 1: 50
Brynta cham=	Spenat med ägg 2: —
pignoner 2: —	Haricots verts 1: 50
Konserverad sparris, 1/1 burk	7: —
» » 1/2 d:o	4: —

Efterrätter och Kompotter

Omelette aux confitures	2: 50
Vaniljglace med bakelse	1: 25
Clace kompott	2: —
Katrinplommon med grädde	1: —
Persika eller päron à la Melba . . .	2: —
» » » belle Helène	2: —
Kompott av torkade aprikoser	1: —
Äpple kompott	1: —
Syltat ananas	1: 50
Fransk persiko=, aprikos= eller päron=	
kompott	1: 50
Syltat ingefära	1: 50

Frukt

Äpple 0: 60	Fikon och valnöt=
Päron	ter 1: —
Vindruvor, gröna 1: 50	Carlsbaderplommon,
Färsk ananas 2: —	3 st. 0: 75
Banan 0: 60	Kanderad aprikos .
Apelsin	Blandade nötter 1: —
Russin o. mandel	Chokoladpraliner 1: —

Sallader

Grönsallad	Pressgurka
Tomata	Pickles 0: 35
Saltgurka 0: 35	Syltlök 0: 35
Ättiksgurka 0: 35	Vinbärsgelé 0: 50
Lingon 0: 35	

