

Matsedlar Restauranger 1928 - samling av trycksaker - 1

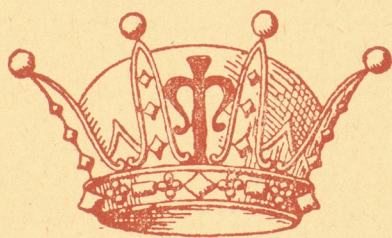
Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

H Ô T E L
K R O N P R I N S E N

V I N L I S T A



Drottninggatan 29



B O R D E A U X

R ö d

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
1	Médoc		3.50	2.—	1.15
2	Saint-Julien		4.50	2.50	1.40
3	Margaux		5.—	2.75	
4	Pauillac		5.—	2.75	
5	Ch. Kirwan	<i>Schröder & Schyler & Cie</i>	6.—	3.25	
6	» Pavie	<i>Slottstappning</i> 1920	6.50	3.50*	
7	» Grand La Lagune	» 1918	7.50	4.—*	
8	» Desmirail	» 1918	8.—	4.25	
9	» Branaire Ducru	» 1920	8.50		
10	» Pichon Longueville Lalande	» 1916	9.50		
11	» Pavie	» 1906	11.—		
12	» Haut Brion	» 1918	13.—	6.75*	
13	» Montrose	» 1911	15.—		
14	» Brane-Cantenac	» 1911	16.—		
15	» Lafite-Rothschild	» 1908	17.—		
16	» Margaux	» 1904	19.—		
17	» Haut Brion	» 1895	27.—		

V i t

21	La Garonne		2.50	1.50	0.90
22	Vin de Bordeaux, Blanc		3.—	1.75	1.—
23	Graves		4.—	2.25	1.25
24	Sauternes		5.—	2.75	
25	Grand Vin de Graves »Olivier»		5.50	3.—	
26	Haut-Sauternes		6.—	3.25	
27	Ch. de Rayne-Vigneau	<i>Slottstappning</i> 1913	9.—		
28	» Suduiraut	» 1916	10.—		
29	» Guiraud	» 1914	11.50	6.—*	
30	» La Tour Blanche	» 1921	12.—	6.25	

* Dekanterat från helbutelj av A.-B. J. D. Grönstedt & Co.

BOURGOGNE

R ö d

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
31	Vin Rouge de Bourgogne		4.—	2.25	1.25
32	Bourgogne Vieux		4.50	2.50	1.40
33	Geisweiler-Grand-Vin <i>Geisweiler & Fils</i>		5.—	2.75	
34	Beaujolais <i>A. Noirot-Carrière</i>	1921	5.50	3.—	
35	Pommard <i>F. Chauvenet</i>	1921	6.50	3.50	
36	Beaune <i>Geisweiler & Fils</i>	1919	6.50	3.50	
37	Monopole <i>F. Chauvenet</i>		7.—	3.75	
38	Saint-Georges »	1921	7.—	3.75	
39	Côtes de Nuits <i>Boucharð Aîné & Fils</i>	1915	8.—	4.25*	
40	Corton <i>Royal Monceau Hôtel</i>	1915	10.—		
41	Nuits <i>Léonce Bocquet</i>	1915	11.—	5.75	
42	Richebourg <i>Royal Monceau Hôtel</i>	1915	11.50		
43	Musigny »	1915	12.—		
44	Musigny <i>Boucharð Père & Fils</i>	1912	14.—		
45	Romanée-St Vivant <i>F. Chauvenet</i>	1911	16.—		

V i t

51	Chablis <i>J. Calvet & Cie</i>	1919	4.—	2.25	
52	Geisweiler-Grand-Vin <i>Geisweiler & Fils</i>		5.50	3.—	
53	Chablis <i>J. Calvet & Cie</i>	1923	7.—	3.75	
54	Meursault <i>Boucharð Père & Fils</i>	1920	8.50	4.50	
55	Montrachet <i>J. Calvet & Cie</i>	1919	12.—		

CHAMPAGNE

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
61	Ayala & Cie, Goût Américain		18.—	
62	J. Bollinger, Carte Blanche		15.—	7.75
63	» Dry Extra per ¹ / ₄ but. 4.—		15.—	7.75
64	» » » (<i>Magnum</i>)		30.—	
65	Veuve Clicquot-Ponsardin, England, Demi Sec		20.—	10.25
66	» » » Goût Américain, Sec		21.—	10.75

Fortsättning å nästa sida.

* Dekanterat från helbutelj av A.-B. J. D. Grönstedt & Co.

H ö t e l K r o n p r i n s e n

C H A M P A G N E

Fortsättning från föreg. sida.

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
67	Duminy & Cie, Carte d'Or		16.—	8.25
68	» » Goût Américain		16.—	8.25
69	Heidsieck & Cie, Monopole-Sec		20.—	10.25
70	Moët & Chandon, White Star		18.—	9.25
71	» » Brut Impérial	1920	20.—	
72	G. H. Mumm & Cie, Cordon Vert		16.—	8.25
73	» » Goût Américain		16.—	8.25
74	» » Cordon Rouge		18.—	9.25
	per ¹ / ₄ but. 4.75			
75	Perrier-Jouët, Extra Sec		18.—	
76	Piper-Heidsieck, Piper Sec		19.—	9.75
77	» » Sec Américain	1914		7.25
78	Pommery & Greno, Carte Blanche		18.—	9.25
79	» » Drapeau Américain		19.—	9.75
80	Louis Roederer, Carte Blanche		16.—	8.25
81	» » Grand Vin Sec		16.50	8.50
82	» » Brut	1919	19.—	
83	Pol Roger & Cie, Grand Vin Sec América		19.—	9.75
84	» » Brut	1919	22.—	11.25
85	» » » (Magnum)	1919	44.—	
86	Joseph Perrier Fils & Cie, Goût Américain		16.—	

Ö V R I G A M O U S S E R A N D E V I N E R

T y s k a

91	Sparkling Hock	13.—	6.75
92	Burgeff Grün Trocken	13.—	
93	Kupferberg Gold	14.—	7.25
94	Deinhard Hochgewächs	15.—	

F r a n s k a

95	Carte Blanche, Demi Sec (Bordeaux)	11.—	
	R. Johnston & Cie		
96	Moulin à Vent (Bourgogne)	12.—	6.25
97	Val d'Or (Bourgogne)	12.—	6.25
98	White Cap, Special Dry	F. Chauvet	12.— 6.25

H ö t e l K r o n p r i n s e n

R H E N V I N E R

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
101	Bodenheimer		3.50	2.—
102	Hochheimer		5.—	2.75
103	Niersteiner <i>Maas, Nathan & Co.</i>		5.50	3.—
104	Oppenheimer <i>J. Langenbach & Söhne</i>		6.—	3.25
105	Osthofener Kirchberg <i>Waller S. Siegel</i>	1921	6.50	
106	Nackenheimer Fritzenhöll <i>Deinhard & Co.</i>	1924	7.—	3.75
107	Johannisberger <i>Maas, Nathan & Co.</i>		7.50	4.—
108	Rüdesheimer <i>H. Sichel Söhne</i>	1921	8.—	4.25
109	Erbacher Honigberg <i>H. Sichel Söhne</i>	1921	9.—	4.75
110	Steinwein (i Boxbeutel) <i>D. Leiden</i>	1911	9.50	
111	Dürkheimer Feuerberg <i>A. Koch Söhne</i>	1921	10.—	
112	Dienheimer Guldenmorgen Riesling Spät- lese <i>D. Leiden</i>	1921	14.—	

M O S E L V I N E R

121	Cueser		3.50	2.—
122	Zeltinger		4.—	2.25
123	Moselblümchen <i>Julius Kayser & Co.</i>		5.—	2.75
124	Brauneberger Lay <i>D. Leiden</i>	1920	5.50	3.—
125	Königsmosel <i>Maas, Nathan & Co.</i>		6.50	3.50
126	Bernkasteler <i>Julius Kayser & Co.</i>		6.50	3.50
127	Piesporter Lay <i>Deinhard & Co.</i>	1925	7.—	3.75
128	Graacher <i>Maas, Nathan & Co.</i>	1921	8.50	4.50
129	Berncasteler »	1921	9.—	4.75
130	Graacher Münzlay <i>Deinhard & Co.</i>	1921	10.50	

Ö V R I G A L Ä T T A V I N E R

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
131	Vouvray (pärlande vin)	6.—		
132	Côtes du Rhône (bourgogne-typ)	3.—	1.75	
133	Vin Blanc d'Anjou Supérieur	3.—	1.75	
134	Castagnoli, Chianti Ricasoli <i>Barone Ricasoli</i>	5.—	2.75	
135	Chianti Valle d'Oro <i>J. L. Ruffino</i>	6.—		
136	Calissano Dry <i>L. Calissano & Figli</i>	4.—		
137	Royal Claret (rött) <i>Boegas Franco-Españolas</i>	6.—	3.25	
138	Diamante (vitt) »	6.—	3.25	
139	Rött spanskt vin	3.—	1.75	1.—
140	Vitt spanskt vin	3.—	1.75	1.—
141	Douro Clarete (rött)	3.—	1.75	1.—
142	Grandjé (vitt)	3.—	1.75	1.—

H ö t e l K r o n p r i n s e n

S H E R R Y

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
151	Fine Pale (halvtorr)	5.—	2.75	1.50
152	Pale ☆ (halvtorr)	5.50	3.—	1.65
153	Pale ☆☆ (halvtorr) (pr glas 0.55)	6.50	3.50	1.90
154	Manzanilla (torr)	7.—	3.75	2.—
155	Amontillado Superior (torr) . . (pr glas 0.65)	7.50	4.—	2.15
156	Fino T (mycket torr)	7.50	4.—	2.15
157	Nutty Solera (halvtorr) <i>Gonzalez, Byass & Co.</i>	9.—	4.75	2.50
158	Coronation 1911, Solera 1865 (halvtorr) . . (pr glas 0.85)	10.—	5.25	2.75
159	Solera Domecq (halvtorr) <i>Pedro Domecq y Cia</i>	12.—	6.25	
160	Amontillado Botaina (mycket torr) »	14.—	7.25	
161	Amontillado N. P. U. <i>Sanchez Romate Hermanos</i>	14.50	7.50	3.90

M A D E I R A

171	Madeira Fine (halvsöt)	5.—	2.75	1.50
172	Madeira ☆	5.50	3.—	1.65
173	Madeira ☆☆ (pr glas 0.55)	6.50	3.50	1.90
174	Old Superior (halvtorr)	7.—	3.75	2.—
175	Madeira ☆☆☆ (halvsöt) (pr glas 0.70)	8.—	4.25	2.25
176	Very Old Superior (halvsöt)	8.—	4.25	2.25
177	Fine Bual (halvsöt)	9.—	4.75	2.50
178	Rainwater <i>Cossart, Gordon & Co.</i>	9.—		
179	Saint John (halvsöt) <i>Leacock & Co.</i>	9.50	5.—	
180	Malvoisie Extra (söt) (pr glas 0.85)	10.—	5.25	2.75
181	Very Old Reserve (halvtorr) <i>Tarquino T. da Camara Lomelino</i>	12.50	6.50	3.40
182	Grand Reserve (halvtorr) »	13.50	7.—	3.65
183	Finest Boal 1840 (söt) <i>Rutherford & Co.</i>	15.—	7.75	

H ö t e l K r o n p r i n s e n

P O R T V I N

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
191	Fine Red	5.—	2.75	1.50
192	Portvin★ (pr glas 0.50)	5.50	3.—	1.65
193	Portvin★★	6.50	3.50	1.90
194	Portvin★★★ (pr glas 0.65)	7.50	4.—	2.15
195	Imperial Ruby	8.—	4.25	2.25
196	Selected White Portwine, Old Reserve . .	8.—		
197	Castle Invalid <i>W. & A. Gilbey</i>	8.50	4.50	2.40
198	Braganza	8.50	4.50	2.40
199	Vintage 1917 <i>W. & J. Graham & Co.</i>	10.50	5.50	2.90
200	V. O. S. (Grådask) (pr glas 0.95)	11.—	5.75	3.—
201	Record <i>W. & J. Graham & Co.</i>	12.50	6.50	3.40
202	Groft's Port, Vintage 1912	25.—		

D I V E R S E

	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.	stort glas	litet glas
Vermouth, fransk och italiensk				0.60	
Porter <i>Carnegie & Co.</i>		0.65	0.35		
Gravensteiner	2.50	1.25			
Rosenhäger	2.50	1.25			
Mugnier (apéritif)				0.50	0.25

Röda bordeaux- och bourgogneviner samt portviner få under årens lagring ofta bottensats, vilken inverkar på vinets smak, om den ej fränkiljes vid serveringen. En omsorgsfullt verkställd dekantering kan därför vara av avgörande betydelse för att låta ett vin komma till sin fulla rätt. Särskilt gäller detta äldre viner. Korgservering lämnar ej samma resultat, enär vinet lätt omskakas genom rörelserna vid glasens påfyllande.

STOCKHOLM

P. A. Norstedt & Söner

Kungl. Boktryckeriet

1928
