

*God mat
mycket mat
och mat
i rättan tid*



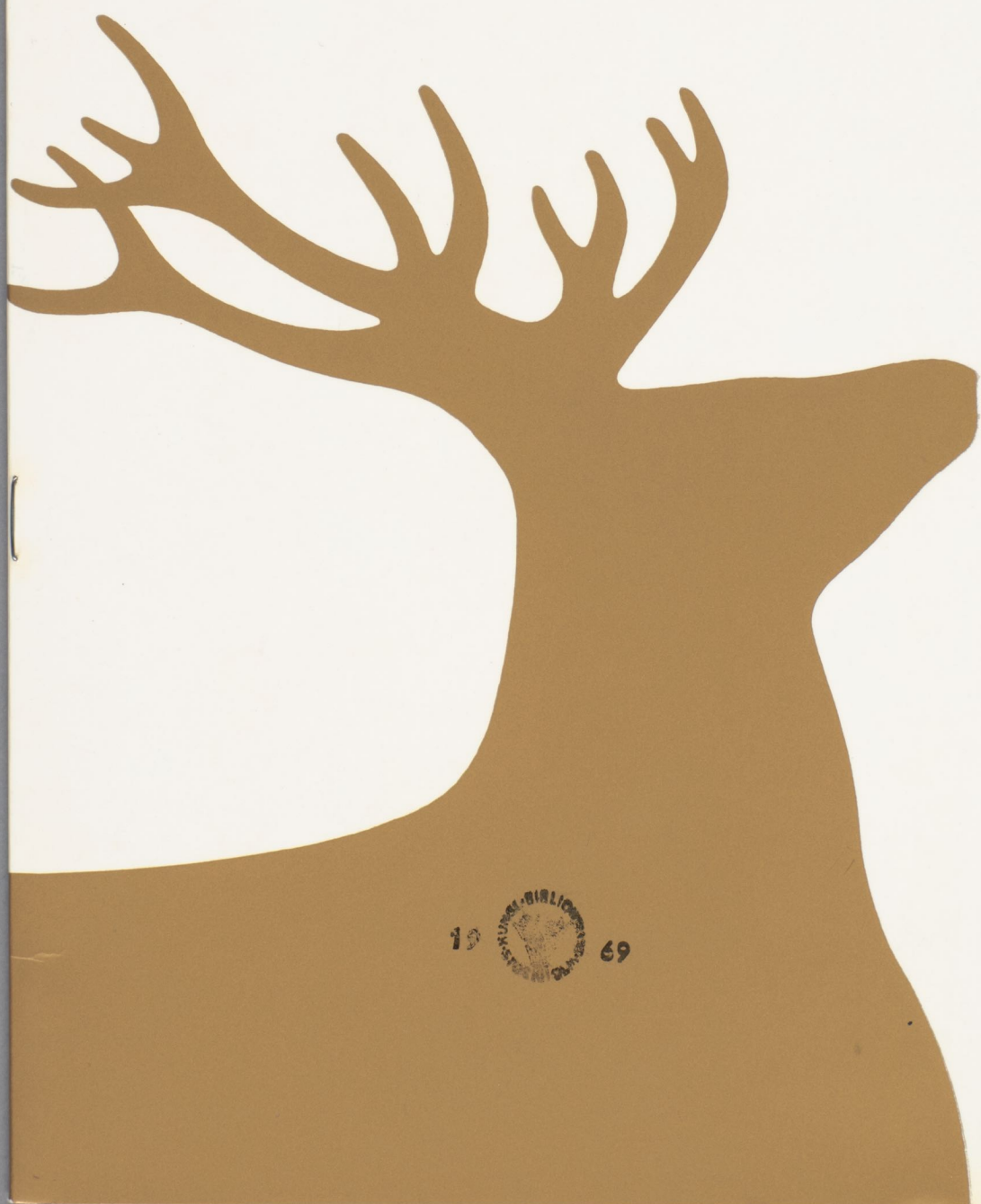
Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



***God mat
mycket mat
och mat
i rättan tid***



Ost à la Ehrenmark:

Alla fransmän kan citera Brillat-Savarin, som skrev att "en vacker flicka som saknar ena ögat är som en måltid utan ost" eller om det kanske var tvärtom. Så naturligtvis bör ni avrunda måltiden med en ostbit för att slippa tänka på denna vackra flicka utan ena ögat. Det är kinkigare med ostar än med småbarn. De skall vändas och pysslas om. Alla ostar med brandgul skorpa på, Pont-l'Evêque och Livarot till exempel, skall då och då tvättas försiktigt med fuktig trasa. Att äta osten är lika krångligt som att vårda den. Man måste vara väldigt ostsprängd för att våga stoppa en bit i munnen. För det första börjar man med de milda ostarna och äter sig fram mot de starkare. En van ostätare börjar med Camembert eller Brie, som är milda ostar. Sedan kan man ta en bit Cantal, det närmaste man kommer svensk ost i Frankrike. Därpå någon möjlig som Roquefort eller Bleu d'Auvergne. Sedan en getost vilken som helst, men den skall inte vara för gammal och hård och smaka tvål, och sist någon verklig stinkare som Livarot eller en mogen Munster, som beströs med kummin. Smör skall man inte ha, säger fransmännen. Möjligen till Roquefort, men annars bara bröd och ost. Har man smör till Roquefort, kan man förstås breda smöret på ett ostkex, men det är mera raffinerat att som många fransmän blanda smöret och osten med hjälp av gaffeln. Skall man äta ostkanten? Det kan man mycket väl göra, när det gäller typer som Brie och Camembert, om de är färska. Andra ostkanter är mindre lämpliga. Getostarna är ofta rullade i aska och den kanten är inte god. Ostar med brandgul kant — Pont-l'Evêque, Réblochon, Livarot, Munster — bör skalas men ytterst försiktigt, ty det godaste på osten sitter närmast kanten. Någon gång hör man folk hävda att osten skall serveras efter desserten. Det går för sig, säger fransmännen, men i de flesta fall är det lyckligare tvärtom. Vad man skall komma ihåg, när det gäller desserten, är att bannlysa apelsiner, ananas och andra syrarika frukter. De går inte ihop med ost. Men päron, äpplen och nötter går bra. Man kan dricka vitt vin till Pont-l'Evêque, Réblochon, schweizerosttyper, Munster och till och med getost, men rött vin är alltid att föredra. Personligen är jag väldigt svag för Brie, "denna slocknade melankoliska fullmåne" som Zola skrev någonstans. Det är en ost från Paristrakten, och dess innehåll skall sakta komma rinnande ut ur snittytan, när den är som bäst. Detsamma gäller förstås Camembert.

Bli rund och god och glad!

Smörgåsbordet

Inlagd sill av alla de sorter.

Ansjovis. Strömming. I ättika och tomat. Rullader!

Ål. Rökt förstås. Och inkokt. Lax!

Sallader med havets alla läckerheter. Kött.

Skinka och korv. Rostbiffen!

Och den äkta wärldshuskorven!!

Pastejer. Bakad leverpastej! Och sylta.

Allt det goda småvarma. Osten! Stilton, Herrgårds,

Camembert, Gorgonzola, Port Salut, Västerbotten.

Och en verklig specialitet: Ostkakan från Ydre härad.

Den med vispgrädde och hjortronsylt!

Frukt!

Det är naturligtvis inte
absolut nödvändigt att äta förrätt.
Men det är väldigt gott.

Förrätter

Räkcocktail 7:00

Prawn cocktail
Krabbcocktail
Le cocktail de crevettes

Sallad Jones 8:50

Salad Jones
Salat Jones
La salade Jones

En bit av vår rimmade lax 10:00

Portion of our salted salmon
Ein Stück vom gesalzenen Lachs
Notre tranche de saumon salé

Rullande sill- och ostbord 8:00

Cheese and pickled herring from the trolley
Fischmarinaden und Käse vom Wagen
Notre choix de harengs marinés accompagné de fromages

Tveka här inte en sekund.
Välj. Beställ. Njut.

A la carte*

SOPPOR

Stark kalvconsommé med sherrysmak

Veal consommé with a dash of sherry
Kraftbrühe mit Sherrygeschmack
Le consommé de veau au Xéres

Hummersoppa

Lobster Bisque
Hummersuppe
La bisque de homard

FISK

Sjötunga Walewska

Sole au gratin in shellfish sauce
Gratinierte Seezunge mit Hummer garniert
La sole Walewska (gratinée avec des champignons et garnie de homard)

Hemrimmad lax med stuvade murklor

Salted salmon with morels cooked in cream
Gesalzener Lachs / Morcheln in Sahne
Le saumon salé aux morilles

KÖTT

Oxfilé med vitlökspotatis

Fillet of prime beef with garlic potatoes
Rindslende / Kartoffeln mit Knoblauchgeschmack
Le filet de boeuf avec des pommes étuvées à l'ail

Schweizerschnitzel

Escalope of veal Cordon Bleu
Kalbschnitzel, mit Schinken und Käse gefüllt
L'escalope de veau fourrées au jambon et au fromage

Lammkotletter med haricots verts

Lamb cutlets with French beans
Lammkoteletts mit jungen Bohnen
Les côtelettes d'agneau Vert-Pré

Kalvbräsa med ljus sås

Veal sweetbreads in sauce
Kalbsbries mit Sahnesoße
Le ris de veau en sauce

GRÖNRÄTT

Tomatstuvade haricots verts med bacon

French beans cooked with tomato and served with bacon
Junge Bohnen mit Tomaten und Speck
Le bacon, haricots verts et tomates cuites

* minst 2 personer

* minimum of 2 persons

* mindestens 2 Personen

* 2 personnes

När ni nu ätit både det ena
och det andra så kan ni lika gärna
äta dessert också. Eller ost.
Så gott som det är.

Dessерter*

Likörsufflé 8:50

Soufflé flavoured with Grand Marnier
Grand Marnier-Soufflé
Notre soufflé au Grand Marnier

Fruktsallad 6:50

Fruit Salad
Obstsalat
La salade de fruits

Glass Romanoff (persikor, mandel och curacao) 5:00

Coup Romanov (peaches, almonds and curacao)
Eis Romanoff (Pfirsich, Mandel und Curaçao)
La glace Romanoff (pêches, amandes et curacao)

Ost*

Friterad Camembert 4:00

Camembert fritters
Frittierte Camembert
Notre Camembert frit

Ostbricka

4 sorters ost, smör och bröd 6:00

Cheese board (4 types of cheese, bread and butter)
Käseplatte (4 Sorten Käse, Butter und Brot)
Le plateau de fromages (4 sortes, pain et beurre)

* minst 2 personer

* minimum of 2 persons

* mindestens 2 Personen

* 2 personnes

Här är valfriheten stor.
Och priset litet.
Och smaken god.

Dagens rätter

Varmrätt, smör och bröd, mjölk eller kaffe 8:00

Main course, bread and butter, milk or coffee
Hauptgericht, Butter und Brot, Milch oder Kaffee
Un plat au choix, pain, beurre, lait ou café

Köttbullar med gurksallad, potatis och lingon 7:00

Meat balls with cucumber salad, potatoes and red whortleberry preserve
Gebratene Fleischklösschen mit Gurkensalat, Kartoffeln und Preiselbeeren
Les boulettes de viande, pommes anglaises, salade de concombre et confiture d'airelle

Hamburgare med ägg 6:50

Hamburger and egg
Hamburger mit Ei
Le hamburger avec oeuf

Hamburgare med lök 6:50

Hamburger and onions
Hamburger mit Zwiebel
Le hamburger aux oignons

Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 14:00

Home-salted salmon and potatoes cooked with dill
Lachs nach Hausmacher Art mit Béchamelkartoffeln
Le saumon salé, pommes anglaises au fenouil

Entrecôte Mexicana à la Syberg 12:50

Entrecôte Mexicana à la Syberg
Entrecôte Mexicana à la Syberg
L'entrecôte mexicaine à la Syberg

Av en smörgås blir man
antingen mätt eller också hungrigare.
I båda fallen smakar det.

Smörgåsar

Ägg och ansjovis 3:50

Egg and anchovy
Ei und Anchovis
Aux oeufs et à l'anchois

Ost (dansk) 2:50

Cheese (Danish)
Käse (dänisch)
Au fromage (danois)

Skinka och tomat 3:50

Ham and tomato
Schinken und Tomaten
Au jambon et à la tomate

Räksmörgås 6:00

Prawn
Krabbenbrot
Aux crevettes

Varsågod och skölj ner.

Öl, vatten

KLASS III

Stort ölstop (fatöl) 5:00

Tuborg 4:20

Carlsberg

Heineken

Amstel

Bass

Beck's

Guinness extra stout

Pripps blå 4:00

Three Towns

KLASS II B

Pripps grön 3:00

Three Towns

Stort ölstop (fatöl) 50 cl 4:50

40 cl 4:00

KLASS I

Lyckholms 2:25

VATTEN

Soda 2:50

Vichy

Ramlösa

Grappo

Tonic

Coca Cola

Sockerdricka

Pommac

Loranga

Drinkar

Manhattan 8:00

Dry Martini 8:00

Man lever inte av mat allenast.
Det finns andra värden
i livet också.

Vin

RÖD BORDEAUX

	1/1	1/2	1/4
1. Bordeaux Rouge	13:00	7:00	
2. Le Cardinal	24:00	15:00	
3. Chateau Kirvann	24:00	15:00	
4. Le Vallon Hanappier	27:00	17:00	
5. Margaux	27:00	17:00	

RÖD BOURGOGNE

			6:00
10. Bourgogne Vieux	20:00	12:00	
11. Beaujolais Gourmet	24:00	15:00	
12. Beaujolais Patriarche	24:00	15:00	
13. Geisweiler Grand Vin	32:00	18:00	
14. Beaune du Château	36:00	20:00	

DIVERSE RÖDA VINER

15. Estremadura	8:00	
16. Sidi Brahim	16:00	
17. Chianti Ruffino	20:00	12:00
18. René Barbier	16:00	

Vin

VIT BORDEAUX

	1/1	1/2
20. Bordeaux Blanc	13:00	7:00
21. Olivier	20:00	11:00
22. Graves Impérial Hanappier	26:00	14:00

VIT BOURGOGNE

24. Chablis	24:00	13:00
25. Beaune du Château	36:00	20:00

RHENVIN

31. Liebfraumilch	15:00	8:00
32. Deinhard's Rheinritter	22:00	
33. Liebfraumilch Blaue Nonne	25:00	

MOSELVINER

34. Moselblümchen	15:00	8:00
35. Königsmosel	25:00	14:00
36. Berncasteler Madonna	26:00	14:00
37. Zeller Schwarze Katz	30:00	17:00

DIVERSE VITA VINER

41. Chianti Ruffino Bianco	22:00	12:00
42. Traminer Schlossberg	36:00	

REKOMMENDERAS

Rött och vitt vin på karaaff.

Vin

PÄRLANDE MOUSSERANDE

	1/1	1/2	6 cl gl
44. Perle Rosé	12:00		
45. Chevaliers de Malte	22:00		
46. Knutstorp Sparkling	25:00		
47. Henkell Trocken	40:00	25:00	

CHAMPAGNE

101. Veuve Clicquot Demi-Sec	50:00	27:00	
102. Veuve Clicquot Goût Américain	50:00	27:00	
103. Lanson	55:00	29:00	

SHERRY

111. Amontillado Superior	31:00	16:00	4:50
112. Dry Sack	49:00	27:00	

PORTVIN

121. Red portvin	32:00	16:00	4:50
122. Invalid Port	41:00	22:00	

MADEIRA

131. Saint John	28:00	15:00	4:50
-----------------	-------	-------	------

Fråga om
vår vinkällare.
Där finns många
rariteter.

Som sagt.

Snaps och sånt

BRÄNNVIN

	2 cl	4 cl
Aalborgs Taffel	2:50	5:00
Løitens Aquavit	2:50	5:00
Skåne	2:00	4:00
Bäska Droppar	2:00	4:00
Renat	2:00	4:00
Angostura	2:00	4:00
Vinbärs	2:00	4:00
Vodka, rysk, polsk, finsk	2:50	5:00
Genever, holländsk	2:50	5:00

PUNSCH

	4 cl	1/2	1/4
Cederlund (torr)	3:00	24:00	13:00
Grönstedts Blå	3:00	26:00	15:00

GIN

	2 cl	4 cl
Star Gin	2:25	4:50
Gordons Dry, Beefeater Gin, Booths och Seagers Gin	3:00	6:00

WHISKY

Husets Whisky	3:20	6:40
---------------	------	------

COGNAC

Martell, Gordon Bleu	5:00	10:00
Grönstedts Monopole	3:00	6:00
Grönstedts***	2:75	5:50
Eau de Vie**	2:40	4:80

Eller fråga om
värdens eget spritförråd.
Där finns en hel del
underliga sorter.

Snaps och sånt

LIKÖRER OCH ROM

	2 cl	4 cl
Chartreuse, Gul	3:25	6:50
Chartreuse, Grön	3:75	7:50
Grand Marnier, Gordon Rouge	3:25	6:50
Cointreau	3:00	6:00
Drambuie	3:25	6:50
D.O.M. Bénédictine	3:00	6:00
Cusenier Orange	3:25	6:50
Strega	3:25	6:50
Cherry Heering	2:50	5:00
Bols Apricot	2:50	5:00
Liqueur de Bananes, Fockink	2:50	5:00
Crème de Cacao, Brizard (vit)	2:50	5:00
Crème de Cacao, Brizard (brun)	2:50	5:00
Angostura Bitter	3:25	6:50
Rhum, Negrita	2:75	5:50
Rhum, Bacardi	3:00	6:00
Klosterlikör	2:50	5:00
Cacao (brun)	2:25	4:50
Curaçao (grön)	2:25	4:50

APÉRITIFS

Dubonnet	3:00
Cinzano	3:00
Martini	3:00
Pikina	3:00

ALKOHOLFRIA DRYCKER

	1/1	1/2
Rotlack	8:50	5:00
Weisslack	8:50	5:00
Gravensteiner	11:00	
Juice, valfri 10 cl 2:— (tomat, äpple, orange)		

STB AB Svenska Telegrambyrån Linköping/Borgströms, Motala 1969

Ett egendomligt drag hos ostätaren är att han ofta är periodare.
Jag hade exempelvis en Gorgonzola-period 1947—55.
Jag uppskattade inga andra ostar än denna italienska,
lena, krämiga mögelost. Men det gick med den som med alltför
mjäkiga fruntimmer: man tröttnade i längden.
Jag flyttade till England 1955 och fick där en ny kärlek:
Stilton, som blev vår speciella julost.
Man köpte en halv Stilton för 40 kronor hos Paxton & Whitfield
på Jermyn Street. Den räckte rätt igenom helgen
och sedan gjorde man potkes på kanterna och hade hela januari.
Man serverade sig med en speciell ostspade från den viktorianska tiden,
som kunde köpas på Portobello Road.
Det blev ett gruvhål mitt i osten och sedan grävde man sig utåt kanterna.
Varje kväll drack jag och osten ett halvt glas konjak (VSOP) tillsammans.
Han var rätt begiven på konjak och fick på det viset en manligare smak.
Annars kan han lätt bli för krämig som Gorgonzolan.
Det är svårt att bevara de små franska ostarna hemma.
Därför köper den franska husmodern en enda ost till varje mål
och den delas mellan familjemedlemmarna och äts upp på en gång.
Då smakar den i allmänhet lika gott som på restaurang.
Jag säger i allmänhet, för det finns ostaffärer som försöker
bli av med sämre bitar till folk, som ser ut som om de inte vet vad de köper.
Man kan till exempel köpa en ”pyramide”, en toppig getost,
och vid hemkomsten upptäcka att den är torr och hård och smakar tvål.
Då har man råkat i händerna på en ostskurk.
Det finns ostar som ser ut som tvål och smakar som tvål,
eller om det är tvålar som ser ut som ost och smakar som tvål,
men de är alla från Korsika, ett vilt landskap
där invånarna föredrar tvålost och långa, smala korvar,
som är så rödpeprade att man sticker ner dem
i halsen som glödande spjut.
Den franska osten kan inte bevaras hemma och därför
skall man köpa en i taget som de kloka franska husmödrarna.
Av denna anledning blir jag alltid melankolisk,
när vi har en middag med den obligatoriska ostbrickan.
Det får inte se snålt ut, men det är bara en bråkdel som går åt,
och jag vet att jag under en veckas tid skall tvingas äta gamla ostbitar,
som blir sämre dag för dag: Camembert som luktar ammoniak,
Brie som torkar ihop, getost som blir smulor och Gruyère,
som står och svettas och får glaserade kanter.
Då tänker jag med vemod på min stora Stilton
och hur vi tog en konjak tillsammans
och blev runda och fylliga och hade det murrigt, medan kolbrasan brann
i det gamla huset i Hampstead, London NW 3.
Med de bästa hälsningar

Porte Herremor
DN:s korrespondent i London

STAFSJÖ WÄRDSHUS

Kolmården, Tel. 011/931 50



*God mat
mycket mat
och mat
i rättan tid*

