

# HOTEL PHOENIX.

Kalla Rätter.			
<i>Smörgåsbord</i> .....	50	<i>Smör och Sill, Bränvin</i> .....	40
<i>Extra d:o</i> .....	75	<i>Elbe Kaviar, Smör</i> .....	65
<i>Färsk Kaviar, smör</i> .....	150	<i>Inkokt Lax</i> .....	
<i>Sardiner, Sardeller pr st.</i> .....	15	» <i>Ål</i> .....	
<i>Ostron</i> .....		» <i>Strömming</i> .....	
<i>Färsk Hummer</i> .....		» <i>Gris</i> .....	
» <i>Graflax</i> .....		» <i>Grisfötter</i> .....	
<i>Mayonnaise på Lax</i> .....		<i>Press-Sylta</i> .....	
» » <i>Hummer</i> .....		<i>Kalfsylta</i> .....	
» » <i>Höns</i> .....		<i>Kall Rostbiff</i> .....	
<i>Rökt Lax, ägg</i> .....		» <i>Hammel</i> .....	
» <i>Ål</i> .....			
» <i>Gåsbröst</i> .....			
» <i>Skinka</i> .....			
Fisk.			
<i>Sill Gratin</i> .....		<i>Delikatess-Sill, Smör, Potatis</i> .....	
<i>Sill i papper</i> .....		<i>Anjovislåda</i> .....	
Köttätter.			

Mellanrätter & Grönrätter.	
<i>Höns med</i> .....	<i>Sparris</i> .....
<i>Ragout på</i> .....	<i>Franska Ärtor</i> .....
<i>Omelette aux Champignons</i> .....	<i>Blomkål</i> .....
» » <i>Fines Herbes</i> .....	<i>Grönsalad</i> .....
» » <i>Confitures</i> .....	
Vildt.	
<i>Tjäder</i> .....	
<i>Orre</i> .....	
<i>Hjerpe</i> .....	
<i>Snöripa</i> .....	
<i>Kyckling</i> .....	
Efterrätter.	
<i>Glacemareng</i> .....	
<i>Äppelpai</i> .....	
Salader.	
<i>Engelsk Pickles</i> .....	
<i>Kahns Gurkor</i> .....	
<i>Saltgurkor</i> .....	
<i>Vesteråsgurkor</i> .....	
<i>Lingon</i> .....	
<i>Rödbetor</i> .....	

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library of Sweden

<i>Biffstek</i> .....	<i>Wienerschnitzel</i> .....	<i>Syltad Ingefära</i> .....	<i>Schweizer-Ost</i> .....
<i>Biff i låda, 2 ägg</i> .....	<i>Kalf Côtelette</i> .....	<i>Reine-Claude Marmelade</i> .....	<i>Russin &amp; Mandel</i> .....
<i>Råbiff med 1 ägg</i> .....	<i>Kalfbräss m.</i> .....	<i>Vanille-Glace</i> .....	<i>Valnötter &amp; Fikon</i> .....
<i>Pannbiff</i> .....	<i>D:o Croquetter</i> .....	<i>Tårta</i> .....	<i>Apelsin</i> .....
<i>Bräckt salt bringa</i> .....	<i>Kalflever à l'Italienne</i> .....	<i>Blandad Frukt</i> .....	
» <i>Falukorf</i> .....	<i>Kalfnjure Sauté</i> .....	<i>Vindrufvor</i> .....	
» <i>Skinka, 1 ägg</i> .....	<i>Lamcôteletter</i> .....	<i>Melon</i> .....	
<i>Stekt Fläsk</i> .....	<i>Halstrad Fårfilet</i> .....		

# HOTEL PHOENIX.

## Kalla Rätter.

<i>Smörgåsbord</i> ..... 50 <i>Extra d:o</i> ..... 75 <i>Färsk Kaviar, smör</i> ..... 150 <i>Sardiner, Sardeller pr st.</i> ..... 15 <i>Ostron</i> ..... <i>Färsk Hummer</i> ..... » <i>Graflax</i> ..... <i>Mayonnaise på Lax</i> ..... »    » <i>Hummer</i> ..... »    » <i>Höns</i> ..... <i>Rökt Lax, ägg</i> ..... » <i>Ål</i> » ..... » <i>Gåsbröst</i> » ..... » <i>Skinka</i> » .....	<i>Smör och Sill, Bränvin</i> ..... 40 <i>Elbe Kaviar, Smör</i> ..... 65 <i>Inkokt Lax</i> ..... » <i>Ål</i> ..... » <i>Strömming</i> ..... » <i>Gris</i> ..... » <i>Grisfötter</i> ..... <i>Press-Sylta</i> ..... <i>Kalfsylta</i> ..... <i>Kall Rostbiff</i> ..... » <i>Hammel</i> .....
--	--

## Fisk.

<i>Sill Gratin</i> .....	<i>Delikatess-Sill, Smör, Potatis</i>
<i>Sill i papper</i> .....	<i>Anjovislåda</i> .....

## Köttätter.

<i>Filet Sauté</i> ..... <i>Chateaubriand</i> ..... <i>Entre Côte, Halstrad</i> ..... <i>Biffstek</i> ..... <i>Biff i låda, 2 ägg</i> ..... <i>Råbiff med 1 ägg</i> ..... <i>Pannbiff</i> ..... <i>Bräckt salt bringa</i> ..... » <i>Falukorf</i> ..... » <i>Skinka, 1 ägg</i> ..... <i>Stekt Fläsk</i> .....	<i>Côtelette Suédoise</i> ..... <i>Fläsk Côtelette</i> ..... <i>Côtelette à la Robert</i> ..... <i>Wienerschnitzel</i> ..... <i>Kalf Côtelette</i> ..... <i>Kalfbräss m.</i> ..... <i>D:o Croquetter</i> ..... <i>Kalflever à l'Italienne</i> ..... <i>Kalfnjure Sauté</i> ..... <i>Lamcôteletter</i> ..... <i>Halstrad Fårfilet</i> .....
---	--

## Mellanrätter & Grönrätter.

<i>Höns med</i> ..... <i>Ragout på</i> ..... <i>Omelette aux Champignons</i> ..... »    » <i>Fines Herbes</i> ..... »    » <i>Confitures</i> .....	<i>Sparris</i> ..... <i>Franska Ärtor</i> ..... <i>Blomkål</i> ..... <i>Grönsalad</i> .....
--	--

## Vildt.

<i>Tjäder</i> .....
<i>Orre</i> .....
<i>Hjerpe</i> .....
<i>Snöripa</i> .....
<i>Kyckling</i> .....

## Efterrätter.

<i>Glacemareng</i> .....
<i>Äppelpaj</i> .....
<i>Äppel Compôte</i> .....
<i>Päron- »</i> .....
<i>Stickelbär med Grädda</i> .....
<i>Katrinplommon med Gräde</i> .....
<i>Saft-Crème</i> .....
<i>Syltad Ingefära</i> .....
<i>Reine-Claude Marmelade</i> .....
<i>Vanille-Glace</i> .....
<i>Tårta</i> .....
<i>Blandad Frukt</i> .....
<i>Vindrufvor</i> .....
<i>Melon</i> .....

## Salader.

<i>Engelsk Pickles</i> .....
<i>Kahns Gurkor</i> .....
<i>Saltgurkor</i> .....
<i>Vesteråsgurkor</i> .....
<i>Lingon</i> .....
<i>Rödbetor</i> .....
<i>Syllök</i> .....

## Dessert.

<i>Roquefort-Ost, Smör &amp; Cakes</i> .....
<i>Fromage de Brie</i> .....
<i>Schweizer-Ost</i> .....
<i>Russin &amp; Mandel</i> .....
<i>Valnötter &amp; Fikon</i> .....
<i>Apelsin</i> .....

