

Operakällarens Middags-Matsedel

Söndagen den 2 Oktober 1881.

CENTRAL-TR.

Soppor.		Kronor	Kalla Rätter.		Kronor
Bouillon med Pastej	0.40		Smörgåsbord (5 Asiätter)	0.50	
Kvithål med Korf	0.40		Ostron, 6 st.	1.75	
Fuliensoppa	0.40		Hummer	1.00	
			Majonnäs på Lax	0.75	
			Graflax	0.75	
			Inlagd Lax	0.75	
			» Sås	1.00	
			Hamburgerbringa	0.60	
Fisk.			VIN-LISTA.		
Kokt Lax med Holländsk sås	0.60		Louis Roederer	7.00	
Stufvad Hummer	0.75		Cremant (G. H. Mumm)	7.00	3.50
			Guldkrona (Heidsieck)	6.00	3.50
			Château d'Isquem	6.00	3.00
			Haut-Sauternes	4.00	2.00
			Johannisberger	5.00	3.00
			Château Latour (Grand vin)	8.00	
			» La Rose	7.00	
			» Duluc (A. de Luxe)	5.00	3.00
			» Beychevelle (Brown)	5.00	2.50
			Saint Julien	4.00	2.00
			Château Pontet Canet (Cruce)	4.50	2.50
			Beaune	3.00	1.50
Kötträtter.					
Rostbiff med Lök	0.60				
Oxstek	0.60				
Salt Bringa med brynta Rötter	0.60				
Refbensbjell » bruna Bönor	0.60				
Spicken Skinka med Spritärter	0.60				
Kallbringa med Sallad	0.60				
Kokt Lam med Dillsås	0.60				
Späckad Hammel med Blomkål	0.60				
Höns & Vildt.					
Stekt Orre med Gurkor	1.25				
» Kyckling	1.00				

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library of Sweden

» Suraka Bönor	0.25			
Desert.			Ölsorter.	
Äppelpay med Vaniljsås	0.50		Bass & Co., Pale Ale	1.00
Kall Citron-Budding	0.50		Engelsk Porter	1.00
Glacé-Maräng	0.50		Svensk »	0.50
Bäron-Compotte	0.50		Öl från fat	0.20
Blandad Frukt	0.50		Kallbutelj Öl	0.20
Vindruvsvor	0.75		Pilseneröl	0.25
Rochefort-Ost med Smör och Cakes	0.50			

