

Operakällarens Middags-Matsedel

Lördagen den 1 Oktober 1881.

CENTRAL-TR.

Soppor.		Kronor	Kalla Rätter.		Kronor
Bouillon med Pastej	0.40		Smörgåsbord (5 Afsketter)	0.50	
Köttsoppa	0.40		Ostron, 6 st.	1.75	
Könsopuré	0.40		Hummer	1.00	
			Majonnäs på Lax	0.75	
			Graflax	0.75	
			Inlagd Lax	0.75	
			» Gås	1.00	
			» Gris	0.75	
			Rostbiff med Potatisallad	0.60	
Fisk.			VIN-LISTA.		
Gös med Smör och Ägg	0.60		Helbut.	Halfbut.	
Fiskfärs med Kräftsås	0.60		Kronor	Kronor	
Kötträtter.					
Grytstek med Potatis	0.60		Louis Roederer	7.00	
Oxullader	0.60		Cremant (G. H. Mumm)	7.00	3.50
Salt Tunga med Potatispuré	0.60		Guldkrona (Heidsieck)	6.00	3.50
Fläskhaxe med Bruna Bönor	0.60		Château d'Aquem	6.00	3.00
Kall Vinkokt Skinka med Spritärter	0.60		Kaut-Sauternes	4.00	2.00
Kalffilé med Sallad	0.60		Johannisberger	5.00	3.00
Kalffärs » Blomkål	0.60		Château Latour (Grand vin)	8.00	
Kalffesver » Lingon	0.60		» La Rose	7.00	
Kokt Kalf med Dillsås	0.60		» Duluc (A. de Luze)	5.00	3.00
Lamstek med Turska Bönor	0.60		» Beychevelle (Brown)	5.00	2.50
Elgbiff	0.60		Saint Julien	4.00	2.00
Höns & Vildt.			Château Pontet Canet (Cruse)	4.50	2.50
Stekt Orre med Surkor	1.25		Beaune	3.00	1.50
» Rapphöns	1.25				
Höns med Champignonier	0.75				

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Desert.			Ölsorter.		
Maraschino-Budding	0.50		Bass & Co., Pale Ale	1.00	
Kall Fruk-Budding	0.50		Engelsk Porter	1.00	
Glacé-Maräng	0.50		Svensk »	0.50	
Äppel-Compotte	0.50		Öl från fat	0.20	
Blandad Fruk	0.50		Kalffbutelj Öl	0.20	
Vindruvsvor	0.75		Pilseneröl	0.25	
Franskt Bärön	0.75				
Rochefort-Ost med Smör och Cakes	0.50				

Operakällarens Middags-Matsedel

Lördagen den 1 Oktober 1881.

CENTRAL-TR.

Soppor.		Kronor	Kalla Rätter.		Kronor
Bouillon med Pastej	0.40		Smörgåsarbord (5 Asietter)	0.50	
Köttsoppa	0.40		Ostron, 6 st.	1.75	
Könsopuré	0.40		Hummer	1.00	
			Majonnäs på Lax	0.75	
			Graflax	0.75	
			Inlagd Lax	0.75	
			» Sås	1.00	
			» Gris	0.75	
			Rostbiff med Potatisallad	0.60	
Fisk.			VIN-LISTA.		
Gös med Smör och Ägg	0.60		Helbut.	Halfbut.	
Fisksås med Kräftås	0.60		Kronor	Kronor	
Köttträtter.			Louis Roederer	7.00	
Grystek med Potatis	0.60		Cremant (G. H. Mumm)	7.00	3.50
Oxullader	0.60		Guldkrona (Heidsieck)	6.00	3.50
Salt Tunga med Potatispuré	0.60		Château d'Yquem	6.00	3.00
Fläskhaxe med Bruna Bönor	0.60		Kaut-Sauternes	4.00	2.00
Kall Vinkokt Skinka med Spritärter	0.60		Johannisberger	5.00	3.00
Kallfilé med Sallad	0.60		Château Latour (Grand vin)	8.00	
Kallfärs » Blomkål	0.60		» La Rose	7.00	
Kallfärs » Lingon	0.60		» Duluc (A. de Luze)	5.00	3.00
Kokt Kallf med Dillsås	0.60		» Beychevelle (Brown)	5.00	2.50
Lamstek med Turska Bönor	0.60		Saint Julien	4.00	2.00
Elgbiff	0.60		Château Pontet Canet (Cruze)	4.50	2.50
			Beaune	3.00	1.50
Höns & Vildt.			Portvin	6.00	3.00
Stekt Orre med Surkor	1.25		»	4.00	2.00
» Rapphöns	1.25		Sherry	6.00	3.00
Köns med Champignoner	0.75		»	4.00	2.00
Kall stekt Kyckling	1.00		Madera Malvoisie	5.00	3.00
			Sherry Muskatell	6.00	3.50
Grönsaker.					
Kron-Ärtskocka	0.75				
1 Asiette Blomkål med Smör	0.25				
» Spritärter	0.25				
» Turska Bönor	0.25				
Desert.			Ölsorter.		
Maraschino-Budding	0.50		Bass & Co., Pale Ale	1.00	
Kall Fruk-Budding	0.50		Engelsk Porter	1.00	
Glacé-Maräng	0.50		Svensk »	0.50	
Äppel-Compotte	0.50		Öl från fat	0.20	
Blandad Fruk	0.50		Kallbutelj Öl	0.20	
Vindruv	0.75		Pilseneröl	0.25	
Franskt Bär	0.75				
Rochefort-Ost med Smör och Cakes	0.50				

