

	Hel.	Half.
S:t Julien N:o 1 . . .	4.00	2.00
Pauillac (A. de Leuze)	3.50	1.75
S:t Estephe	2.00	1.00
Médoc	1.50	0.75
Bordeaux, ordinaire .	1.50	0.75

Marsedel den 1881.

	Hel.	Half.
St Julien N° 1 . . .	4.00	2.00
Pauillac (A. de Leuze)	3.50	1.75
St Estephe	2.00	1.00
Médoc	1.50	0.75
Bordeaux, ordinaire .	1.50	0.75

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019

National Library
of Sweden

<i>Efterrätter.</i>				<i>Frukt.</i>			
Roquefortost, Smör & Kex	40	Syltad Ingefära	35	Kahns gurkor	20	Stora Saltgurkor	10
Schweizerost d:o d:o	30	Russin och Mandel	35	Speckgurkor	20	Pikles	20
Cheddarost, svensk d:o	30	Fikon	25	Ättiksgurkor	10	Inlagd Lök	10
				Vesteråsgurkor	15	Lingon 10, Rödbetor	10

Särskildt rekommenderas under den varma årstiden följande billiga röda Vinsorter:

	Hel.	Half.
S:t Julien N:o 1 . . .	1.00	2.00
Pauillac (A. de Leuze)	3.50	1.75
S:t Estephe	2.00	1.00
Médoc	1.50	0.75
Bordeaux, ordinaire .	1.50	0.75

OPERA-KÄLLAREN.

Särskildt rekommenderas under den varma årstiden följande billiga röda Vinsorter:

	Hel.	Half.
S:t Julien N:o 1 . . .	1.00	2.00
Pauillac (A. de Leuze)	3.50	1.75
S:t Estephe	2.00	1.00
Médoc	1.50	0.75
Bordeaux, ordinaire .	1.50	0.75

Matsedel den 1881.

Viner på Qvart-Bout.

Bästa rödt Portvin	1: —	Beaune	75
D:o hvitt d:o	1: —	Médoc	40
Pale Sherry	1: —	Chablis	90
Golden d:o	— 90		

Maltdrycker på Half-Bout.

Pale ale, Bass & Co. —	90	Iskällardricka	10
Tennents Porter	55	Bayerskt Öl	20
Engelsk Porter	75	Öl från fat serveras i	
Göteborgs d:o	40	seidel	20

Kallt.

Inlagdt.

Lax
Graf-Lax

Press-Sylta

Sardiner pr st. 15. **Fisk.** Sardeller pr st. 15.

Soppor.

Oxkött och Svinkött.

Kalkkött och Lammkött.

Vildt & Höns.

Färska Grönsaker.

Efterrätter.

Frukt.

Roquefortost, Smör & Kex	40	Syltad Ingefära	35	Kahns gurkor	20	Stora Saltgurkor	10
Schweizerost d:o d:o	30	Russin och Mandel	35	Speckgurkor	20	Pikles	20
Cheddarost, svensk d:o	30	Fikon	25	Ättiksgurkor	10	Inlagd Lök	10
				Vesteråsgurkor	15	Lingon 10, Rödbetor	10

