

Upsala Stadshotell.



Kalla rätter.

<i>Smörgåsbord: Smör, ost, sill, rädisor, tunga, sardiner, rökt lax .</i>				0.75
<i>Rysk caviar.</i>	1.50	<i>1/1 Hummer</i>	1.75	
<i>Halmstad-Lax, spenat, 1 ägg</i>	2.—	<i>1/2 d:o</i>	1.25	
<i>Graf-Lax</i>	1.—	<i>Bl. kall kötträtt m. rysk sallad</i>	1.50	
<i>Inkokt Lax</i>	1.—	<i>Yorkskinka m. spenat</i>	0.75	
		<i>Contrafilet sallad</i>	0.75	

Varma rätter.

<i>Chateaubriand</i>	1.—	<i>Hackad Kalfbiff m. ärter . .</i>	0.75	
<i>Lamcotletter franska ärter. .</i>	1.—	<i>Fläskcotlett subissås</i>	0.75	
<i>Entre-Côte.</i>	0.75	<i>Bräckt Skinka 1 ägg</i>	0.75	
<i>Biffstek med lök</i>	0.75	<i>» salt Bringa stuf. pot.</i>	0.75	
<i>Hackad Biffstek m. 1 ägg. .</i>	0.75	<i>Sköldpaddsragout</i>	1.—	
<i>Kalkotlett.</i>	0.75			

Grönrätter.

<i>Sparris</i>	1.25	<i>Grönsallad, tillagad</i>	0.35	
<i>Pressgurka</i>			0.35	

Fogel (kall).

<i>Kyckling</i>	1.25	<i>Rapphöns</i>	1.25	
<i>Morkulla</i>	2.—	<i>Hjerpe</i>	1.25	

Dessert.

<i>Blandad Compotte</i>	0.75	<i>Rabarbercompotte</i>	0.50	
<i>Äppelpay</i>	0.50	<i>Apricoscompotte</i>	0.50	
<i>Vingelé bakelse</i>	0.50	<i>Jordgubbar</i>	1.50	
<i>Valnötstärta</i>	0.50	<i>Tutti frutti glace</i>	0.50	

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Chaigneau & Co.	7.—	» » Grand vin sec	11.—	
Chateau Gruaud Larose 1888.		Pommery	10.—	5.75
Baron Sarget	9.—	Pol Roger extra dry	12.—	
—		—		
Haut Sauternes	5.— 2.75	Beaune	4.50	2.50
—		Chablis (Hvit)	5.—	2.75
Wachenheimer	4.— 2.25	Volnay	6.—	
Rüdesheimer	5.— 2.75	Pommard	7.—	
Schloss Johannisberger	7.—	—		
Sparkling Hoch	7.— 3.75	Red Port Sandemann 1/4	1.25	5.— 2.75
» Moselle Moscatele. .	8.50	Commendador	7.50	4.—
—		Köpkes RTV	8.—	4.25
Pale Sherry	4.50 2.50	—		
Toreador	6.— 3.25	Golden J. O. Björllings Madeira	4.—	2.25
		London Particular	6.—	3.25

Upsala Stadshotell.



Kalla rätter.

<i>Smörgåsbord: Smör, ost, sill, rädisor, tunga, sardiner, rökt lax.</i>				0.75
<i>Rysk caviar.</i>	1.50	$\frac{1}{1}$	<i>Hummer</i>	1.75
<i>Halmstad-Lax, spenat, 1 ägg</i>	2.—	$\frac{1}{2}$	<i>d:o</i>	1.25
<i>Graf-Lax</i>	1.—		<i>Bl. kall kötträtt m. rysk sallad</i>	1.50
<i>Inkokt Lax</i>	1.—		<i>Yorkskinka m. spenat</i>	0.75
			<i>Contrafilet sallad</i>	0.75

Varma rätter.

<i>Chateaubriand</i>	1.—	<i>Hackad Kalfbiff m. ärter</i>	0.75
<i>Lamcotletter franska ärter.</i>	1.—	<i>Fläskcotlett subissås</i>	0.75
<i>Entre-Côte.</i>	0.75	<i>Bräckt Skinka 1 ägg</i>	0.75
<i>Biffstek med lök</i>	0.75	» <i>salt Bringa stuf. pot.</i>	0.75
<i>Hackad Biffstek m. 1 ägg.</i>	0.75	<i>Sköldpaddsragout</i>	1.—
<i>Kalkotlett.</i>	0.75		

Grönrätter.

<i>Sparris</i>	1.25	<i>Grönsallad, tillagad</i>	0.35
<i>Pressgurka</i>			0.35

Fogel (kall).

<i>Kyckling</i>	1.25	<i>Rapphöns</i>	1.25
<i>Morkulla</i>	2.—	<i>Hjerpe</i>	1.25

Dessert.

<i>Blandad Compotte</i>	0.75	<i>Rabarbercompotte</i>	0.50
<i>Äppelpay</i>	0.50	<i>Apricoscompotte</i>	0.50
<i>Vingelé bakelse</i>	0.50	<i>Jordgubbar</i>	1.50
<i>Valnötstärta</i>	0.50	<i>Tutti frutti glace</i>	0.50
<i>Fromage de Brie.</i>	0.75	<i>Fromage de Camembert</i>	0.75

Vinlista

S:t Estephe A. Lalande & Co	4.—	2.25	G. H. Mumm Crémant	9.—	5.—
Ch. Pavéil Margaux	5.—	2.75	» » extra dry	11.—	
Chateau Pontet Canet Cruse & Fils Frères	6.—		Ayala sec	10.—	
Pichon Longueville 1874. J.			Veuve Cliquot England	11.—	
Chaigneau & Co	7.—		Louis Roederer Carte Blanche	10.—	5.50
Chateau Gruaud Larose 1888.			» » Grand vin sec	11.—	
Baron Sarget	9.—		Pommery	10.—	5.75
			Pol Roger extra dry	12.—	
—			—		
Haut Sauternes	5.—	2.75	Beaune	4.50	2.50
			Chablis (Hvit)	5.—	2.75
Wachenheimer	4.—	2.25	Volnay	6.—	
Rüdesheimer	5.—	2.75	Pommard	7.—	
Schloss Johannisberger	7.—		—		
Sparkling Hoch	7.—	3.75	Red Port Sandemann $\frac{1}{4}$	1.25	5.— 2.75
» Moselle Moscatele.	8.50		Commendador	7.50	4.—
			Köpkes RTV	8.—	4.25
—			—		
Pale Sherry	4.50	2.50	Golden J. O. Björlings Madeira	4.—	2.25
Toreador	6.—	3.25	London Particular	6.—	3.25
