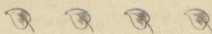


Hotell LYSEKIL.



Matsedel den 1900.

Endast de rätter, der priserna äro utsatta, finnas.

	Öre		Öre
Smörgåsbord, när annan spisning tages	25	Kalf, Veau, Veal.	
Do enskildt	50	Gödkalfstek	
Ensamt	75	Kalflever	
Caviar med rostadt bröd	50	Kalkottlette.	
Soppor, Potages, Soup.			
Bouillon med			
Softsoppa			
		Får, Mouton, Mutton.	
		Lamstek	
		Rosthammel.	
		Lamkottlette.	
Fisk, Poisson, Fish.			
Inkokt lax.			
d:o al			
		Fågel.	
		Tjäder med	
		Örre med	
		Kyckling	
Oxkött, Boeuf, Beef.			
Rostbiff med			
Pannbiff.			
Köttbullar.			
		Grönrätter, Legumes.	
		Franska ärter.	
		Sparris	
Fläsk, Pore, Pork.			

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



Glace		Rochefort ost	50
Krusbär			
Ingefärspäron	50		
Rabarber			
		Sallader.	
		Pickles	25
		Syltlök.	15
		Saltgurkor	20
		Rödbetor.	15
		Lingon.	15
		Grönsallad.	20
Dessert.			
Bl. Frukt			
Russin och Mandel	50		
Fikon och Valnötter	50		
Äpplen eller Päron			

1900.

Endast de rätter, der priserna äro utsatta, finnas.

G. Johnsons Boktryckeri, Göteborg. 1407

Hotel WYSEKIA.

1900

Platzbedarf des

Endzeit der Arbeit, der Arbeiter und Arbeiterinnen

Kaff. Young, Veal. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	Souper, Potages, Soup. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00
Kaff. Mutton, Mutton. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	Fish, Poisson, Fish. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00
Fagel. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	Oxhöft, Boeuf, Beef. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00
Grünblätter, Legumes. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	Flück, Pore, Pork. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00
Salat. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	Desert. 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00

