

Upsala Stadshotell.

Vårfestdagen 1901.

Extra rätter.

<i>Rysk caviar</i>	1.50
<i>Halmstadlax spenat ägg</i>	2.—
<i>Morkulla</i>	1.75
<i>Jordgubbar</i>	1.25
<i>Färsk ananas</i>	1.—
<i>Melon</i>	1.25

Dinér à Kr. 3,50.

Smörgåsbord (Smör, Ost, Sill, Rädisor, Tunga)

Vårsoppa

Consommé Julienne

Kokt Lax, Holländsk sås

Gösfilet au vin blanc

Blandad Köträtt med grönsaker

Kall kokt rökt skinka med spenat

Kyckling, Rapphöns, Hjerpe

eller

Sparris

Glaces panachées

Äppelpav

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Johnston & Fils	6.—	59. Louis Roederer Carte	
20. Chateau Gruaud Larose		Blanche	10.— 5.50
Sarget 1889	8.—	60. Louis Roederer Grand vin	
		sec	11.—
23. Haut Sauternes	5.—	61. Pommery & Greno sec	10.— 5.75
		66. Veuve Cliquot, England	12.—
26. Beaune	4.50 2.50	67. Pol Roger, extra dry	12.—
27. Chablis (Hvitt)	5.—	72. Pale Sherry	4.50 2.50
29. Chambérin	6.50	74. Amontillado	5.— 2.75
		81. Red Port Sandemann	5.— 2.75 1.50
37. Brauneberger	4.—	83. Commendador	7.50 4.—
39. Niersteiner	4.50 2.50	88. Golden Madeira, J O Björ-	
40. Rüdesheimer	5.—	ling	4.50 2.50
44. Schloss Johannisberger	7.—	92. London Particular	6.— 3.25
49. Sparkling Hoch	7.— 3.75		

Upsala Stadshotell.

Vårfestdagen 1901.

Extra rätter.

<i>Rysk caviar</i>	1.50
<i>Halmstadlax spenat ägg</i>	2.—
<i>Morkulla</i>	1.75
<i>Jordgubbar</i>	1.25
<i>Färsk ananas</i>	1.—
<i>Melon</i>	1.25

Dinér à Kr. 3,50.

Smörgåsbord (Smör, Ost, Sill, Rädisor, Tunga)

Vårsoppa

Consommé Julienne

Kokt Lax, Holländsk sås

Gösfilet au vin blanc

Blandad Köträtt med grönsaker

Kall kokt rökt skinka med spenat

Kyckling, Rapphöns, Hjerpe

eller

Sparris

Glaces panachées

Äppelpay

Valnötstårta

Vinlista

2. St Estèphe	4.— 2.25	54. G. H. Mumm, Crémant	9.— 5.—
10. Chateau Cantenac Brown		55. » extra dry	11.—
1893. A. Lalande & Co	5.— 2.75	58. Heidsieck & Co Monopole	
15. Chateau Dauzac 1893, N.		sec	10.—
Johnston & Fils	6.—	59. Louis Roederer Carte	
20. Chateau Gruaud Larose		Blanche	10.— 5.50
Sarget 1889	8.—	60. Louis Roederer Grand vin	
		sec	11.—
23. Haut Sauternes	5.—	61. Pommery & Greno sec	10.— 5.75
		66. Veuve Cliquot, England	12.—
26. Beaune	4.50 2.50	67. Pol Roger, extra dry	12.—
27. Chablis (Hvitt)	5.—	72. Pale Sherry	4.50 2.50
29. Chambertin	6.50	74. Amontillado	5.— 2.75
		81. Red Port Sandemann	5.— 2.75 1.50
37. Brauneberger	4.—	83. Commendador	7.50 4.—
39. Niersteiner	4.50 2.50	88. Golden Madeira, J O Björ-	
40. Rüdesheimer	5.—	ling	4.50 2.50
44. Schloss Johannisberger	7.—	92. London Particular	6.— 3.25
49. Sparkling Hoch	7.— 3.75		

