

dag

DJURSHOLMS RESTAURANT

Den

Kalla Rätter. Gold dishes—Mors d'Oeuvres—Kallte Speisen.

	öre		Kr.	öre
Smörgåsbord 60, extra	75	Ostron, 6 st.		
Smör, ost & brännvin	40	Hummer		
Sardiner med smör	50	Kräftor		
Sardeller „ d:o	50	Inlagd		
Elbe-Caviar „ d:o	50	„		
Caviar „ d:o		Färsk Graflax		
Gåslefsverpastej med smör		Delikatess-sill, smör		

Fisk—Fish—Poisson—Fisch.

Kött—Meat—Viande—Fleisch.

Chateaubriand	I	—
Biff à la Hamburg	—	75
“ “ Lindström	—	75
“ “ Jambom	—	75
“ “ Rydberg	—	75
Biff i låda med ägg	—	90
Biffstek med lök	—	75
Wienerschnitzel	—	75
Kalf- eller Fläsk-cotelette	—	75

Cotelette à la Robert
Bräckt skinka med ägg

Kr.	öre
—	90
—	75

Köns—Poultry—Volaille—Huhn.

Fågel—Game—Gibier—Geflügel.

Grönrätter—Vegetables—Légumes—Gemüse.

Sparris, hel burk 5 Kr., half burk	2	50
Champignon-Omelette	—	90
Omelette Fines Herbes	—	60

Efterrätter—Sweets— Entremets—Mehlspeisen.

Blandad Sylt med Grädde	
Katrinplommon med Grädde	40

Ost—Cheese—Fromage— Käse.

Roquefort med smör	
Schweizer “ d:o	
Neuchâtel	
Camembert	

Desserts.

Blandad frukt	
Apelsin	— 25
Ananas	— 60
Ingefära, syltad	— 60
Russin & Mandel	— 40
Val- & Hasselnötter	— 40
Fikon	— 40
Karlspaderplommon	— 60

Sallades.

Gurkor	15
Pickles	25
Rödbetor	15
Lingon	15
Syltlök	15
Sallad	

Sthlm 1902(?)

