

# Uppsala Stadshotell

Värfestdagen den 20 Maj 1905.

## Kalla rätter.

|                              |      |                                  |      |
|------------------------------|------|----------------------------------|------|
| Smörgåsbord . . . . .        | 0.75 | Inkokt Lax . . . . .             | 1.—  |
| Rysk caviar . . . . .        | 1.50 | Yorkskinka med spenat . . .      | 0.75 |
| Halmstadlax m. spenat o. ägg | 2.—  | Delikatess-sill m. färsk potatis | 0.75 |
| Graflax . . . . .            | 1.25 | Råhackad biff . . . . .          | 0.75 |

## Varma rätter.

|                              |      |                             |      |
|------------------------------|------|-----------------------------|------|
| Stekt Lax Meunière . . . . . | 1.—  | Chateaubriand . . . . .     | 1.—  |
| Filet sauté . . . . .        | 1.25 | Biffstek med lök . . . . .  | 0.75 |
| Hönscroquettes med örter . . | 0.75 | Lammcotelette . . . . .     | 0.75 |
| Hackad Kalfcotelette med d:o | 0.75 | Kalfcotelette . . . . .     | 0.75 |
| Bland. Köttrett m. grönsaker | 1.25 | Bräckt skinka med 1 ägg . . | 0.75 |

## Grönrätter.

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Färsk Sparris . . . . . | 1.50 |
|-------------------------|------|

## Fågel (kall).

|                    |     |                    |      |
|--------------------|-----|--------------------|------|
| Morkulla . . . . . | 2.— | Kyckling . . . . . | 1.25 |
|--------------------|-----|--------------------|------|

## Efterrätter.

|                            |      |                         |      |
|----------------------------|------|-------------------------|------|
| Äppelpay . . . . .         | 0.50 | Jordgubbar . . . . .    | 1.50 |
| Glaces panachées . . . . . | 0.50 | Färsk Ananas . . . . .  | 1.—  |
| Glace-compotte . . . . .   | 0.75 | Apelsin . . . . .       | 0.25 |
| Ananas-compotte . . . . .  | 0.50 | Blandad Frukt . . . . . | 1.—  |
| Fromage de Brie . . . . .  | 0.75 | Rochefort ost . . . . . | 0.50 |

Ur KB:s samlingar  
Digitaliserad år 2019



National Library  
of Sweden

|                                |           |                               |           |
|--------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------|
| 18. Beaune . . . . .           | 4.50      | 50. Veve Chiquet, England . . | 15.—      |
| 20. Volnay . . . . .           | 6.—       |                               |           |
| 21. Chambertin . . . . .       | 6.50 3.50 | 62. Pale . . . . .            | 4.50 2.50 |
|                                |           | 64. Amontillado . . . . .     | 5.— 2.75  |
| 27. Wachenheimer Schlossberg . | 4.50      |                               |           |
| 29. Rüdesheimer . . . . .      | 5.—       | 67. Old Superior . . . . .    | 4.50 2.50 |
| 30. Hochheimer . . . . .       | 6.— 3.25  | 68. Red Port Sandeman . . .   | 5.— 2.75  |
| 32. Graacher Münzley . . . . . | 6.50      | 70. Commendador . . . . .     | 7.— 3.75  |
|                                |           |                               |           |
| 39. Sparkling Hoch . . . . .   | 7.50 4.—  | 72. Golden J. O. Björling . . | 4.50 2.50 |
|                                |           | 74. Dry . . . . .             | 5.— 2.75  |
|                                |           | 76. Malvoisir . . . . .       | 6.50 3.50 |

# Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 20 Maj 1905.

## Kalla rätter.

|                                  |      |                                  |      |
|----------------------------------|------|----------------------------------|------|
| Smörgåsbord . . . . .            | 0.75 | Inkokt Lax . . . . .             | 1.—  |
| Rysk caviar . . . . .            | 1.50 | Yorkskinka med spenat . . .      | 0.75 |
| Halmstadlax m. spenat o. ägg 2.— |      | Delikatess-sill m. färsk potatis | 0.75 |
| Graflax . . . . .                | 1.25 | Råhackad biff . . . . .          | 0.75 |

## Varma rätter.

|                               |      |                             |      |
|-------------------------------|------|-----------------------------|------|
| Stekt Lax Meunière . . . . .  | 1.—  | Chateaubriand . . . . .     | 1.—  |
| Filet sauté . . . . .         | 1.25 | Biffstek med lök . . . . .  | 0.75 |
| Höns croquetter med örter . . | 0.75 | Lammcotelette . . . . .     | 0.75 |
| Hackad Kalfcotelette med d:o  | 0.75 | Kalfcotelette . . . . .     | 0.75 |
| Bland. Köttträtt m. grönsaker | 1.25 | Bräckt skinka med 1 ägg . . | 0.75 |

## Grönrätter.

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Färsk Sparris . . . . . | 1.50 |
|-------------------------|------|

## Fågel (kall).

|                    |     |                    |      |
|--------------------|-----|--------------------|------|
| Morkulla . . . . . | 2.— | Kyckling . . . . . | 1.25 |
|--------------------|-----|--------------------|------|

## Efterrätter.

|                            |      |                         |      |
|----------------------------|------|-------------------------|------|
| Äppelpay . . . . .         | 0.50 | Jordgubbar . . . . .    | 1.50 |
| Glaces panachées . . . . . | 0.50 | Färsk Ananas . . . . .  | 1.—  |
| Glace-compotte . . . . .   | 0.75 | Apelsin . . . . .       | 0.25 |
| Ananas-compotte . . . . .  | 0.50 | Blandad Frukt . . . . . | 1.—  |
| Fromage de Brie . . . . .  | 0.75 | Rochefort ost . . . . . | 0.50 |

## Vinlista.

|                                |      |      |                                |      |      |
|--------------------------------|------|------|--------------------------------|------|------|
| 3. Pauillac . . . . .          | 4.50 | 2.50 | 43. G. H. Mumm, Crémant .      | 10.— | 5.50 |
| 4. Chateau Citran . . . . .    | 5.—  |      | 44. » extra dry .              | 12.— |      |
| 6. » Cantenac Brown .          | 5.—  |      | 48. Heidsieck & Co Monopolesec | 11.— |      |
| 10. » Duluc . . . . .          | 6.—  |      | 49. Louis Roederer Carte       |      |      |
| 12. Grand vin Calon Ségur .    | 7.—  |      | Blanche                        | 11.— |      |
| 15. Haut Sauternes . . . . .   | 5.—  | 2.75 | 51. Pommery & Greno sec .      | 11.— | 6.—  |
| 18. Beaune . . . . .           | 4.50 |      | 51. Moët et Chandon White star | 11.— |      |
| 20. Volnay . . . . .           | 6.—  |      | 56. Veuve Cliquot, England .   | 13.— |      |
| 21. Chambertin . . . . .       | 6.50 | 3.50 | 62. Pale . . . . .             | 4.50 | 2.50 |
| 27. Wachenheimer Schlossberg . | 4.50 |      | 64. Amontillado . . . . .      | 5.—  | 2.75 |
| 29. Rüdesheimer . . . . .      | 5.—  |      | 67. Old Superior . . . . .     | 4.50 | 2.50 |
| 30. Hochheimer . . . . .       | 6.—  | 3.25 | 68. Red Port Sandeman . .      | 5.—  | 2.75 |
| 32. Graacher Münzley . . . . . | 6.50 |      | 70. Commendador . . . . .      | 7.—  | 3.75 |
| 39. Sparkling Hoch . . . . .   | 7.50 | 4.—  | 72. Golden J. O. Björling . .  | 4.50 | 2.50 |
|                                |      |      | 74. Dry . . . . .              | 5.—  | 2.75 |
|                                |      |      | 76. Malvoisir . . . . .        | 6.50 | 3.50 |

