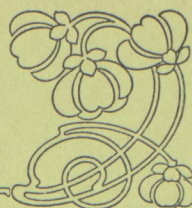


Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 21 Maj 1910.



Kalla Rätter

Smörgåsbord extra	—75	$\frac{1}{1}$ Hummer	2—
Rysk Caviar	2—	$\frac{1}{2}$ „	1.25
Halmstadslax, spenat o. ägg	2—	Kall Yorkskinka, spenat . . .	—75
Rhenlax	2—	Delikatessill, färsk potatis .	—75
Graflax	1.25	Råhackad Biff 1 ägg . . .	—75
Inkökt Lax	1—		

Varma Rätter

Gösfilet Meunière	—90	Chateaubriand	1.—
Sole frite sauce Ravigote . .	—75	Kalfcotelette	—75
Tournedos Perigueux	1.25	Lamcotelette	—90
Kalfbrässroustader	—75	Biffstek	—75
Bland. Kött, legümer	1.25	Bräckt skinka med ägg . . .	—75

Grönrätter

Färsk Sparris	1.50	Brynta Champignoner . . .	—75
Haricots verts	—75	Franska ärter	—50

Fågel

Morkulla	2.50	Rapphöns	1.50
Kyckling	1.25	Hjerpe	1.50

Efterrätter

Valnötstårta	—50	Färsk Ananas	1—
„	50	„	50

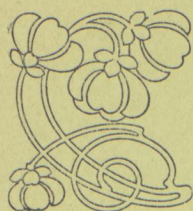
Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



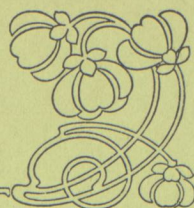
National Library
of Sweden

22. Volnay	4.50	2.50	70. „ sec.	13—
25. Chambertin	6.50	3.50	73. Old Superior***	5— 2.75
26. Romanée	9—		74. Amontillado	5— 2.75
33. Rüdesheimer	5—	2.75	76. Old Est India	6— 3.25
35. Johannisberger	6—	3.25	82. Red Port, Sandeman . . .	5— 2.75
38. Steinwein in Bocksbeutel	7—	3.75	84. »Excellent»	6— 3.25
42. Sparkling Hock, Mouss.	7.50	4—	86. Vintage Zimbro 1900 . .	7— 3.75
52. G. H. Mumm, Crémant .	10—	5.50	89. Golden, J. O. Björling . .	4.50 2.50
53. „ Extra Dry	12—	6.50	91. Dry	5— 2.75
57. Pommery & Greno, sec.	11—	6—	93. Malvoisir	6.50 3.60



Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 21 Maj 1910.



Kalla Rätter

Smörgåsbord extra . . .	—75	$\frac{1}{1}$ Hummer . . .	2—
Rysk Caviar . . .	2—	$\frac{1}{2}$ „ . . .	1.25
Halmstadslax, spenat o. ägg	2—	Kall Yorkskinka, spenat .	—75
Rhenlax . . .	2—	Delikatessill, färsk potatis .	—75
Grafslax . . .	1.25	Råhackad Biff 1 ägg . .	—75
Inkökt Lax . . .	1—		

Varma Rätter

Gösfilet Meunière . . .	—90	Chateaubriand . . .	1.—
Sole frite sauce Ravigote .	—75	Kalfcotelette . . .	—75
Tournedos Perigueux . .	1.25	Lamcotelette . . .	—90
Kalnbrässcroustader . . .	—75	Biffstek . . .	—75
Bland. Kött, legümeer . .	1.25	Bräckt skinka med ägg .	—75

Grönrätter

Färsk Sparris . . .	1.50	Brynta Champignoner . .	—75
Haricots verts . . .	—75	Franska ärter . . .	—50

Fågel

Morkulla . . .	2.50	Rapphöns . . .	1.50
Kyckling . . .	1.25	Hjerpe . . .	1.50

Österrätter

Valnötstårta . . .	—50	Färsk Ananas . . .	1—
Place Assortie . . .	—50	Blodapelsin . . .	—50
Place Compote . . .	—75	Blandad Frukt . . .	1—
Ananas „ . . .	—50	Franskt Päron . . .	1.25
Dessertost . . .	—75	Jordgubbar . . .	2—

Vinlista

6. Château Cantenac Brown	5—	2.75	58. Heidsieck, Monopole sec.	11—	6—
7. „ Beychevelle . . .	5—	2.75	60. L. Roed. Carte Blanche	11—	6—
8. „ Pontet Canet . . .	6—	3.25	61. „ Grand Vin sec.	12—	
17. Haut Sauternes . . .	5—	2.75	69. V.ve Cliquot, England	13—	7—
			70. „ sec. . .	13—	
22. Volnay . . .	4.50	2.50	73. Old Superior*** . . .	5—	2.75
25. Chambertin . . .	6.50	3.50	74. Amontillado . . .	5—	2.75
26. Romanée . . .	9—		76. Old Est India . . .	6—	3.25
33. Rüdesheimer . . .	5—	2.75	82. Red Port, Sandeman . .	5—	2.75
35. Johannisberger . . .	6—	3.25	84. »Excellent» . . .	6—	3.25
38. Steinwein in Bocksbeutel	7—	3.75	86. Vintage Zimbrow 1900 .	7—	3.75
42. Sparkling Hock, Mouss.	7.50	4—			
52. G. H. Mumm, Crémant.	10—	5.50	89. Golden, J. O. Björling .	4.50	2.50
53. „ Extra Dry	12—	6.50	91. Dry . . .	5—	2.75
57. Pommery & Greno, sec.	11—	6—	93. Malvoisir . . .	6.50	3.60

1872