



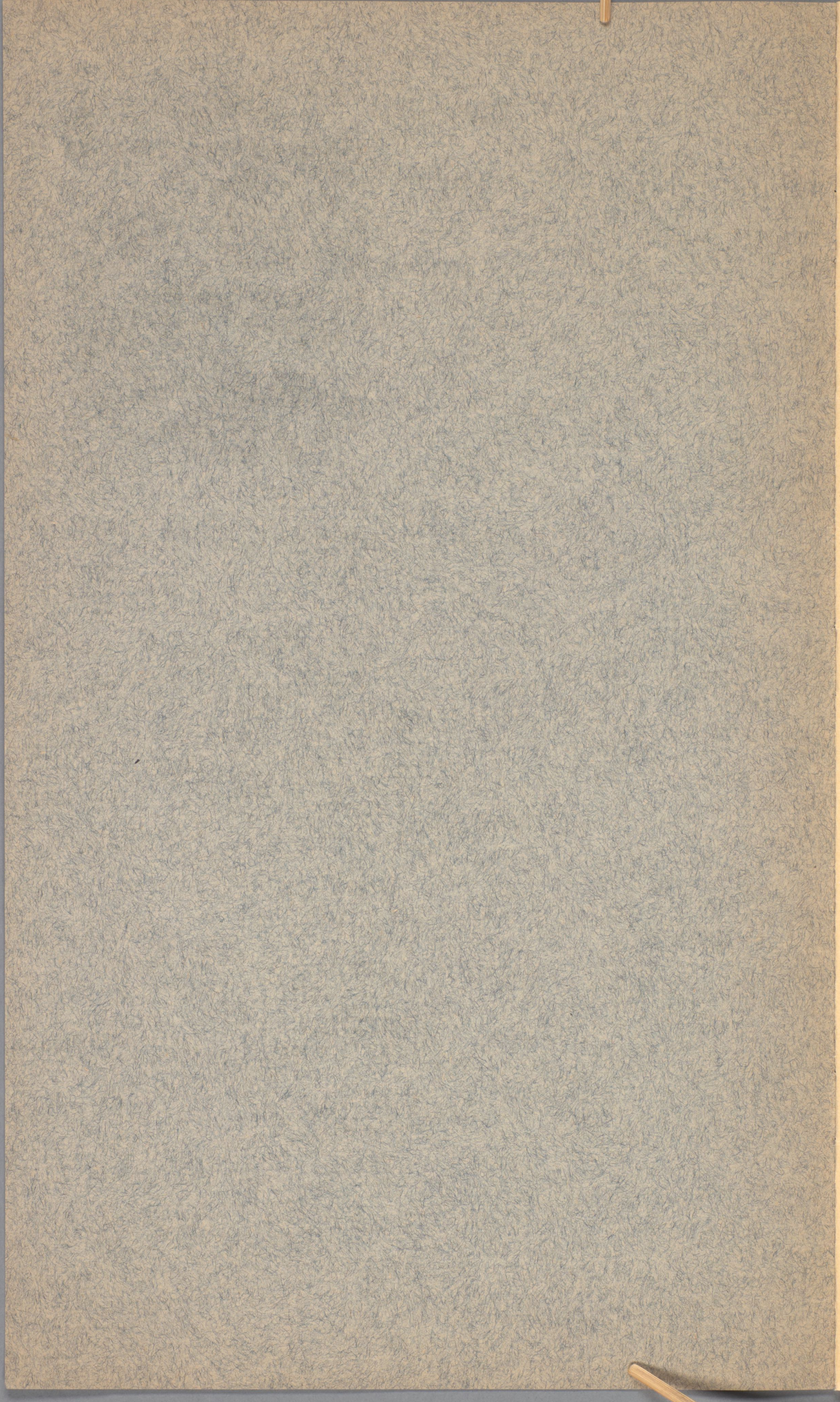
Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden





Smörgåsbord
Aptit-Bitar
Hors
d'oeuvre
Vorspeisen
Side-Dishes
Soppor
Potages
Suppen
Soups

Fisk
Poissons et
Crustacés
Fische und
Schaltiere
Fish and
Crustacea

Kött-rätter
Viandes chau-
des, Entrées
Verschiedene
warme
Fleisch-
gerichte
Hot Joints
and Entrées
Abats

Höns- & vildt,
Entréer
Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis
Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten
Entrée sof
poultry
games and
roast

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables
Ägg-rätter
Oeufs-
Entremets
Eier und
Mehlspeisen
Eggs & Ome-
lettes
Kalla Kött-
rätter
Viandes
froides
Kalte
Fleisch-
speisen
Cold meats
Salades
Fromage
Käsesorten
Cheese
Dessert

För-rätter (Aptitbitar m. m.)

Smör	0.20
Smörgåsbord pr pers.	0.75
Färsk Rysk Caviar	2.50
Sardin i olja eller tomata pr st.	0.15
Sardeller »	0.15
Rökt lax	2.—
Hummersallad	2.—
Fisksallad	1.—
Räksallad	1.50
Rysk sallad	1.—
Italiensk sallad	1.—
Hönssallad	1.50
1 Pastej med kalnbrässragout	1.—
1 » » hummerragout	1.—
Welsh rarebit	1.—

Hors d'oeuvres

Beurre	0.20
Hors d'oeuvre à la Suédoise pr pers.	0.75
Caviar d'Astrachan	2.50
Sardine à l'huile ou tomata pr pièce	0.15
Sardelles »	0.15
Saumon fumé	2.—
Salade de homard	2.—
» de poisson	1.—
» de crevettes	1.50
» à la russe	1.—
» à l'Italienne	1.—
» de volaille	1.50
1 Bouchée à la reine	1.—
1 » » cardinal	1.—
Croûte au fromage	1.—

Soppor

Dags-soppa	0.50
Bouillon i kopp	0.50
» » » m. 1 ägg	0.60
Consommé med förlorade ägg	1.—
» » grönsaker	0.60
» » nudeln	0.60
» » ris	0.60
» » tapioca	0.60
Kräftsoppa	1.—
Äkta Sköldpaddssoppa	1.—

Potages

Potage du jour	0.50
Consommé en tasse	0.50
» en tasse à l'oeuf	0.60
» aux oeufs pochés	1.—
» Julienne	0.60
» aux vermicelles	0.60
» aux riz	0.60
» aux tapioca	0.60
Bisque de homard	1.—
Tortue claire	1.—

Vorspeisen

Butter	0.20
Schwedische Schüsseln ----- pr Pers.	0.75
Caviar ungesalzen	2.50
Sardinen in Öl oder Tomate ----- pr St.	0.15
Sardellen ----- »	0.15
Geräucherter Lax	2.—
Hummersalat	2.—
Fischsalat	1.—
Krabbensalat	1.50
Russische Salat	1.—
Italienische Salat	1.—
Geflügelsalat	1.50
1 Pastetchen mit feiner Füllung -----	1.—
1 » mit Krebsfüllung -----	1.—
Gebackene Käseschnittchen	1.—

Suppen

Tagessuppe	0.50
Kraftbrühe in Tasse	0.50
Kraftbrühe in Tasse mit 1 Ei -----	0.60
» mit verlorenen Eier -----	1.—
» mit Gemüsefäden	0.60
» mit Nudeln	0.60
» mit Reis	0.60
» mit Tapioca	0.60
Krebssuppe	1.—
Klare Schildkrötensuppe	1.—

Side-Dishes

Butter	0.20
Varied Hors d'oeuvres Swedish Style	0.75
Caviar	2.50
Sardine in oil or tomata ----- pr piece	0.15
Sardelles ----- »	0.15
Smoked salmon	2.—
Lobster salad	2.—
Fishsalad	1.—
Shrimp salad	1.50
Russian salad	1.—
Italian salad	1.—
Chicken salad	1.50
1 Pattie with Calves' sweet breads	1.—
1 » cardinal style	1.—
Welch rarebits	1.—

Soups

Soup of the day	0.50
Clear soup	0.50
» » with egg -----	0.60
Gravy soup with poached eggs -----	1.—
Julienne soup	0.60
Vermicelli soup	0.60
Gravy soup with rice	0.60
» » with tapioca	0.60
Crayfish soup	1.—
Clear turtle soup	1.—

Smörgåsbord
Aptit-Bitar

Hors
d'oeuvre

Vorspeisen

Side-Dishes

Soppor

Potages

Suppen

Soups

Fisk

Poissons et
Crustacés

Fische und
Schaltiere

Fish and
Crustacea

Kött-rätter

Viandeschau-
des, Entrées

Verschiedene
warme
Fleisch-
gerichte

Hot Joints
and Entrées

Abats

Höns- & vildt,
Entréer

Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis

Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten

Entrée sof
poultry
games and
roast

Grönsaker

Légumes

Gemüse

Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-
Entremets

Eier und
Mehlspeisen

Eggs & Ome-
lettes

Kalla Kött-
rätter

Viandes
froides

Kalte
Fleisch-
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten

Cheese

Dessert

Fiskrätter

$\frac{1}{2}$ Hummer	
$\frac{1}{1}$ Hummer à l'Americaine	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Hummer à la Marie Louise...	
(15 minuter) »	4—5
Hummermajonaise	2.—
Stekt Sjötungå m. remoladsås	2.—
» » à la Colbert	2.—
» » m. tomatasås	2.—
Sjötungå med hvitvinsås	3.—
» » rödvinsås	3.—
» » kräftsås	3.—
» à la Joinville	3.—
» à la Normandie	3.—
» à la Matelote	3.—
» fines herbes	3.—
» gratinerad	3.—
Kokt lax med skirat smör	2.—
» » S ^{ce} Gevoise	3.—
Lax grillé	2.—
Kokt lax med remoladsås	2.50
Kokt gädda, smör och pepparot	1.—
Stekt gädda	1.—
Gösfilet meunière	1.50
Fisksnäcka gätinerad	1.—

Poisson et Crustacés

$\frac{1}{2}$ Homard frais (Prix à la carte du jour)	
$\frac{1}{1}$ Homard à l'Americaine	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Homard à la Marie Louise	
(15 minutes) »	4—5
Mayonaise de Homard	2.—
Sole frite sauce rémoulade	2.—
» » à la Colbert	2.—
» » sauce tomate	2.—
» au vin blanc	3.—
» au vin rouge	3.—
» sauce écrevisses	3.—
» à la Joinville	3.—
» à la Normandie	3.—
» à la Matelote	3.—
» aux fines herbes	3.—
» au gratin	3.—
Saumon bouilli au beurre fondu	2.—
Saumon sauce génevoise	3.—
» grillé	2.—
» sauce remoulade	2.50
Brochet au beurre fondu et raifort rappé	1.—
» au beurre noir	1.—
Filets de sandre meunière	1.50
Coquille de poisson à la crème	1.—

Fische und Schaltiere

$\frac{1}{2}$ frischer Hummer nach Grösse (Preis nach der Jahreszeit)	
$\frac{1}{1}$ frischer Hummer nach amerik.	
Art (warm)	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Hummer in der Schale mit Trüffel, überkrustet ($\frac{3}{4}$ Stunde)	» 4—5
Hummer, in Oelsauce	2.—
Seezunge gebacken, Kräutersauce	2.—
» » mit Kräuterbutter	2.—
» » mit Tomatensauce	2.—
» in Weisswein gedämpft	3.—
» » Rotwein	3.—
» mit Krebsauce	3.—
» nach Joinville	3.—
» » normannischer Art	3.—
» » Matrosenart	3.—
» gedämpft, mit feinen Kräutern	3.—
» im Ofen überkrustet	3.—
Rhein-Salm mit Butter	2.—
» » feiner Sardellen-Butter-sauce	3.—
Rhein-Salm auf dem Rost gebraten	2.—
» kalt mit Ölsauce	2.50
Hecht mit zerlassen Butter und Meere-tich	1.—
Hecht mit brauner Butter	1.—
Sander-Schnitten nach Müllerin-Art	1.50
Fischragaut in Schale mit Rahmsauce	1.—

Fish and Crustacea

$\frac{1}{2}$ Fresh Lobster (Price of the season)	
$\frac{1}{1}$ Lobster in American Style	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Lobster scalloped with truffles ($\frac{3}{4}$ hour)	» 4—5
Lobster Mayonaise	2.—
Fried Sole	2.—
» » with Colbert sauce	2.—
» » » tomatosauce	2.—
Sole stewed in white wine	3.—
» » » claret	3.—
» with crayfishsauce	3.—
» in Joinville style	3.—
» normandy style	3.—
» à la matelote garnished with oysters, truffles and mushrooms	3.—
Sole with fines herbes	3.—
» au gratin	3.—
Salmon with melted butter	2.—
» » anchovy sauce	3.—
Grilled Salmon	2.—
Salmon mayonaise	2.50
Pike with melted butter	1.—
» » black butter	1.—
Zander miller's wife	1.50
Scalloped fish, cream sauce	1.—

Fisk
Poissons et
Crustacés
Fische und
Schaltiere
Fish and
Crustacea

Kött-rätter
Viandes chau-
des, Entrées
Verschiedene
warme
Fleisch-
gerichte
Hot Joints
and Entrées

Abats
Höns- & vildt,
Entrée

Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis

Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten

Entrée sof
poultry
games and
roast

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables

Ägg-rätter
Oeufs-
Entremets

Eier und
Mehlspeisen

Eggs & Ome-
lettes

Kalla Kött-
rätter

Viandes
froides

Kalte
Fleisch-
speisen

Cold meats

Salades
Fromage

Käsesorten
Cheese

Dessert

Kött- och Mellanrätter

Rostbiff	1.50
» med grönsaker	2.—
Biffstek (Contrafilet)	1.50
» » med béarnaisås	2.—
» » » bordelaissås	2.—
» » m. Pikant vinsås	2.—
» » » grönsaker	2.—
» (Dubbel Contrafilet grille) m. grönsaker 3—4 pers.	6.—
» (Dubbel Contrafilet grille) à la Nicolaus II 3—4 pers.	12.—
» (Dubbel Contrafilet) Strass- bourgoise 3—4 pers.	12.—
» (Dubbel Contrafilet) à la Bispen 3—4 pers.	8.—
Chateaubriand grillé	2.—
» » med anjovissmör	2.25
» med champignoner	2.50
» » truffel	3.—
» » oliver	2.75
» » madeirasås	2.25
» » soubise	2.25
» dubbel 3—4 pers.	6.—
Chateaubriand dubbel med grönsaker » »	8.—
Chateaubriand dubbel à la Bordelaise » »	8.—
Chateaubriand dubbel Sauce Béarnaise » »	8.—
Chateaubriand dubbel à la Favorite » »	10.—
Chateaubriand dubbel à la Hussard » »	8.—
Chateaubriand dubbel à la Mascotte » »	8.—
Côte de boeuf grille » »	6.—
» » » Chez soi » »	8.—
» » » Tyrolienne » »	8.—
» » » Grand'mère » »	8.—
» » » Mirabeau » »	8.—
» » » Provencale » »	8.—
Entrecôte dubbel Bércy » »	8.—
» » Henri IV » »	8.—
» » Marigny » »	8.—

Viandes chaudes, Entrées

Rosbif	1.50
» à la jardinière	2.—
Contrefilet grillé	1.50
» » Béarnaise	2.—
» » Bordelaise	2.—
» à la marchand de vin ...	2.—
» » Jardinière	2.—
Rumpsteak grillé 3 à 4 pers.	6.—
» Nicolaus II ... » »	12.—
» Strassbourgoise » »	12.—
» à la Bispen ... » »	8.—
Filet grillé	2.—
» » au beurre d'anchois	2.25
» sauté aux champignons	2.50
» » » truffes	3.—
» » » olives	2.75
» » au madère	2.25
» » Soubise	2.25
Grillé 3 à 4 pers.	6.—
Chateaubriand garni » »	8.—
» à la borde- laise » »	8.—
» sauce béar- naise » »	8.—
» à la Favorite » »	10.—
» » Hussard » »	8.—
» » Mascotte » »	8.—
Côte de boeuf grillé 3 à 4 pers.	6.—
» » » Chez soi » »	8.—
» » » tyrolienne » »	8.—
» » » Grand'mère » »	8.—
» » » Mirabeau » »	8.—
» » » Provencale » »	8.—
Entrecôte Bércy » »	8.—
» Henry IV » »	8.—
» Marigny » »	8.—

Verschiedene warme Fleischgerichte

Ochsenrücken (Roastbeef)	1.50
» mit Gemüse	2.—
Rumpfstück auf dem Rost	1.50
» mit Béarnaisesauce	2.—
» » Bordeauxweinsauce und Mark	2.—
» » Pikanter Weinsauce	2.—
» » verschiedenen Gemü- sen	2.—
Doppelgrosses Rumpfstück auf dem Rost	3 à 4 Pers. 6.—
Doppelgrosses Rumpfstück Nicolaus II Art	» » 12.—
Doppelgrosses Rumpfstück Strassbourgoise Art	» » 12.—
Doppelgrosses Rumpfstück à la Bispen	» » 8.—
Lendenstück auf dem Rost (Beefsteak)	2.—
» mit Sardellenbutter	2.25
» » Edelpilzen	2.50
» » Trüffel	3.—
» » Oliven	2.75
» » Madeirasauce	2.25
» » Soubise	2.25
Doppelgrosses Lendenstück auf dem Rost	3 à 4 Pers. 6.—
Doppelgrosses Lendenstück verziert	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück nach bordelaiser Art	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück mit Béarnaisesauce	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück mit Gänseleber und Trüffel	» » 10.—
Doppelgrosses Lendenstück Hussaren Art	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück Mascotte Art	» » 8.—
Ochsenrippchen auf den Rost	» » 6.—
» » zu Hause	» » 8.—
» Tyroler Art	» » 8.—
» Grand'mère	» » 8.—
» Mirabeau	» » 8.—
» Provencale	» » 8.—
Mittelrippchenstück Bercy	» » 8.—
» Henry IV	» » 8.—
» Marigny	» » 8.—

Hot Joints and Entrées

Roast beef	1.50
» » with vegetables	2.—
Sirloin (small)	1.50
» » with béarnaise sauce	2.—
» » » claret	2.—
» » » fine wine	2.—
» » » vegetables	2.—
Sirloin-steak Double from the grill	3 à 4 pers. 6.—
Sirloin-steak Double Nico- laus II	» » 12.—
Sirloin-steak Double Strass- bourgoise	» » 12.—
Sirloin-steak Double à la Bispen	» » 8.—
Grilled Loinsteak	2.—
» » with anchovy butter	2.25
Loinsteak with mushrooms	2.50
» » truffles	3.—
» » olives	2.75
» » madeira sauce	2.25
» Soubise	2.25
Double Loinsteak from the grill	3 à 4 Pers. 6.—
Double Loinsteak with ve- getables	» » 8.—
Double Loinsteak with cla- ret sauce	» » 8.—
Double Loinsteak with bé- arnaise sauce	» » 8.—
Double Loinsteak with gooseliver and truffles	» » 10.—
Double Loinsteak Hussard Style	» » 8.—
Double Loinsteak Mascotte Style	» » 8.—
Ribs of beef from the grill	» » 6.—
» » » Family style	» » 8.—
» » » Tyrolien	» » 8.—
» » » Grand'mère	» » 8.—
» » » Mirabeau	» » 8.—
» » » Provencale	» » 8.—
Thick rib-stek Bercy	» » 8.—
» » Henry IV	» » 8.—
» » Marigny	» » 8.—

Kött-rätter
Viandes chau-
des, Entrées
Verschiedene
warme
Fleisch-
gerichte
Hot Joints
and Entrées
Abats
Höns- & vildt,
Entrée
Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis
Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten
Entrée soif
poultry
games and
roast
Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables
Ägg-rätter
Oeufs-
Entremets
Eier und
Mehlspeisen
Eggs & Ome-
lettes
Kalla Kött-
rätter
Viandes
froides
Kalte
Fleisch-
speisen
Cold meats
Salades
Fromage
Käsesorten
Cheese
Dessert

Tournedos grillé	1.50	Tournedos grillé	1.50
» sauté med Madeirasås	2.—	» sauté S ^{ec} madère	2.—
» » à la Rachel	2.50	» » à la Rachel	2.50
» » » Rossini	3.—	» » » Rossini	3.—
» » med Tryffel	2.50	» » aux truffes	2.50
» » à la Alexandra	2.50	» » à la Alexandra	2.50
» » » Béarnaise	2.—	» » s ^{ce} Béarnaise	2.—
» » » Beaugency	2.50	» » à la Beaugency	2.50
» » » Bordelaise	2.—	» » s ^{ce} Bordelaise	2.—
» » med Champignonner	1.—	» » aux Champignons	2.—
» » à la Chasseur	2.—	» » à la Chasseur	2.—
» » » Chorrón	2.50	» » » Chorrón	2.50
» » » Clamart	2.50	» » » Clamart	2.50
» » » Clermont	2.50	» » » Clermont	2.50
» » » Fines herbes	2.—	» » » Fines herbes	2.—
» » » Givry	2.50	» » » Givry	2.50
» » » Henri IV	2.50	» » » Henri IV	2.50
» » » Judic	2.50	» » » Judic	2.50
» » » Marigny	2.50	» » » Marigny	2.50
» » » Marion Delorme	2.50	» » » Marion Delorme	2.50
» » » Massena	2.50	» » » Massena	2.50
» » » Montmorency	2.50	» » » Montmorency	2.50
» » » Montpensier	2.—	» » » Montpensier	2.—
» » » Napolitaine	2.—	» » » Napolitaine	2.—
» » » Nicoise	2.50	» » » Nicoise	2.50
» » » Parisienne	2.50	» » » Parisienne	2.50
» » » Piemontaise	2.50	» » » Piemontaise	2.50
» » » Pompadour	2.50	» » » Pompadour	2.50
» » » Portugaise	2.—	» » » Portugaise	2.—
» » » Provencale	2.50	» » » Provencale	2.50
» » » Riche	2.50	» » » Riche	2.50
» » » Strassbourgoise	3.—	» » » Strassbourgoise	3.—
» » » Victoria	2.50	» » » Victoria	2.50
» » » Zingara	2.—	» » » Zingara	2.—
Kalfcotelette vanligt stekt eller panerad	1.50	Cotelette de veau au naturel ou pannée	1.50
» à la fines herbes	1.75	» fines herbes	1.75
» » Dreux	2.50	» à la Dreux	2.50
» » Guizot	2.—	» » Guizot	2.—
» » Milanaise	2.—	» » Milanaise	2.—
» » Zingara	2.—	» » Zingara	2.—
Vienerschnitzel	1.50	Escolope de veau viennoise	1.50
Kalffilet à la Milanaise	1.50	» » » Milanaise	1.50
» » Oscar	1.50	» » » à l'Oscar	1.50
Kalfnoisette à la Portugaise	1.50	Noisette » » à la Portugaise	1.50
» » Charentière	1.50	» » » Charentière	1.50
» » Robert	1.50	» » » Robert	1.50
» » Tyrolienne	1.50	» » » Tyrolienne	1.50
» » Monégasque	1.50	» » » Monégasque	1.50
» » Bonne femme	1.50	» » » Bonne femme	1.50
Fläskcotelette	1.—	Cotelette de porc grille	1.—

Lendenschnittchen auf dem Rost	1.50	Small Beefsteak from the grill	1.50
» mit Madeirasauce	2.—	» » with madeira-sauce	2.—
» nach der Rachel	2.50	» » Rachel Style	2.50
» mit Gansleber und Trüffel	3.—	» » Rossini »	3.—
» mit Trüffeln	2.50	» » with truffles	2.50
» nach Alexandra	2.50	» » Alexandra Style	2.50
» mit Béarnaisauce	2.—	» » Béarnaise-sauce	2.—
» nach Beaugency	2.50	» » Beaugency Style	2.50
» mit Bordelaissauce	2.—	» » Bordelaise-sauce	2.—
» » Edelpilzen	2.—	» » with mushrooms	2.—
» nach Chasseur	2.—	» » Chasseur Style	2.—
» » Chorrón	2.50	» » Chorrón »	2.50
» » Clamart	2.50	» » Clamart »	2.50
» » Clermont	2.50	» » Clermont »	2.50
» » Fines herbes	2.—	» » Fines herbes »	2.—
» » Givry	2.50	» » Givry »	2.50
» » Henri IV	2.50	» » Henri IV »	2.50
» » Judic	2.50	» » Judic »	2.50
» » Marigny	2.50	» » Marigny »	2.50
» » Marion De-lorme	2.50	» » Marion Delorme Style	2.50
» » Massena	2.50	» » Massena »	2.50
» » Montmorency	2.50	» » Montmorency »	2.50
» » Montpensier	2.—	» » Montpensier »	2.50
» » Napolitaine	2.—	» » Napolitaine »	2.—
» » Nicoise	2.50	» » Nicoise »	2.50
» » Parisienne	2.50	» » Parisienne »	2.50
» » Piemontaise	2.50	» » Piemontaise »	2.50
» » Pompadour	2.50	» » Pompadour »	2.50
» » Portugaise	2.—	» » Portugaise »	2.—
» » Provencale	2.50	» » Provencale »	2.50
» » Riche	2.50	» » Riche »	2.50
» » Strassbourgoise	3.—	» » Strassbourgoise »	3.—
» » Victoria	2.50	» » Victoria »	2.50
» » Zingara	2.—	» » Zingara »	2.—
Kalbsrippchen paniert oder naturel	1.50	Veal-cutlets from the grill or breaded	1.50
» fines herbes	1.75	» fines herbes sauce	1.75
» nach Dreux	2.50	» Dreux Style	2.50
» » Guizot	2.—	» Guizot »	2.—
» » Melanaise	2.—	» Milanaise »	2.—
» » Zingara	2.—	» Zingara »	2.—
Kalbsschnitzel nach Wiener Art	1.50	Veal-steak Vienna	1.50
» » Mailander »	1.50	» Milanaise »	1.—
» » Oscar	1.50	» King Oscar »	1.50
» » Portugaise	1.50	» Portugaise »	1.50
» » Charentière	1.50	» Charentière »	1.50
» » Robert	1.50	» Robert »	1.50
» » Tyroler Art	1.50	» Turolienne »	1.50
» » Monegasque	1.50	» Monegasque »	1.50
» » Bonne femme	1.50	» Bonnefemme »	1.50
Schweinerippchen auf den Rost	1.—	Pork chop from the grill	1.—

Höns- & vildt,
Entréer

Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis

Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten

Entrée soif
poultry
games and
roast

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-
Entremets

Eier und
Mehlspeisen

Eggs & Ome-
lettes

Kalla Kött-
rätter

Viandes
froides

Kalte
Fleisch-
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten

Cheese

Dessert

Lammcoteletter stekta på grillen	1.50	Cotelettes de mouton grillées	1.50
» à la Champvallon	2.—	» à la Champvallon	2.—
» » Maintenon	2.—	» » Maintenon	2.—
» » Parisienne	2.—	» » Parisienne	2.—
» » Villeroy	2.—	» » Villeroy	2.—
Lammfog à la Boulangère	3—4 pers. 6.—	Epaule de mouton Boulangère	3 à 4 pers. 6.—
» » Bretonne	6.—	» Bretonne	6.—
» » Provençale	6.—	» Provençale	6.—
» » Varsoviennne	6.—	» Varsoviennne	6.—
Fårfilet » Arlesienne	2.—	Filetsmignons de prés-salé à l'Arlesienne	2.—
» » Dickson	2.—	» à la Dickson	2.—
» » Durand	2.—	» » Durand	2.—
» » Nevers	2.—	» » Nevers	2.—
» » Persane	2.—	» » Persane	2.—
» » Tyrolienne	2.—	» » Tyrolienne	2.—
Dilammcoteletter à la Chatres	2.—	Côtelettes d'agneau à la Chatres	2.—
» » Chevreuse	2.—	» » Chevreuse	2.—
» » Cova	2.—	» » Cova	2.—
» » Dubeley	2.—	» » Dubeley	2.—
» » Lavallière	2.—	» » Lavallière	2.—
» » Marie-Louise	2.—	» » Marie Louise	2.—
Lammnoisetter » Châtelain	2.—	Noisettes d'agneau » Châtelaine	2.—
» » Dugléré	2.—	» » Dugléré	2.—
» » Zuzanne	2.—	» » Zuzanne	2.—
» » Volney	2.—	» » Volney	2.—
Kalfbräss med franska ärter	2.—	Ris de veau frit aux petits pois	2.—
» à la Cavenole	2.50	» à la Cavenole	2.50
» med Champignons	2.50	» aux Champignons	2.50
» à la Financière	3.—	» à la Financière	3.—
» » Godard	3.—	» » Godard	3.—
» » Montglas	3.—	» » Montglas	3.—
» » Poulette	2.50	» » Poulette	2.50
» » Princesse	3.—	» » Princesse	3.—
» » Talleyrand	3.—	» » Talleyrand	3.—
» » Toulouse	3.—	» » Toulouse	3.—
» » Volney	3.—	» » Volney	3.—
Njure en brochette	1.50	Rognons en brochette	1.50
» à la Berrichonne	2.—	» à la Berrichonne	2.—
» » Bordelaise	2.—	» » Bordelaise	2.—
» » Bouchère	2.—	» » Bouchère	2.—
» » Carvalho	2.—	» » Carvalho	2.—
» med Champignonner	2.—	» aux Champignons	2.—
» à la Chasseur	2.—	» à la Chasseur	2.—
» » Chateaubriand	2.—	» » Chateaubriand	2.—
» » Portugaise	2.—	» » Portugaise	2.—
Kalfhjärna beurre noir	1.50	Cervelles au beurre noir	1.50
» frite s ^{ce} Pikant	1.50	» frite s ^{ce} piquante	1.50
» à la Poulette	2.—	» à la poulette	2.—
» på toast	1.50	» sur toast	1.50
Lammfötter färserade s ^{ce} tomate	1.50	Pieds de mouton farcies s ^{ce} tomate	1.50
» à la Poulette	2.—	» à la poulette	2.—
» » Villeroy	2.—	» » Villeroy	2.—
» » Perigourdine	2.—	» » Perigourdine	2.—
» au gratin	1.50	» au gratin	1.50

Hammelrippchen auf den Rost	1.50	Mutton cotlets from the grill	1.50
» nach Champvallon	2.—	» Champvallon Style	2.—
» » Maintenon	2.—	» Maintenon »	2.—
» » Parisienne	2.—	» Parisienne »	2.—
» » Villeroy	2.—	» Villeroy »	2.—
Hammel-Schulter » Boulangère 3 à 4 P.	6.—	Shoulder of mutton Boulangère » 3 à 4 p.	6.—
» » Bretonne »	6.—	» Bretonne » »	6.—
» » Provençale »	6.—	» Provençale » »	6.—
» » Varsoviennne »	6.—	» Varsoviennne » »	6.—
Hammellendchen » Arlésienne	2.—	Mutton loin Arlésienne Style	2.—
» » Dickson	2.—	» Dickson »	2.—
» » Durand	2.—	» Durand »	2.—
» » Nevers	2.—	» Nevers »	2.—
» » Persane	2.—	» Persane »	2.—
» » Tyrolienne	2.—	» Tyrolienne »	2.—
Lammrippchen » Chatres	2.—	Lambcutlets Chatres »	2.—
» » Chevreuse	2.—	» Chevreuse »	2.—
» » Cova	2.—	» Cova »	2.—
» » Dubeley	2.—	» Dubeley »	2.—
» » Lavallière	2.—	» Lavallière »	2.—
» » Marie Louise	2.—	» Marie-Louise »	2.—
Lammschnitzel » Châtelaine	2.—	Fillets of lamb Châtelaine »	2.—
» » Dugléré	2.—	» Dugléré »	2.—
» » Zuzanne	2.—	» Zuzanne »	2.—
» » Volney	2.—	» Volney »	2.—
Kalbsmilch panniert mit Erbsen	2.—	Sweitbread breaded with peas	2.—
» nach Cavenole	2.50	» Cavenole Style	2.50
» mit Edelpilze	2.50	» with mushrooms	2.50
» nach Financière	3.—	» Financière Style	3.—
» » Godard	3.—	» Godard »	3.—
» » Montglas	3.—	» Montgloc »	3.—
» » Poulette	2.50	» Poulette »	2.50
» » Princesse	3.—	» Princesse »	3.—
» » Talleyrand	3.—	» Talleyrand »	3.—
» » Toulouse	3.—	» Toulouse »	3.—
» » Volney	3.—	» Volney »	3.—
Nieren auf dem Spies	1.50	Kidneys from the spit	1.50
» nach Berrichonne	2.—	» Berrichonne Style	2.—
» » Bordelaise	2.—	» Bordelaise »	2.—
» » Bouchère	2.—	» Bouchère »	2.—
» » Carvalho	2.—	» Carvalho »	2.—
» mit Edelpilzen	2.—	» with mushrooms »	2.—
» nach Chasseur	2.—	» Chasseur »	2.—
» » Chateaubriand	2.—	» Chateaubriand »	2.—
» » Portugaise	2.—	» Portugaise »	2.—
Kalbshirn mit brauner Butter	1.50	Calf's-brain's with black butter	1.50
» » pikanter sauce	1.50	» fried, piquant sauce	1.50
» nach Poulette	2.—	» Poulette Style	2.—
» auf Toast	1.50	» on toast	1.50
Hammel-Füsse gefüllt Paradisäpfelsauce	1.50	Sheep's trotters stuffed tomatosauce	1.50
» nach poulette	2.—	» Poulette Style	2.—
» » Villeroy	2.—	» Villeroy »	2.—
» » Perigourdine	2.—	» Perigourdine	2.—
» au gratin	1.50	» au gratin	1.50

Höns- & vildt,
Entrée

Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis

Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten

Entrée sof
poultry
games and
roast

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables

Ägg-rätter
Oeufs-
Entremets

Eier und
Mehlspeisen

Eggs & Ome-
lettes

Kalla Kött-
rätter

Viandes
froides

Kalte
Fleisch-
speisen

Cold meats

Salades
Fromage

Käsesorten
Cheese

Dessert

$\frac{1}{2}$ Stekt Kyckling	2.—	$\frac{1}{2}$ Poulet rôti	2.—
1 Kyckling i gryta Belle-Meunière	2—3 pers. 8.—	1 Poulet en carotte Belle-Meunière	2—3 pers. 8.—
1 Kyckling i gryta Doria	» 8.—	1 Poulet en cocotte Doria	» 8.—
1 » » » Bonne-femme	» 8.—	» » » Bonne-femme	» 8.—
1 Kyckling i gryta Piémontaise	» 8.—	1 Poulet en cocotte Piémontaise	» 8.—
1 Kyckling i gryta Diva	» 8.—	1 Poulet en cocotte Diva	» 8.—
1 » » » Lady Curzon	» 8.—	» » » Lady Curzon	» 8.—
1 Kyckling i gryta Paysanne	» 8.—	1 Poulet en cocotte Paysanne	» 8.—
1 Kyckling i gryta Grand'mère	» 8.—	1 Poulet en cocotte Grand'mère	» 8.—
1 Poularde à la Derby	6—7 pers. 20.—	1 Poularde à la Derby	6—7 pers. 20.—
» » Eduard VII	» 20.—	» » Eduard VII	» 20.—
» » Rossini	» 20.—	» » Rossini	» 20.—
» » à l'Américaine	» 15.—	» » à l'Américaine	» 15.—
1 Anka à la Veronique	3—4 pers. 15.—	1 Caneton à la Veronique	3—4 pers. 15.—
» » Fermière	» 15.—	» » Fermière	» 15.—
» » aux olives	» 15.—	» » aux olives	» 15.—
» » navets	» 15.—	» » » navets	» 15.—
1 Vaktel en Chartreuse	3.—	1 Caille en chartreuse	3.—
» » à la Souwaroff	3.50	» » à la Souwaroff	3.50
» » Diane	3.—	» » Diane	3.—
» » Perigourdine	3.50	» » Perigourdine	3.50
» » Richelieu (kall)	3.—	» » Richelieu (froid)	3.—
» » George Sand (kall)	3.—	» » George Sand (froid)	3.—
$\frac{1}{1}$ Kyckling sauté Hongroise	4.50	$\frac{1}{1}$ Poulet sauté Hongroise	4.50
» » » Archiduc	4.50	» » » Archiduc	4.50
» » » Bordelaise	4.50	» » » Bordelaise	4.50
» » » Bercy	4.50	» » » Bercy	4.50
» » » Bourguignonne	4.50	» » » Bourguignonne	4.50
» » » Chasseur	4.50	» » » Chasseur	4.50
» » » Demidoff	4.50	» » » Demidoff	4.50
» » » Fines herbes	4.50	» » » Fines herbes	4.50
» » » Indienne	4.50	» » » Indienne	4.50
» » » Marengo	4.50	» » » Marengo	4.50
» » » Mathilde	4.50	» » » Mathilde	4.50
» » » Mascotte	4.50	» » » Mascotte	4.50
» » » Périgord	5.—	» » » Périgord	5.—
» » » Portugais	4.50	» » » Portugaise	4.50
» » » Verdi	6.—	» » » Verdi	6.—
$\frac{1}{1}$ Poularde	Kr. 10—15	$\frac{1}{1}$ Poularde rôtie	Kr. 10—15
$\frac{1}{1}$ Poulet Grain	» 6—9	$\frac{1}{1}$ Poulet grain rôti	» 6—9
$\frac{1}{1}$ Stekt Hamburger Kyckling	4.—	$\frac{1}{1}$ Poussin rôti	4.—
$\frac{1}{1}$ Stekt Anka	Kr. 7—9	$\frac{1}{1}$ Caneton	Kr. 7—9
$\frac{1}{1}$ » Hjärpe	4.—	$\frac{1}{1}$ Gelinotte	4.—
$\frac{1}{1}$ » Rapphöna	4.—	$\frac{1}{1}$ Perdreau	4.—
1 Lammsadel, grönsaker	6—8 pers. 15.—	1 Selle de pré-salé aux légumes	6—8 p. 15.—
$\frac{1}{2}$ »	3—5 » 8.—	$\frac{1}{2}$ »	3—5 » 8.—
1 Lammcarré	5—6 » 10.—	1 Carré	5—6 » 10.—
$\frac{1}{2}$ »	2—3 » 5.—	$\frac{1}{2}$ »	2—3 » 5.—

$\frac{1}{2}$ Hahn	2.—	$\frac{1}{2}$ roast Chicken	2.—
1 Hahn in Casserolle nach Belle-Meunière	2—3 Pers. 8.—	1 Chicken in casserolle Belle-Meunière Style	2—3 pers. 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Doria	» 8.—	1 Chicken in casserolle Doria Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Bonne femme	» 8.—	1 Shicken in casserolle Bonne femme Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Piémontaise	» 8.—	1 Chicken in casserolle Piémontais Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Diva	» 8.—	1 Chicken in casserolle Diva Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Lady Curzon	» 8.—	1 Chicken in casserolle Lady Curzon Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Paysanne	» 8.—	1 Chicken in casserolle Paysanne Style	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Grand'mère	» 8.—	1 Chicken in casserolle Grand'mère Style	» 8.—
1 Masthuhn nach Derby	6—7 Pers. 20.—	1 Poularde Derby Style	6—7 pers. 20.—
» » Edward VII	» 20.—	» Eduard VII Style	» 20.—
» » Rossini	» 20.—	» Rossini	» 20.—
» » Americaine	» 15.—	» Americain	» 15.—
1 Ente nach Veronique	3—4 Pers. 15.—	1 Duck Veronique	» 3—4 pers. 15.—
» » Fermière	» 15.—	» Fermière	» 15.—
» mit Oliven	» 15.—	» with olives	» 15.—
» » Rüben	» 15.—	» » turnips	» 15.—
1 Wachtel en Chartreuse	3.—	1 Quail en chartreuse	3.—
» nach Souwaroff	3.50	» Souwaroff Style	3.50
» » Diane	3.—	» Diane	» 3.—
» » Perigourdine	3.50	» Perigordine	» 3.50
» » Richelieu (kalt)	3.—	» Richelieu (cold)	3.—
» » George Sand (kalt)	3.—	» George Sand	» 3.—
$\frac{1}{1}$ Hahn gedämpft nach Hongroise	4.50	$\frac{1}{1}$ Stewed chicken Hongroise Style	4.50
» » » Archiduc	4.50	» » » Archiduc	» 4.50
» » » Bordelaise	4.50	» » » Bordelaise	» 4.50
» » » Bercy	4.50	» » » Bercy	» 4.50
» » » Bourgignonne	4.50	» » » Bourgignonne	» 4.50
» » » Chasseur	4.50	» » » Chasseur	» 4.50
» » » Demidoff	4.50	» » » Demidoff	» 4.50
» » » Fines herbes	4.50	» » » Indienne	» 4.50
» » » Indienne	4.50	» » » Fines herbes	» 4.50
» » » Marengo	4.50	» » » Marengo	» 4.50
» » » Mathilde	4.50	» » » Mathilde	» 4.50
» » » Mascotte	4.50	» » » Mascotte	» 4.50
» » » Perigord	5.—	» » » Perigord	» 5.—
» » » Portugaise	4.50	» » » Portugaise	» 4.50
» » » Verdi	6.—	» » » Verdi	» 6.—
$\frac{1}{1}$ Masthuhn gebraten	Kr. 10—15	$\frac{1}{1}$ Poularde roasted	Kr. 10—15
$\frac{1}{1}$ Gemästetes Hähnchen gebraten	» 6—9	$\frac{1}{1}$ Stall-fed Chicker roasted	» 6—9
$\frac{1}{1}$ Kicken gebraten	4.—	$\frac{1}{1}$ Spring-chicken	» 4.—
$\frac{1}{1}$ Ente	Kr. 7—9	$\frac{1}{1}$ Duck roasted	Kr. 7—9
$\frac{1}{1}$ Haselhuhn	4.—	$\frac{1}{1}$ Hazel-hen roasted	4.—
$\frac{1}{1}$ Rebhuhn	4.—	$\frac{1}{1}$ Partridge	» 4.—
1 Hammel-Rücken m. Gemüse	6—8 P. 15.—	1 Saddle of mutten with vegetabl.	6—8 p. 15.—
$\frac{1}{2}$ » » »	3—5 » 8.—	$\frac{1}{2}$ » » »	3—4 » 8.—
1 » Vorderviertel	» 5—6 » 10.—	1 Carré	» 5—6 » 10.—
$\frac{1}{2}$ » » »	2—3 » 5.—	$\frac{1}{2}$ » » »	2—3 » 5.—

Höns- & vildt,
Entrée

Entrées de
volaille,
gibier et
rôtis

Verschiedene
warme Ge-
flügel-
gerichte und
Braten

Entrée of
poultry
games and
roast

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-
Entremets

Eier und
Mehlspeisen

Eggs & Ome-
lettes

Kalla Kött-
rätter

Viandes
froides

Kalte
Fleisch-
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten
Cheese

Dessert

Färsk Sparris	2.—	Asperges Nouvelles	2.—
» Kronärtskocka	1.50	Artichaut »	1.50
Färska Ärtor	1.—	Petits pois »	1.—
» » bonne femme	1.25	» » » bonne femme	1.25
» » française	1.50	» » » française	1.50
» Bönor à l'anglaise	1.—	Haricots-verts à l'anglaise	1.—
Stekt Potatis	0.40	Pommes sautées	0.40
» » Lyonnaise	0.50	» » Lyonnaise	0.50
» » Macaire	0.50	» Macaire	0.50
Pommes frites	0.50	» frites	0.50
Pommes soufflées	1.—	» soufflées	1.—
Potatispuré	0.50	» purée	0.50
Pommes pailles	0.50	» pailles	0.50
2 kokta ägg	0.40	2 Oeufs à la coque	0.40
2 förlorade ägg à la reine	1.—	2 » pochés à la reine	1.—
2 » » Périgueux	1.50	2 » » Périgueux	1.50
Äggröra	1.—	Oeufs brouillés	1.—
» m. sparrisknopp	1.50	» » aux pointes d'asperges	1.50
» » skinka	1.50	» » au jambon	1.50
» » tryffel	1.50	» » aux truffes	1.50
Kall Rostbiff med potatissallad	1.50	Rosbiff froid	1.50
» Skinka	1.50	Jambon »	1.50
Kallt blandadt kött	2.50	Viandes »	2.50
Kall Poularde	2.50	Poularde »	2.50
» Anka	2.50	Caneton »	2.50
Grönsallad	0.75	Salade de laitue	0.75
Romainsallad	0.75	» » romaine	0.75
Endive	0.75	» » d'Endive	0.75
Sallad demi-deuil	1.50	» demi-deuil	1.50
» Lorette	1.—	» Lorette	1.50
» Chiffonnade	1.50	» Chiffonnade	1.—
Schweizer-ost	0.50	Gruyère	0.50
Camembert »	0.75	Camembert	0.75
Roquefort »	0.75	Roquefort	0.75
Chester »	0.75	Chester	0.75
Brie »	0.75	Brie	0.75
Port salut »	0.75	Port Salut	0.75
Coupe Jacques	1.50	Coupe Jacques	1.50
Omelette Surprise	3.—	Omelette en surprise	3.—
Soufflé au citron	2.—	Soufflé au citron	2.—
» Palmyre	2.50	» Palmyre	2.50
» Rotschild	2.50	» Rotschild	2.50
» Marie Brizard	2.50	» Marie Brizard	2.50
» Praliné	2.50	» Praliné	2.50
» Sultan	2.50	» Sultan	2.50
Päron à la Melba	2.50	Poire Melba	2.50
» à l'Africain	2.50	» à l'Africaine	2.50
Crêpe Zuzette	2.—	Crêpe Zuzette	2.—
Jordgubbar Romanoff	2.—	Fraises à la Romanoff	2.50
Blandad Fukt	2.—	Fruits assortis	2.50

Frischer Spargel	2.—	New Asparagus	2.—
FrISChe Artischocke	1.50	» Artichoke	1.50
» Erbsen	1.—	» Peas	1.—
» » nach bonne femme	1.25	» » bonne femme Style	1.25
» » » Française	1.50	» » française	1.50
» Grüne Bohnen nach anglaise	1.—	» French Beans	1.—
Bratkartoffel	0.40	Potatoes sautée	0.40
» Lyonnaise	0.50	» sautées Lyonnaise	0.50
Kartoffeln nach Macaire	0.50	» Macaire	0.50
Kartoffel gebacken	0.50	Fried potatoes	0.50
Aufgegangene Kartoffelscheiben	1.—	» » saufflées	1.—
Kartoffelmus	0.50	Mashed »	0.50
Strohkartoffeln	0.50	Stray »	0.50
2 gekochte Eier	0.40	2 Boiled eggs	0.40
2 verlorene Eier mit feinem Gemengsel	1.—	2 Poached eggs à la reine	1.—
2 » » nach Périgueux	1.50	2 » » » Périgueux	1.50
Rühreier	1.—	Scrambled »	1.—
» mit Spargelspitzen	1.50	» » with asperges tips	1.50
» » Schinken	1.50	» » » ham	1.50
» » Trüffel	1.50	» » » truffles	1.50
Kalter Ochsenrippchenstück	1.50	Rostbeef, cold	1.50
» Schinken	1.50	Ham »	1.50
Gemischter Aufschnitt	2.50	Assorted » meat	2.50
Kaltes Geflügel	2.50	Poularde »	2.50
Kalte Ente	2.50	Duck »	2.50
Lattich-Sallat	0.75	Lettuce-sallad	0.75
Romain- »	0.75	Romain »	0.75
Endive- »	0.75	Endive »	0.75
Demi-deuil sallat	1.50	Demi-deuil sallad	1.50
Lorette »	1.—	Lorette »	1.—
Chiffonnade »	1.—	Chiffonnade »	1.—
Schweizer-Käse	0.50	Gruyère cheese	0.75
Camembert »	0.75	Camembert »	0.75
Roquefort »	0.75	Roquefort »	0.75
Chester »	0.75	Chester »	0.75
Brie »	0.75	Brie »	0.75
Port-Salut »	0.75	Port-Salut »	0.75
Coupe Jacques	1.50	Coupe Jacques	1.50
Omelette en Surprise	3.—	Omelette Surprise	3.—
Soufflé au citron	2.—	Soufflé au citron	2.—
» Palmyre	2.50	» Palmyre	2.50
» Rothschild	2.50	» Rothschild	2.50
» Marie-Brizard	2.50	» Marie Brizard	2.50
» Praliné	2.50	» Praliné	2.50
» Sultan	2.50	» Sultan	2.50
Birne nach Melba	2.50	Pear Melba Style	2.50
» » Africain	2.50	» Africaine Style	2.50
Pfannkuche nach Zuzette	2.—	Pancake Zuzette	2.—
Erdbeeren Romanoff	2.50	Strawberries Romanoff Style	2.50
Gemischte Früchte	2.—	Assorted Fruit	2.—

Grönsaker
Légumes
Gemüse
Vegetables
Ägg-rätter
Oeufs-
Entremets
Eier und
Mehlspeisen
Eggs & Ome-
lettes
Kalla Kött-
rätter
Viandes
froides
Kalte
Fleisch-
speisen
Cold meats
Salades
Fromage
Käsesorten
Cheese
Dessert



Uppsala 1909.
Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.

