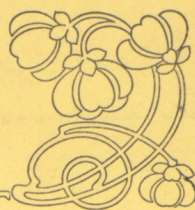


Upsala Stadshotell

Vårfestdagen den 19 Maj 1909



Kalla Rätter

<i>Smörgåsbord extra</i>	—75	<i>1/1 Hummer</i>	2—
<i>Rysk Caviar</i>	2—	<i>1/2 „</i>	1.25
<i>Halmstadslax, spenat o. ägg</i>	2—	<i>Kall Yorkskinka, spenat</i> .	—75
<i>Rehnlax</i> „ „	1.75	<i>Delikatessill, färsk potatis</i> .	—75
<i>Graflax</i>	1.25	<i>Råhackad Biff 1 ägg</i> . .	—75
<i>Inkokt Lax</i>	1—		

Varma Rätter

<i>Sole frite suc Ravigote</i>	—75	<i>Chateaubriand</i>	1—
<i>Stekt lax meuniere</i>	1—	<i>Kalfcotelette</i>	—75
<i>Tornedous Perigueux</i>	1.25	<i>Lamcotelette</i>	—90
<i>Kalfbrässcrouettes ärter</i>	—75	<i>Biffstek</i>	—75
<i>Bland. Kött legümer</i>	1.25	<i>Bräckt skinka m. ägg</i> . .	—75

Grönrätter

<i>Färsk Sparris</i>	1.50	<i>Brynta champignoner</i> . .	—75
<i>Harricots verts</i>	—75	<i>Franska ärter</i>	—50

Fågel

<i>Morkulla</i>	2.50	<i>Rapphöns</i>	1.50
---------------------------	------	---------------------------	------

Ur KB:s samlingar

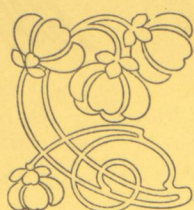
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

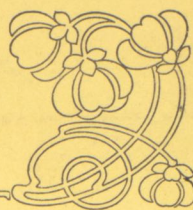
Ananas „ 50
Fromage de Brie —50





Upsala Stadshotell

Vårfestdagen den 19 Maj 1909



Kalla Rätter

Smörgåsbord extra	—75	¹ / ₁ Hummer	2—
Rysk Caviar	2—	¹ / ₂ „	1.25
Halmstadslax, spenat o. ägg	2—	Kall Yorkskinka, spenat	—75
Rehnlax „ „	1.75	Delikatessill, färsk potatis	—75
Graflax	1.25	Råhackad Biff 1 ägg	—75
Inkokt Lax	1—		

Varma Rätter

Sole frite suc Ravigote	—75	Chateaubriand	1—
Stekt lax meuniere	1—	Kalfcotelette	—75
Tornedous Perigueux	1.25	Lamcotelette	—90
Kalfbrässcrouettes ärter	—75	Biffstek	—75
Bland. Kött legümer	1.25	Bräckt skinka m. ägg	—75

Grönrätter

Färsk Sparris	1.50	Brynta champignoner	—75
Harricots verts	—75	Franska ärter	—50

Fågel

Morkulla	2.50	Rapphöns	1.50
Kyckling	1.25	Hjerpe	1.25

Efterrätter

Rabarberpaj vaniljesås	—50	Färsk ananas	1—
Glace Panachée	—50	Äpelsin	—50
Glace Compotte	—75	Blandad Frukt	1—
Ananas „	—50	Rocheport ost	—50
Fromage de Brie	—50		



