

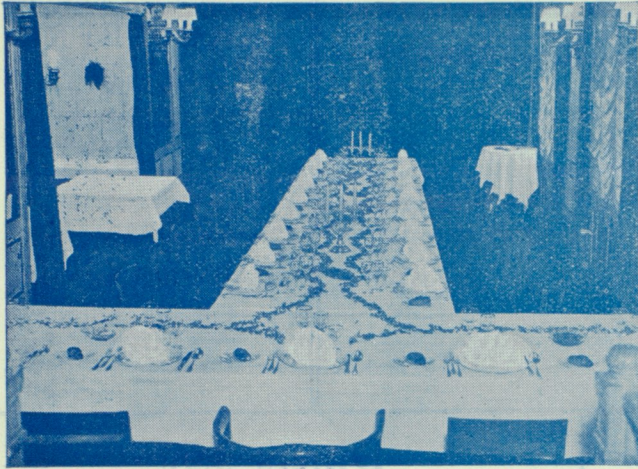


SPISE-KORT

 *Royal* 



lægger ikke i Almindelighed Vægt paa Opstilling og kunstfærdig Servering, men kun paa den virkelige velmagende Tilberedning af 1ste Klasses Varer.

– Men ønsker De lidt ud over det almindelige ved en Festlighed, kan vi, uden Varsel, servere lige fra 2 til 50 Couvert følgende

ROYAL-SPECIALITET:
(mindst 2 Couvert)

KOLDT BORD
(i Forbindelse med varm Ret)

Kr. 1,50



SOUPER m. VINE

Suppe – Sherry
Fisk – Hvidvin
Steg – Rødvin
Dessert – Madeira
efter Valg

Kr. 8,00
pr. Couvert.

Ur KB:s samlinger

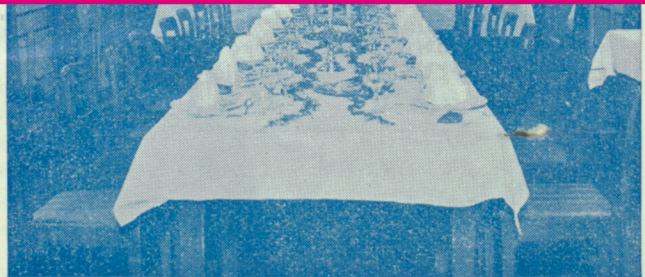
Digitaliserad år 2019





National Library
of Sweden

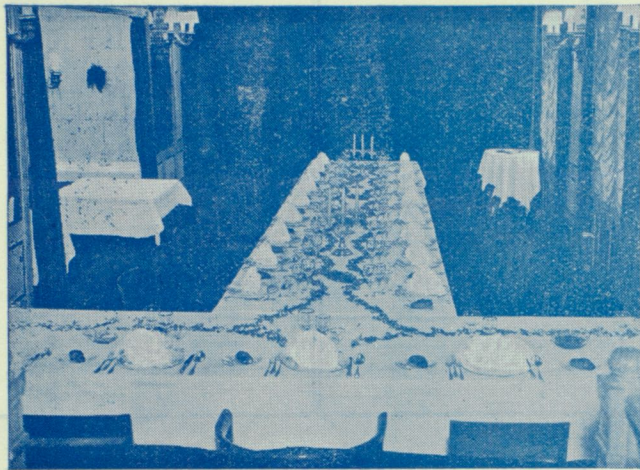
Kr. 3,50.

Luxus Kr. Kr. 5,00.



SPISE-KORT

 *Royal* 



lægger ikke i Almindelighed Vægt paa Opstilling og kunstfærdig Servering, men kun paa den virkelige velsmagende Tilberedning af 1ste Klasses Varer.

— Men ønsker De lidt ud over det almindelige ved en Festlighed, kan vi, uden Varsel, servere lige fra 2 til 50 Couvert følgende

ROYAL-SPECIALITET:
(mindst 2 Couvert)

KOLDT BORD
(i Forbindelse med varm Ret)

Kr. 1,50



SOUPER m. VINE

Suppe — Sherry
Fisk — Hvidvin
Steg — Rødvin
Dessert — Madeira
efter Valg

Kr. 8,00
pr. Couvert.

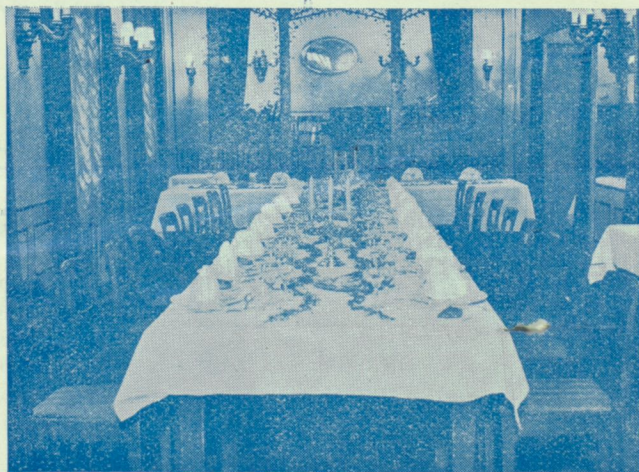
Gratis Lokale og Musik.

* DET EVENTYRLIGE
KOLDE BORD

med varme danske Smaaretter

Kr. 3,50.

Luxus Kr. Kr. 5,00.



<p>Fortrinlige Vine paa Karaffel.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">$\frac{1}{1}$</td> <td style="text-align: center;">$\frac{1}{2}$ st. Gl.</td> </tr> <tr> <td>Rødvin.....</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> <td style="text-align: right;">2,00 0,85</td> </tr> <tr> <td>Hvidvin....</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> <td style="text-align: right;">2,00 0,85</td> </tr> <tr> <td>Madeira....</td> <td style="text-align: right;">5,50</td> <td style="text-align: right;">2,75 1,10</td> </tr> <tr> <td>Portvin.....</td> <td style="text-align: right;">5,25</td> <td style="text-align: right;">2,65 1,00</td> </tr> </table> <p>Cognac de la Maison.</p> <p>Se iøvrigt Vinkortet.</p> <p style="text-align: center;">★</p>		$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$ st. Gl.	Rødvin.....	4,00	2,00 0,85	Hvidvin....	4,00	2,00 0,85	Madeira....	5,50	2,75 1,10	Portvin.....	5,25	2,65 1,00	<p style="text-align: center;">Frokost 2,00</p> <p style="text-align: center;">Serveres til Kl. 3.</p> <p style="text-align: center;">4 Snitter Smørrebrød, en varm Ret og Kaffe (The)</p> <p style="text-align: center;"> Farteletter m/ Salsik eller Gullas m/ Mos eller Omlet m/ Bacon eller Møroraubeuf </p>	<p style="text-align: center;">CARLSBERG FADØL</p> <p style="text-align: center;">★</p> <p>Selskaber modtages indtil 50 Couverter</p> <p style="text-align: center;">Forlang Tilbud</p>						
	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$ st. Gl.																					
Rødvin.....	4,00	2,00 0,85																					
Hvidvin....	4,00	2,00 0,85																					
Madeira....	5,50	2,75 1,10																					
Portvin.....	5,25	2,65 1,00																					
<p style="text-align: center;">Diners 2,00</p> <p style="text-align: center;">Serveres 2—9</p> <p style="text-align: center;">Blomkaalsuppe</p> <p style="text-align: center;">1/2 Kylling bru Kartoffler</p> <p style="text-align: center;">Fløderand is eller Kaffe</p>	<p style="text-align: center; font-size: 1.5em;">De kan faa mere.</p>	<p style="text-align: center;">Diners 3,50</p> <p style="text-align: center;">Serveres 2—9</p> <p style="text-align: center;">Suppe Colbert eller</p> <p style="text-align: center;">2 ekstra Snitter</p> <p style="text-align: center;">Fiskefilet m/ Remoulade</p> <p style="text-align: center;">1/2 Kyllingm/ Salat eller</p> <p style="text-align: center;">Svinekotelet</p> <p style="text-align: center;">Fløderand is eller Kaffe</p>																					
<p>KOLDT BORD med forskellige varme Retter 3,50</p> <p>Koldt Bord Luxus 5,00</p> <p style="text-align: center;">★</p> <p>KOLDT BORD å 1,50</p> <p>(Kun i Forbindelse ved Køb af varm Ret.)</p> <p style="text-align: center;">Mindst 2 Couverts</p>	<p style="text-align: center;">Koldt Bord 2,50</p> <p style="text-align: center;">med en varm Ret.</p> <p style="text-align: center;">Mindst 2 Couvert</p> <p style="text-align: center;"> Hvid Lobscoves eller Blåsemad eller Fiskefilet m/ Remoulade eller Wienerpølser m/ Eg </p>	<p style="text-align: center;">Hors d'ouvre 2,50</p> <p style="text-align: center;">Hors d'ouvre Luxus 5,00</p> <p style="text-align: center;">★</p> <p style="text-align: center;">LÆKKERT SMØRREBRØD</p> <p style="text-align: center;">Se Smørrebrødssedlen</p> <p style="text-align: center;">★</p>																					
<p>Dagens Retter</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Hvid Lobscoves</td> <td style="font-size: 0.8em;">Møroraubeuf</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.50</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Blåsemad m/ Eg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Omlet m/ Erseren</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.25</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Gullas m/ Mos</td> <td style="font-size: 0.8em;">Lever m/ Bacon</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.50</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Fiskefilet m/ Remoulade</td> <td style="font-size: 0.8em;">Svinekotelet Garai</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Wienerpølser m/ Eg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Høns i Chapinons</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Eggekage m/ Puriløg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Stegt aal styv Kartoffler</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;"></td> <td style="font-size: 0.8em;"></td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.25</td> </tr> </table>			Hvid Lobscoves	Møroraubeuf	1.50	Blåsemad m/ Eg	Omlet m/ Erseren	1.25	Gullas m/ Mos	Lever m/ Bacon	1.50	Fiskefilet m/ Remoulade	Svinekotelet Garai	1.75	Wienerpølser m/ Eg	Høns i Chapinons	1.75	Eggekage m/ Puriløg	Stegt aal styv Kartoffler	1.75			1.25
Hvid Lobscoves	Møroraubeuf	1.50																					
Blåsemad m/ Eg	Omlet m/ Erseren	1.25																					
Gullas m/ Mos	Lever m/ Bacon	1.50																					
Fiskefilet m/ Remoulade	Svinekotelet Garai	1.75																					
Wienerpølser m/ Eg	Høns i Chapinons	1.75																					
Eggekage m/ Puriløg	Stegt aal styv Kartoffler	1.75																					
		1.25																					

Cigarer og Cigaretter til Butikspris.

A LA CARTE

Biksemad	0,85
Biksemad med Spejlæg	1,20
Flæskfrikadeller med stv. Kartoffler	1,25
Wienerpølser med Røræg	1,25
Wjernerpølse med Spinat	1,25
Medisterpølse med stv. Kartoffler	1,25
Kalvelever	1,50
Lever og Bacon	1,50
Bacon og Æg	1,50
Hvid Lobescoves	1,00
Gullask	1,25
TOKANY a la MEXIKO (ung. Gullask)	1,25
Postejer med Ærter	1,00
Postejer med Hummer og Asparges	1,50
Omelet med Gemyse	1,50
Omelet med Skinke	1,50
Omelet med Asparges	1,50
Omelet med Tomat	1,50
Omelet med Champignons	1,50
Æggekage med Purløg	1,50
Æg i Madeirasky	1,00
Kogt røget Skinke med Røræg	1,75
Kogt røget Skinke med Spejlæg	1,65
Ristet Skinke med Spejlæg	1,75
Kold Skinke med Spinat og 2 Stk. Smørrebrød ..	1,75
Kold Tunge med Spinat og Smørrebrød	1,75
Kold Roastbøf med Remoulade	1,75
Kold stegt Flæsk	1,00
Kold Flæskesteg med 2 Stk. Smørrebrød	1,75
Varm Lever og 2 Stk. Smørrebrød	1,00
1 lille varm Beuf og Smørrebrød	1,00
Varme Frikadeller og Smørrebrød	0,85
Varm Medisterpølse og Smørrebrød	0,85
Hamburgerryg og 2 Stk. Smørrebrød	
Svinekotelet med Rødkaal	2,00
Flæskesteg med Rødkaal	2,00
Wienerschnitzel	2,00
PARISER-SCHNITZEL med Jardiniere	2,75
Kalvekotelet Jardiniere	2,75
Mørbradbøf med Løg	1,50
Engelsk Beuf med Løg	2,00
Fransk Beuf	2,00
Beuf med 2 Spejlæg	2,65
Beuf bearnaise	2,75
Tournados bearnaise	2,50
Bygmesterfilet	2,50
Hamburgerryg med Gemyse	
1/2 Kylling med br. Kartoffler	
Høns i Champignons	
Høns i Carry med Ris	
Kapun med br. Kartoffler	
1/4 And med br. Kartoffler og Rødkaal	
Gaasesteg med br. Kartoffler og Rødkaal	
1/2 Agerhøne med br. Kartoffler og Gele	

1/2 Sild med Smør og Kartoffler	0,85
Sildeanretning, Brød og Smør	1,25
Aal i Gele med Brød og Smør	2,00
Aal i Carry med Ris	2,50
Stegt Aal med st. Kartoffler	2,50
Ristet røget Aal med Røræg	2,00
Kogt Rødspætte i Persillesauce	2,50
Stegt Rødspætte	2,50
Fiskefilet vin blanc	2,50
Fiskefilet med Champignons	2,50
Fersk røget Laks med Røræg	2,50
Fersk røget Laks med Spinat	2,50
Kogt Laks hollandaise	
1/2 Hummer, Brød og Smør	
Rejer pr. Gang med Brød og Smør	
FISKE-ANRETNING tout Paris (mindst 2 Couv.)	
Ægte Limfjords-Østers, pr. Stk.	

Bouillon	0,45
Bouillon med Æg	0,65
Klar Suppe	0,85
Suppe Jardiniere	1,00
Aspargesuppe	1,00
Brun Suppe	1,00
Suppe Royal	1,00
Suppe med Gemyse	1,00

Pandekager med Gele	1,25
Staa-pandekager	1,35
Omelet enfiture	1,50
OMELET SURPRISE (mindst 2 Couv.)	1,75
Ananas med Flødeskum	1,50
Fersken med Flødeskum	1,50
Abrikos med Flødeskum	1,50
Vanille-Is	0,75
Is Melba	1,50
Major	1,50
Is-Caffe	1,00
Is-Chocolade	1,00
Æblekage med Flødeskum	
Æbler pr. Stk. Appelsiner pr. Stk.	
Bananer pr. Stk.	

Gemyse pr. Gang	0,75
Kartofler pr. Gang	0,25
Jardiniere pr. Gang	0,75
Spinat pr. Gang	0,50
Ærter pr. Gang	0,50
Asparges pr. Gang	0,75
Slikasparges	

Osteanretning, Brød og Smør 1,25

— Alle Priser er pr. Couvert. —

