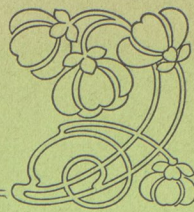


Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 18 Maj 1912.



Kalla Rätter.

Smörgåsbord, extra	— 75	1/1 Hummer	2 —
Rysk Caviar	2 —	1/2 „	1,25
Rhenlax, spenat och ägg	2 —	Kall Yorkskinka, spenat	— 75
Karlshamnslax, spenat o. ägg	1.75	Delikatessill, färsk potatis	— 75
Graflax	1.25	Råhackad Biff 1 ägg	— 75
Inkokt Lax	1 —		

Varma Rätter.

Gösfilet Meunière	— 90	Chateaubriand	1 —
Sole frite s:uc Ravigote	— 75	Kalfcotelette	— 75
Tournedos Periqueux	1.25	Lamcotelette	— 90
Kalfbrässcroustader	— 75	Biffstek	— 75
Bland. Kött, legymer	1.25	Bräckt skinka med 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	1.50

Efterrätter.

Valnötstårta	— 50	Färsk Ananas	1 —
„	50	„	50

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

22. Volnay	5 —	2.75
25. Chambertin	6.50	3.50
26. Romanée	8 —	

33. Rüdesheimer	5 —	2.75
35. Johannisberger	6 —	3.25
38. Steinwein in Bocksbeutel	7 —	3.75
42. Sparkling Hock, Mouss.	7.50	4 —

52. G. H. Mumm, Crémant	11 —	6 —
53. „ Extra Dry	12 —	6.50
57. Pommery & Greno, sec.	12 —	6.50

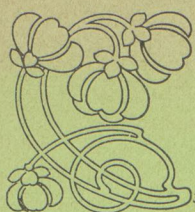
70. „ sec.	13.50
--------------------	-------

73. Old Superior***	4.50	2.50
74. Amontillado	6 —	3.25
76. Old Est India	5 —	2.75

82. Red Port, Sandeman	5 —	2.75
84. »Excellent»	6 —	3.25
86. Vintage Zimbrow 1900	7 —	3.75

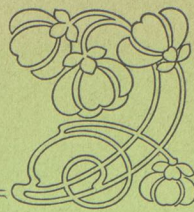
89. Golden, J. O. Björling	4.50	2.50
91. Dry	5 —	2.75
93. Malvoizir	6.50	3.50





Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 18 Maj 1912.



Kalla Rätter.

Smörgåsbord, extra	— 75	1/1 Hummer	2 —
Rysk Caviar	2 —	1/2 „	1,25
Rhenlax, spenat och ägg	2 —	Kall Yorkskinka, spenat	— 75
Karlshamnslax, spenat o. ägg	1.75	Delikatessill, färsk potatis	— 75
Graflax	1.25	Råhackad Biff 1 ägg	— 75
Inkokt Lax	1 —		

Varma Rätter.

Gösfilet Meunière	— 90	Chateaubriand	1 —
Sole frite s:uc Ravigote	— 75	Kalfcotelette	— 75
Tournedos Periqueux	1.25	Lamcotelette	— 90
Kalfbrässcroustader	— 75	Biffstek	— 75
Bland. Kött, legymer	1.25	Bräckt skinka med ägg	— 75

Grönrätter.

Färsk Sparris	1.50	Brynta Champignoner	— 75
Harricots verts	— 75	Franska Ärtor	— 50

Fågel.

Morkulla	2.50	Rapphöns	1.50
Kyckling	1.25	Hjerpe	1.50

Efterrätter.

Valnötstårta	— 50	Färsk Ananas	1 —
Glacé Assortie	— 50	Blodapelsin	— 50
Glacé Compote	— 75	Blandad Fukt	1 —
Ananas „	— 50	Franskt Päron	1.25
Dessertost	— 75		

Vinlista.

6. Château Cantenac Brown	5 —	2.75	58. Heidsieck, Monopole sec.	12.50	6.75
7. „ Beychevelle	5 —	2.75	60. L. Roed. Carte Blanche	13.50	6.75
8. „ Pontet Canet	6 —	3.25	61. „ Grand Vin sec.	13 —	
17. Haut Sauternes	5 —	2.75	69. V:é Clicquot, England	13.50	7.25
			70. „ sec.	13.50	
22. Volnay	5 —	2.75			
25. Chambertin	6.50	3.50	73. Old Superior***	4.50	2.50
26. Romanée	8 —		74. Amontillado	6 —	3.25
			76. Old Est India	5 —	2.75
33. Rüdesheimer	5 —	2.75			
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 Zimbrow 1900	7 —	3.75
52. G. H. Mumm, Crémant	11 —	6 —	89. Golden, J. O. Björling	4.50	2.50
53. „ Extra Dry	12 —	6.50	91. Dry	5 —	2.75
57. Pommery & Greno, sec.	12 —	6.50	93. Malvoizir	6.50	3.50



