

Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 20 Maj 1911

Kalla Rätter			
Smörgåsbord extra		— .75	1/1 Nummer 2.—
Rysk Caviar		2.—	1/2 „ 1.25
Halmstadslax, spenat o. ägg	2.—		Kall Yorkskinka, spenat . —.75
Carlshamnslax » »	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 sur Ravigote . —.75			Kalfcotelette —.75
Tournedos Perigueux . . . 1.25			Lamcotelette —.90
Kalfbrässcroustader . . . —.75			Biffstek —.75
Bland. Kött, legümer . . . 1.25			Bräckt skinka med ägg . —.75
Grönrätter			
Färsk Sparris 1.50			Franska örter —.50
Haricots verts —.75			Brynta Kantareller . . . —.75
Brynta Champignonier . —.75			„ Morklor —.75
Fågel			
Morkulla 2.50			Rapphöns 1.50
Kyckling 1.25			Hjerpe 1.50
Efterrätter			
Vienertårta —.50			Färsk Ananas 1.—

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 Zimbrow 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. 12 — 6.50	93. Malvoisir 6.50 3.60

Uppsala Stadshotell

Vårfestdagen den 20 Maj 1911

Kalla Rätter

Smörgåsbord extra	— .75	1/1 Nummer	2.—
Rysk Caviar	2.—	1/2 „	1.25
Halmstadslax, spenat o. ägg	2.—	Kall Yorkskinka, spenat	— .75
Carlshamnslax » »	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 sur Ravigote	— .75	Kalfcotelette	— .75
Tournedos Perigueux	1.25	Lamcotelette	— .90
Kalfbrässcroustader	— .75	Biffstek	— .75
Bland. Kött, legümer	1.25	Bräckt skinka med ägg	— .75

Grönrätter

Färsk Sparris	1.50	Franska örter	— .50
Haricots verts	— .75	Brynta Kantareller	— .75
Brynta Champignon	— .75	„ Morklor	— .75

Fågel

Morkulla	2.50	Rapphöns	1.50
Kyckling	1.25	Hjerpe	1.50

Efterrätter

Vienertårta	— .50	Färsk Ananas	1.—
Glace Assortie	— .50	Blodapelsin	— .50
Glace Compote	— .75	Blandad Fukt	1.25
Ananas „	— .50	Franskt Pärn	1.25
Dessertost	— .75	Äpple	— .50

Vinlista

6. Château Cantenac Brown	5 —	2.75	58. Heidsieck, Monopole sec. 12 —	6.50
7. „ Beychevelle	5 —	2.75	60. L. Roed. Carte Blanche 12 —	6.50
8. „ Pontet Canet	6 —	3.25	61. „ Grand Vin sec. 12 —	
17. Haut Sauternes	5 —	2.75	69. Vve Cliquot, England . 13 —	7 —
			70. „ sec.	13 —
22. Volnay	4.50	2.50		
25. Chambertin	6.50	3.50	73. Old Superior***	5 — 2.75
26. Romanée	9 —		74. Amontillado	5 — 2.75
			76. Old Est India	6 — 3.25
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 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.	12 —	6.50	93. Malvoisir	6.50 3.60

