

# CAFE ROUGE

## À LA CARTE

Kungsgatan 56.



Stockholm

*Silhm*

### KALLA RÄTTER

Smörgåsbord .....	
Extra smörgåsbord .....	
Smörgåsbord utan vidare spisning .....	
Delikatessill med smör .....	
Sardiner i tomat eller olja ..... pr st. ....	
Skivlax med stuvad potatis .....	
Inkokt Lax .....	
Laxmayonaise .....	
Krabba .....	
Rökt ål med ägggröra .....	
Inkokt Ål .....	
1/2 Hummer .....	
Biff à la Tartar .....	
.....	
.....	

### ÄGGRÄTTER

Stekt eller kokt Ägg .....	
Anjovislåda .....	
Ägg à la Bercy .....	
Bräckt Skinka med 2 Ägg .....	
Ägg Special .....	
Ägggröra Naturel .....	
Ägggröra med Tryffel .....	
Fransk Ägggröra .....	
Omelette fines herbes .....	
Skinkomelette .....	
Omelette med njure .....	
Omelette à la Florentine .....	
Sparrisomelette .....	

### KÖTTRÄTTER

Fräsare .....	
Biffstek .....	
Biff i låda .....	
Biff à la Lindström .....	
Biff à la Backman .....	
Biff à la Rydberg .....	
Råhackad Biff med 1 ägg .....	
Schnellklopps .....	
Halstrad Entrecote .....	
Chateaubriand .....	
Tournedos à la Rouge .....	
Wienerschnitzel .....	
Paprikaschnitzel .....	
Jägarschnitzel .....	
Filet à la Oscar .....	
Njüre sauté med Kantareller .....	
Halstrad Kalvnjüre med fläsk .....	
Kalvlever à la Anglaise .....	
Kalvbräms med ärter .....	
Kalvfilet med ärter .....	
Lammcotelette Haricots-verts .....	
Lammfilet med ärter .....	
Mutton chop .....	
Lammnoisette à la Chasseur .....	
Fläskcotelette à la Robert .....	
Fläskcotelette Piquante .....	
Blandad köttträtt med legymer .....	
.....	
.....	

### GRÖNRÄTTER

Ärter eller Böner .....	
Franska Ärter .....	
Blomkål .....	
Stuvad Sparris .....	
Sparris med rört smör .....	
Stuvade Kantareller .....	
.....	
.....	

### EFTERRÄTTER

Vaniljglace .....	
Blandad Glace, Glacemareng .....	
Glace Compott .....	
Omelett Confiture .....	
Syltomelett .....	
Päron Maelba .....	
.....	
.....	

### FRUKT

Blandad Frukt .....	
Äpple .....	
Päron .....	
Apelsin .....	
Banan .....	
Praliner .....	
Nötter .....	
Äpple compott .....	
Päron compott .....	

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library of Sweden

Stekt Kåspotta .....	
Stekt Sjötunga .....	
Sjötungsfilet à la Princesse .....	
Äkta Sjötunga à la Meuniere .....	
Äkta Sjötungsfilet v. Blanc ..... 20 min. ....	
Gösfilet à la Soto-Mayor .....	
Kokt Lax med hollandaisesås .....	
Halstrad Lax med spenat .....	
Ristad Gravlax .....	
Slätvarsfilet .....	
Kokt Piggvar .....	
.....	
.....	

Smörpa .....	
Anka .....	
Rapphöns .....	
.....	
.....	
.....	

Syltlök .....	
Saltgurka .....	
Lingon .....	
.....	
.....	

### OST

Roquefort .....	
Schweizer .....	
Vesterbottens .....	
Ost, grädd .....	
.....	
.....	



# CAFE ROUGE

## À LA CARTE

Silhm

Kungsgatan 56.



Stockholm

### KALLA RÄTTER

Smörgåsbord .....	
Extra smörgåsbord .....	
Smörgåsbord utan vidare spisning .....	
Delikatessill med smör .....	
Sardiner i tomat eller olja ..... pr st. ....	
Skivlax med stuvad potatis .....	
Inkokt Lax .....	
Laxmayonaise .....	
Krabba .....	
Rökt ål med ägggröra .....	
Inkokt Ål .....	
1/2 Hummer .....	
Biff à la Tartar .....	
.....	
.....	

### ÄGGRÄTTER

Stekt eller kokt Ägg .....	
Anjovislåda .....	
Ägg à la Bercy .....	
Bräckt Skinka med 2 Ägg .....	
Ägg Special .....	
Ägggröra Naturel .....	
Ägggröra med Tryffel .....	
Fransk Ägggröra .....	
Omelette fines herbes .....	
Skinkomelette .....	
Omelette med njure .....	
Omelette à la Florentine .....	
Sparrisomelette .....	
Champignonomelette .....	
Förlorade Ägg à la Hollandaise .....	
.....	
.....	

### FISKRÄTTER

Strömming à la Meuniere .....	
Strömming frite, tartarsås .....	
Stekt Rödspotta .....	
Stekt Sjötunga .....	
Sjötungsfilet à la Princesse .....	
Äkta Sjötunga à la Meuniere .....	
Äkta Sjötungsfilet v. Blanc ..... 20 min.....	
Gösfilet à la Soto-Mayor .....	
Kokt Lax med hollandaisesås .....	
Halstrad Lax med spenat .....	
Ristad Gravlax .....	
Slätvarsfilet .....	
Kokt Piggvar .....	
.....	
.....	

### KÖTTRÄTTER

Fräsare .....	
Biffstek .....	
Biff i låda .....	
Biff à la Lindström .....	
Biff à la Backman .....	
Biff à la Rydberg .....	
Råhackad Biff med 1 ägg .....	
Schnellklopps .....	
Halstrad Entrecote .....	
Chateaubriand .....	
Tournedos à la Rouge .....	
Wienerschnitzel .....	
Paprikaschnitzel .....	
Jägarschnitzel .....	
Filet à la Oscar .....	
Njüre sauté med Kantareller .....	
Halstrad Kalvnjüre med fläsk .....	
Kalvlever à la Anglaise .....	
Kalvbräns med ärter .....	
Kalvfilet med ärter .....	
Lammeotelette Haricots verts .....	
Lammfilet med ärter .....	
Mutton chop .....	
Lammnoisette à la Chasseur .....	
Fläskcotelette à la Robert .....	
Fläskcotelette Piquante .....	
Blandad köträtt med legymer .....	
.....	
.....	

### FÅGEL

1/2 Kyckling .....	
1/2 Hjärpe .....	
Stekt Unghöns .....	
Orre .....	
Tjäder .....	
Snöripa .....	
Anka .....	
Rapphöns .....	
.....	
.....	

### GRÖNRÄTTER

Ärter eller Böner .....	
Franska Ärter .....	
Blomkål .....	
Stuvad Sparris .....	
Sparris med rört smör .....	
Stuvade Kantareller .....	
.....	
.....	

### EFTERRÄTTER

Vaniljglace .....	
Blandad Glace, Glacemareng .....	
Glace Compott .....	
Omelett Confiture .....	
Syltomelett .....	
Päron Maelba .....	
.....	
.....	

### FRUKT

Blandad Frukt .....	
Äpple .....	
Päron .....	
Apelsin .....	
Banan .....	
Praliner .....	
Nötter .....	
Äpple compott .....	
Päron compott .....	
Apricos compott .....	
Percice compott .....	
Blandad compott .....	
Katrinplommon .....	
.....	
.....	

### SALLADER

Pressgurka .....	
Pickles .....	
Syltlök .....	
Saltgurka .....	
Lingon .....	
.....	
.....	

### OST

Roquefort .....	
Schweizer .....	
Vesterbottens .....	
Ost, grädd .....	
.....	
.....	



