DJURGÅRDSBRUNNS VÄRDSHUS

Kalla rätter —
Cold dishes — Hors d'Oeuvres — Kalte Speisen

	Öre		Öre
Smörgåsbord pr person	300	Smör, ost och sill	100
D:o utan vidare spisning	400	D:o utan vidare spisning	150
Smör och ost	75	Sardiner pr st.	40
		Sardeller pr st.	40
smör, ost, sill och 2 assietter kallskuret			150
D:o utan vidare spisning			250

Soppa — Soup — Potage — Suppe

Fisk — Fish — Poisson — Fisch

Fågel — Game — Gibier — Geflügel

Grönrätter — Vegetables — Légumes — Gemüse

	Öre		Öre
Gurkor	50	Ingefära, syltad	150
Pickles	50	Rochefortost	150
Lingon	50	Russin och mandel	
Syltlök	50	Cammenbert	

Efterrätter — Sweets — Entremets — Mehlspeisen

1930

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019
KUNGL. BIBLIOTEKET
National Library of Sweden

DJURGÅRDSBRUNNS VÄRDSHUS

Kalla rätter —
Cold dishes — Hors d'Oeuvres — Kalte Speisen

	Öre		Öre
Smörgåsbord pr person	300	Smör, ost och sill	100
D:o utan vidare spisning	400	D:o utan vidare spisning	150
Smör och ost	75	Sardiner pr st.	40
		Sardeller pr st.	40
smör, ost, sill och 2 assietter kallskuret			150
D:o utan vidare spisning			250

Soppa — Soup — Potage — Suppe

Fisk — Fish — Poisson — Fisch

Kött — Meat — Viande — Fleisch

Fågel — Game — Gibier — Geflügel

Grönrätter — Vegetables — Légumes — Gemüse

Efterrätter — Sweets — Entremets — Mehlspeisen

Sallades	Öre	Desserts	
Gurkor	50	Ingefära, syltad	150
Pickles	50	Rochefortost	150
Lingon	50	Russin och mandel	
Syltlök	50	Cammenbert	

1930

VINLISTA

VINLISTA

		¹/₁-but. Kr.	¹/₁-but. öre	¹/₂-but. Kr.	¹/₂-but. öre
	Rhenska Viner.				
40	Niersteiner	6	—	3	25
41	Niersteiner Rehbach 1925	8	50	4	50
42	Hochheimer Daubhaus	10	—	5	25
43	Marcobrunner 1921	13	—	—	—
44	Assmanhäuser (mouss.)	16	50	—	—
45					
46					
	Mosel-Viner.				
47	Zeltinger	6	—	3	25
48	Moselblümchen	8	—	4	25
49	Brauneberger	8	50	5	50
50					
	Porto-Viner.				
51	Portvin*** pr ¹/₄ but. Kr. 2:90, pr 5 ctl. Kr. 0:90	10	50	5	50
52	Grönstedts "Grådask" ¹/₄ „ „ 3:50, „ 5 „ „ 1:10	12	50	6	50
53	Record, Graham	15	—	7	75
54	Partners Port	16	50	8	50
55	Ujo Offley Forrester (original) pr ¹/₄ but. Kr. 4:80	18	—	9	25
56					
57					
	Sherry-Viner.				
58	Pale* pr 5 ctl. Kr. 0:80	9	50	5	—
59	Amontillado extra pr ¹/₄ but. Kr. 3:225, „ 5 „ „ 1:—	11	50	6	—
60	Coronation Vintag 1865 pr ¹/₄ but. „ 3:50	12	50	6	50
61					
	Madeira-Viner.				
62	Campanario pr 5 ctl. Kr. 0:75	9	—	4	75
63	Malvoisie extra „ 5 „ „ 1:—	11	50	6	—
64	London Particular „ ¹/₄ but. „ 3:25	11	50	6	—
65	Reserve Malsey (original) „ ¹/₄ „ „ 4:—	14	50	7	50
66	Boal Reserve 1848 (original) „ ¹/₄ „ „ 4:50	16	—	8	25
67	Grand Reserve, Lomelino (original)	16	—	8	25
68					
	Diverse.				
69	Fransk Vermouth pr 5 ctl. Kr. 0:85				
70	Italiensk „ „ 5 „ „ 0.75				
71	Glögg „ 5 „ „ 0:75				
72					

		¹/₁-but. Kr.	¹/₁-but. öre	¹/₂-but. Kr.	¹/₂-but. öre
	Champagne-Viner.				
1	Pol Roger, America	21	—	10	75
2	„ „ Goût Francais	21	—	—	—
3	„ „ Brut Reserve	21	—	—	—
4	„ „ „ 1923	23	—	11	75
5	„ „ „ 1923 Magnumbut.	46	—	—	—
6	Bollinger & Co., Dry Extra	19	—	9	75
7	Louis Roederer, Carte Blanche	19	—	9	75
8	„ „ Grand vin sec	19	—	9	75
9	Pommery & Greno, Carte Blanche	19	—	9	75
10	„ „ Americain	20	—	10	25
11	Piper-Heidsieck, sec.	20	—	10	25
12	„ „ Americain	20	—	—	—
13	Heidsieck & Co., Red Top.	19	—	—	—
14	G. H. Mumm & C:o, Gout Americain	19	—	9	75
15	Veuve Clicuot-Ponsadin, England	21	—	10	75
16	„ „ „ Americain	22	—	11	25
17					
	Bordeaux-Viner.				
18	Médoc pr ¹/₄ but. Kr. 1:80	6	—	3	25
19	Chateau Lagrange 1923	7	—	3	75
20	„ Haut Brion 1923	8	50	4	50
21	„ Margaux 1924	9	50	5	—
22	„ Lafite-Rothschild 1924	11	50	6	—
23	„ Mouton-Rothschild 1918	14	50	—	—
24					
25					
	Bourgogne-Viner.				
26	Bourgogne Vieux pr ¹/₄ but. Kr. 1:90	6	50	3	50
27	Beaune	7	50	4	—
28	Corton	8	50	4	50
29	Saint Georges	8	50	4	50
30	Nuits-Saint-Georges 1915	15	—	—	—
31	Romanée-S:t Vivant 1915	16	—	—	—
32					
	Vita Viner.				
33	Haut-Sauternes	7	50	4	—
34	Château La Tour Blanche	10	—	5	25
35	Val d'Or (mouss.)	14	50	7	50
36	White Cap, Special Dry (mouss.)	14	50	—	—
37	Vouvray	8	—	—	—
38					
39					

KGL. BIBLIOTEKET STOCKHOLM