



Stadshotellet - Västerås

Matsedel

Kalla rätter

Extra smörgåsbord
„ „ utan vidare spisning
Smör, Ost & Sill
Sardiner, Sardeller . . . pr st.
Gåsleverpastej
Räkor
Färsk rysk caviar
Löjrom med smör
Hummer 1/2
Rökt Halmst. lax m. spenat & ägg
Carlsh. lax, sp., ägg
Rökt gåsbröst med äggröra
Laxmayonaise
Gravlax
Inkokt lax
Hummermayonaise
Hönsmayonaise
Rökt ål med äggröra
Råhackad biff, 1 ägg
Rostbiff med potatissallad

Soppor

Consommé en tasse
„ jardinière
Buljong med ägg

Äggrätter

Fisk

Stekt Sjötunga
„ Vitling
„ Rödspotta
Slätvarfilet menuière
Kokt piggvar s:ce hollandaise
Vitling à la maitre d'hotel
Sjötunga à la Normande
Hummergratin
Lax, s:ce hollandaise
Ristad färsk lax

Varma köträtter

Tournedos à la Stadshotellet
„ „ „ Nobis
„ aux truffes
Porter-house steak, garni (för två personer) 20 min.
Chateaubriand
Entrecôte grillé
„ Bearnaise
Biffstek med lök
Biff Lindström
Lammcotelette
Lammoisette
Mutton-chops grillé (15 min.)
Fårfilet med ärter
Kalvcotelette
Kalvfilet à la Oscar
„ „ „ Soubise
„ „ „ Mignon
Wienerschnitzel
Kalylever & bacon

Legymer

Sparris 1/1 burk 1/2 burk
Kronärtskockor
Kronärtskockbottnar à la Bercy
Ärter
Harricorts-verts
Blomkål
Selleri à la Moëlle
Murklor Kantareller
Pommes soufflé (20 min.)
„ frites
Bland. legymer

Fågel

Kyckling med sallad
Pourlade „ „
Anka „ „
Rapphöns „ „
Järpe „ „
Orre „ „
Tjäder „ „
Snöripa „ „

Efterrätter

Glace
Glace au four (25 min.)
Coupe Jaques
„ Melba
„ Stadshotellet
Omelette soufflé (25 min.)
„ aux confitures
Ananasbeignets (30 minuter)
Äpple-beignets (30 minuter)

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

„ Périgieux

„ gröna

Kalsbaderplommon

Äpple

Päron

Apelsin

Sallader

Grönsallad	Saltgurka
Romainsallad	Pickles
Tomatsallad	Rödbetor
Sellerisallad	Lingon

Compote

Bland. Compote
Apricos „
Äpplen „
Päron „

Ost

Camenbert
Brie
Rochefort
Gorgonzola
Schweizer



Stadshotellet - Västerås

Matsedel

Kalla rätter

Extra smörgåsbord
„ „ utan vidare spisning
Smör, Ost & Sill
Sardiner, Sardeller pr st.
Gåsleverpastej
Räkor
Färsk rysk caviar
Löjrom med smör
Hummer $\frac{1}{2}$
Rökt Halmst. lax m. spenat & ägg
Carlsh. lax, sp., ägg
Rökt gåsbröst med äggröra
Laxmayonaise
Gravlax
Inkokt lax
Hummermayonaise
Hönsmayonaise
Rökt ål med äggröra
Råhackad biff, 1 ägg
Rostbiff med potatissallad

Soppor

Consommé en tasse
„ „ jardinière
Buljong med ägg

Äggrätter

Omelette naturelle & fines herbes
„ skinka
„ champignon
„ sparris
„ à la Chasseur
„ à la Pompadour
Oeufs à la Rossini
„ „ „ Beurre Noir
„ „ „ Masséna
„ „ „ Turque
„ Périgieux

Fisk

Stekt Sjötunga
„ Vitling
„ Rödspotta
Slätvarfilet menuière
Kokt piggvar s:ce hollandaise
Vitling à la maitre d'hotel
Sjötunga à la Normande
Hummergratin
Lax, s:ce hollandaise
Ristad färsk lax

Varma köträtter

Tournedos à la Stadshotellet
„ „ „ Nobis
„ „ „ aux truffes
Porter-house steak, garni (för två personer) 20 min.
Chateaubriand
Entrecôte grillé
„ Bearnaise
Biffstek med lök
Biff Lindström
Lammcotelette
Lammoisette
Mutton-chops grillé (15 min.)
Fårfilet med ärter
Kalvcotelette
Kalvfilet à la Oscar
„ „ „ Soubise
„ „ „ Mignon
Wienerschnitzel
Kalvlever & bacon
Kalvbräss med ärter
Kalvnjure med äggröra
Fläskcotelette
Bräckt skinka med 2 ägg
Eng. Bacon med 2 ägg
Salt oxbringa med stuv. potatis
Njursauté aux champignos
Biff à la Stroganoff
Patentbiff
Biff Parmentière

Legymer

Sparris $\frac{1}{1}$ burk $\frac{1}{2}$ burk
Kronärtskockor
Kronärtskockbottnar à la Bercy
Ärter
Harricorts-verts
Blomkål
Selleri à la Moëlle
Murklor Kantareller
Pommes soufflé (20 min.)
„ frites
Bland. legymer

Fågel

Kyckling med sallad
Pourlade „ „
Anka „ „
Rapphöns „ „
Järpe „ „
Orre „ „
Tjäder „ „
Snöripa „ „

Efterrätter

Glace
Glace au four (25 min.)
Coupe Jaques
„ Melba
„ Stadshotellet
Omelette soufflé (25 min.)
„ aux confitures
Ananasbeignets (30 minuter)
Äpple-beignets (30 minuter)
Katrinplommon
Glace-mareng

Frukt

Blandad frukt
Franskt päron
Calleville äpple
Vindruvor, blå
„ gröna
Kalsbaderplommon
Äpple
Päron
Apelsin

Sallader

Grönsallad
Romainsallad
Tomatsallad
Sellerisallad

Saltgurka
Pickles
Rödbetor
Lingon

Compote

Bland. Compote
Apricos „
Äpplen „
Päron „

Ost

Camenbert
Brie
Rocheport
Gorgonzola
Schweizer

