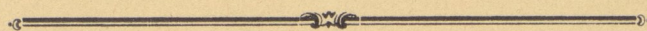


H Ô T E L
K R O N P R I N S E N



V I N L I S T A



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



H Ô T E L
K R O N P R I N S E N

V I N L I S T A



Drottninggatan 29



Hôtel Kronprinsen

BORDEAUX

Röd

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
1	Médoc		3.50	2.—	1.15
2	Saint-Julien		4.50	2.50	1.40
3	Margaux		5.—	2.75	
4	Pauillac		5.—	2.75	
5	Ch. Kirwan	Schröder & Schyler & Cie	6.—	3.25	
6	» Pavie	Slottstapning 1920	6.50	3.50*	
7	» Grand La Lagune	» 1918	7.50	4.—*	
8	Clos Fourtet	» 1924	8.—	4.25	
9	» Branaire Ducru	» 1920	8.50	4.50*	
10	» Montrose	» 1911	8.50		
11	» Desmirail	» 1918	9.—	4.75	
12	» Lascombes	» 1911	10.—		
13	» Pichon Longueville Lalande	» 1916	11.—		
14	» Pavie	» 1906	11.—		
15	» Lafite-Rothschild	» 1908	13.—		
16	» Brane-Cantenac	» 1911	16.—		
17	» Haut Brion	» 1918	19.—	9.75*	
18	» Haut Brion	» 1906	25.—	12.75	

Vit

21	La Garonne		2.50	1.50	0.90
22	Vin de Bordeaux, Blanc		3.—	1.75	1.—
23	Graves		4.—	2.25	1.25
24	Sauternes		5.—	2.75	
25	Grand Vin de Graves »Olivier»		5.50	3.—	
26	Haut-Sauternes		6.—	3.25	
27	Ch. de Rayne-Vigneau	Slottstapning 1918	8.—	4.25	
28	» Suduiraut	» 1916	10.—		
29	» Guiraud	» 1914	12.—	6.25*	
30	» La Tour Blanche	» 1921	15.—	7.75	

* Dekanterat från helbutelj av A.-B. J. D. Grönstedt & Co.

H o t e l K r o n p r i n s e n

BOURGOGNE

R ö d

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
31	Vin Rouge de Bourgogne		4.—	2.25	1.25
32	Bourgogne Vieux		4.50	2.50	1.40
33	Geisweiler-Grand-Vin <i>Geisweiler & Fils</i>		5.—	2.75	
34	Beaujolais <i>A. Noiret-Carrière</i>	1921	5.50	3.—	
35	Clos Lamarche <i>Boucharð Aîné & Fils</i>		6.—	3.25	
36	Pommard <i>F. Chauvenet</i>	1921	6.50	3.50	
37	Beaune <i>Geisweiler & Fils</i>	1921	6.50	3.50	
38	Monopole <i>F. Chauvenet</i>		7.—	3.75	
39	Saint-Georges »	1921	7.—	3.75	
40	Côte de Nuits <i>J. Calvet & Cie</i>	1918	8.—	4.25	
41	Gevrey-Chambertin <i>Boucharð Aîné & Fils</i>	1921	8.—	4.25	
42	Aloxe-Corton	1915	10.—		
43	Richebourg	1915	11.50		
44	Musigny	1915	12.—		
45	Musigny <i>Boucharð Père & Fils</i>	1912	14.—		
46	Romanée-St Vivant <i>F. Chauvenet</i>	1911	16.—		

V i t

51	Chablis		5.50	3.—	
52	Geisweiler-Grand-Vin <i>Geisweiler & Fils</i>		6.—	3.25	
53	Chablis <i>J. Calvet & Cie</i>	1923	7.—	3.75	
54	Meursault <i>Boucharð Père & Fils</i>	1920	8.50	4.50	
55	Montrachet <i>J. Calvet & Cie</i>	1919	12.—		

CHAMPAGNE

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
61	Ayala & Cie, Goût Américain		18.—	
62	J. Bollinger, Carte Blanche		15.—	7.75
63	» Dry Extra per ¹ / ₄ but. 4.—		15.—	7.75
64	» » » (<i>Magnum</i>)		30.—	
65	Veuve Clicquot-Ponsardin, England, Demi Sec		20.—	10.25
66	» » » Goût Américain, Sec		21.—	10.75

Fortsättning å nästa sida.

H ö t e l K r o n p r i n s e n

C H A M P A G N E

Fortsättning från föreg. sida.

		Årg.	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
67	Duminy & Cie, Carte d'Or		16.—	8.25
68	» » Goût Américain		16.—	8.25
69	Delbeck & Cie, Helios Sec, Goût Américain		16.—	8.25
70	» » Brut	1919	19.—	9.75
71	Heidsieck & Cie, Monopole-Sec		18.—	9.25
72	Moët & Chandon, White Star		18.—	9.25
73	» » Brut Impérial	1920	20.—	
74	G. H. Mumm & Cie, Cordon Vert		16.—	8.25
75	» » Goût Américain		16.—	8.25
76	» » Cordon Rouge		18.—	9.25
	per ¹ / ₄ but. 4.75			
77	Perrier-Jouët, Extra Sec		18.—	
78	Piper-Heidsieck, Piper Sec		19.—	9.75
79	» » Sec Américain	1914		7.25
80	Pommery & Greno, Carte Blanche		21.—	10.75
81	» » Drapeau Américain		19.—	9.75
82	Louis Roederer, Carte Blanche		16.—	8.25
83	» » Grand Vin Sec		17.—	8.75
84	» » Brut	1919	19.—	
85	Pol Roger & Cie, Grand Vin Sec Améica		19.—	9.75
86	» » Brut	1921	22.—	11.25
87	» » » (Magnum)	1921	44.—	
88	Joseph Perrier Fils & Cie, Goût Américain		16.—	

Ö V R I G A M O U S S E R A N D E V I N E R

T y s k a

91	Sparkling Hock	14.—	7.25
92	Burgeff Grün Trocken	13.—	
93	Kupferberg Gold	14.—	7.25
94	Deinhard Hochgewächs	15.—	

F r a n s k a

95	Carte Blanche, Demi Sec (Bordeaux) R. Johnston & Cie	11.—	
96	Moulin à Vent (Bourgogne)	12.—	6.25
97	Val d'Or (Bourgogne) Jules Regnier & Cie	12.—	6.25
98	White Cap, Special Dry F. Chauvenet	12.—	6.25

H o t e l K r o n p r i n s e n

R H E N V I N E R

		Årg.	1/4-but.	1/2-but.
101	Bodenheimer		3.50	2.—
102	Niersteiner		5.—	2.75
103	Hochheimer		5.50	3.—
104	Oppenheimer		6.—	3.25
105	Osthofener Kirchberg	Walter S. Siegel 1921	6.50	
106	Nackenheimer Fritzenhöll	Deinhard & Co. 1924	7.—	3.75
107	Rüdesheimer	H. Sichel Söhne 1924	7.—	3.75
108	Liebfraumilch	M. Meyer 1925	7.50	4.—
109	Liebfraumilch	Maas, Nathan & Co. 1921	9.—	4.75
110	Steinwein (i Boxbeutel)	D. Leiden 1915	10.—	
111	Dienheimer Guldenmorgen Riesling Spät- lese	D. Leiden 1921	14.—	

M O S E L V I N E R

121	Cueser		3.50	2.—
122	Zeltinger		4.—	2.25
123	Moselblümchen		5.50	3.—
124	Brauneberger Lay	D. Leiden 1920	5.50	3.—
125	Königsmosel		6.50	3.50
126	Bernkasteler		6.50	3.50
127	Piesporter Lay	Deinhard & Co. 1925	7.—	3.75
128	Erdener Treppchen	A. Koch Söhne 1925	7.50	4.—
129	Graacher Special	Maas, Nathan & Co. 1925	8.50	4.50
130	Berncasteler Special	» » 1925	9.50	5.—
131	Graacher Münzlay	Deinhard & Co. 1921	10.50	

Ö V R I G A L Ä T T A V I N E R

		1/4-but.	1/2-but.	3/4-but.
131	Vouvray (pärlande vin)	6.—		
132	Côtes du Rhône (bourgogne-typ)	3.—	1.75	
133	Vin Blanc d'Anjou Supérieur	3.—		
134	Castagnoli, Chianti Ricasoli	Barone Ricasoli 5.—	2.75	
135	Chianti Valle d'Oro	J. L. Ruffino 6.—		
136	Calissano Dry	L. Calissano & Figli 4.—		
137	Royal Claret (rött)	Bodegas Franco-Españolas 6.—	3.25	
138	Diamante (vitt)	» 6.—	3.25	
139	Rött spanskt vin	3.—	1.75	1.—
140	Vitt spanskt vin	3.—	1.75	1.—
141	Douro Clarete (rött)	3.—	1.75	1.—
142	Grandjé (vitt)	3.—	1.75	1.—

H o t e l K r o n p r i n s e n

S H E R R Y

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
151	Fine Pale (halvtorr)	5.—	2.75	1.50
152	Pale ☆ (halvsöt)	5.50	3.—	1.65
153	Pale ☆☆ (halvtorr) (pr glas 0.55)	6.50	3.50	1.90
154	Manzanilla (torr)	7.—	3.75	2.—
155	Amontillado Superior (torr) . . . (pr glas 0.65)	7.50	4.—	2.15
156	Fino T (mycket torr)	7.50	4.—	2.15
157	Nutty Solera (halvtorr) Gonzalez, Byass & Co.	9.—	4.75	2.50
158	Solera Granada Marqués del Real Tesoro	10.—	5.25	
159	Coronation 1911, Solera 1865 (halvsöt) (pr glas 0.85)	10.—	5.25	2.75
160	Solera Domecq (halvtorr) Pedro Domecq y Cia	12.—	6.25	
161	Dry Sack Williams, Humbert & Co.	12.50	6.50	3.40
162	Amontillado Botaina (mycket torr) »	14.—	7.25	
163	Amontillado N. P. U. Sanchez Romale Hermanos	14.50	7.50	3.90

M A D E I R A

171	Madeira Fine (halvsöt)	5.—	2.75	1.50
172	Madeira ☆ »	5.50	3.—	1.65
173	Madeira ☆☆ » (pr glas 0.55)	6.50	3.50	1.90
174	Old Superior (halvtorr)	7.—	3.75	2.—
175	Madeira ☆☆☆ (halvsöt) (pr glas 0.70)	8.—	4.25	2.25
176	Very Old Superior (halvsöt)	8.—	4.25	2.25
177	Fine Bual (halvsöt)	9.—	4.75	2.50
178	Rainwater » Coorsart, Gordon & Co.	9.—		
179	Saint John » Leacock & Co.	9.50	5.—	2.65
180	Malvoisie Extra (söt) (pr glas 0.85)	10.—	5.25	2.75
181	Very Old Reserve (halvtorr) Tarquinio T. da Camara Lomelino	12.50	6.50	3.40
182	Grand Reserve (halvtorr) »	13.50	7.—	3.65
183	Finest Boal 1840 (söt) Rutherford & Co.	15.—	7.75	

H ö t e l K r o n p r i n s e n

P O R T V I N

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
191	Fine Red	5.—	2.75	1.50
192	Portvin ★ (pr glas 0.50)	5.50	3.—	1.65
193	Portvin ★★	6.50	3.50	1.90
194	Portvin ★★★ (pr glas 0.65)	7.50	4.—	2.15
195	Imperial Ruby	8.—	4.25	2.25
196	Selected White Portwine, Old Reserve . .	8.—		
197	Castle Invalid <i>W. & A. Gilbey</i>	8.50	4.50	2.40
198	Braganza	8.50	4.50	2.40
199	Vintage 1920	10.50	5.50	2.90
200	V. O. S. (Grådask) (pr glas 0.95)	11.—	5.75	3.—
201	Record <i>W. & J. Graham & Co.</i>	12.50	6.50	3.40
202	Ujo <i>Offley Forrester</i>	15.—	7.75	4.—
203	Croft's Port, Vintage 1912	25.—		

D I V E R S E

	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.	stort glas	litet glas
Vermouth, fransk och italiensk				0.60	
Porter <i>Carnegie & Co.</i>		0.65	0.35		
Gravensteiner	2.50	1.25			
Rosenhäger	2.50	1.25			
Mugnier (apéritif)				0.50	0.25

Röda bordeaux- och bourgogneviner samt portviner få under årens lagring ofta bottensats, vilken inverkar på vinets smak, om den ej fränkiljes vid serveringen. En omsorgsfullt verkställd dekantering kan därför vara av avgörande betydelse för att låta ett vin komma till sin fulla rätt. Särskilt gäller detta äldre viner. Korgservering lämnar ej samma resultat, enär vinet lätt omkakas genom rörelserna vid glasens påfyllande.

STOCKHOLM



P. A. Norstedt & Söner

Kungl. Boktryckeriet

1929