

Restaurant

Skarholmen

Matsedel

och

Vinlista

€

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

1 Augusti 1932



457

Restaurant

Skarholmen

Matsedel

och

Vinlista

€

1 Augusti 1932



457

Kaffebricka:

Smör, bröd, 2 assietter, småvarmt och kaffe
eller te 1: 25

Kaffefrukost:

Smörgåsplatå, 2 ägg, kaffe med bröd 1: 50

Efter särskilda matsedlar serveras:

Lunch:

Smörgåsplatå och varmrätt 1: 75

Allmänt smörgåsbord, småvarmt och varmrätt 2: —

Middag:

Soppa, Fisk eller Kött och Dessert 3: —

Soppa eller dessert samt varmrätt 2: —

Supé:

Smörgåsbord och varmrätt 2: 50

Övriga priser

Pilsner	0: 40	Kaffe med varma våfflor	0: 75
Porter	0: 65	Stor kopp Kaffe el. Te ..	0: 50
Vichyvatten .. 1/4	0: 25, 1/2	Chocolad	0: 60
Sodavatten	0: 40	Bakelse	0: 25
Läskedrycker	0: 40	Wienerbröd	0: 20
Pommac	0: 60	Småbröd pr st.	0: 05
Porla	1/4 0: 35, 1/2	Sockerkaka	0: 25
Sherry-cobbel	0: 90	Mjuk pepparkaka	0: 25
Rödvintoddy	0: 90	Apelsinmarmelad, smör,	
Lemon squash	0: 50	rostat bröd eller kex ..	0: 75
Hallon- eller apelsinsaft	0: 40		
Kaffe	0: 40		
Kaffe med dopp	0: 75		

Smörgåsar enl. särskild prislista.

Matsedel

KALLA RÄTTER:

Smörgåsbord	2: —
Smörgåsplatå	1: 50
Smör, ost o. sill	0: 75
Smör o. ost	0: 60
Smör	0: 35
Smör o. schweizerost	1: —
Sardin el. Sardell pr st.	0: 25
Skivlax m. stuv. potatis	
Rökt Lax m. spenat o. ägg	
Gravlax	
Lybsk Skinka m. spenat	2: —
Kallt bl. Kött m. sallad	2: —
Kall rimmad skinka m. ärter	2: —
Råbiff m. 1 äggula	2: 25
Tartarsmörgås	1: 50

FISKRÄTTER:

Bräckt färsk Lax m. spenat	
Stekt Sjötunga Meunière	1: 50
Stekt Gös m. citron	1: 75
Strömmingsfilet Meunière	1: —
Stekt el. halstrad Sill	1: —
Sill i papper	1: 25

ÄGGRÄTTER:

Fransk äggröra	1: 75
Omelett fines herbes	1: 50
d:o m. skinka	1: 75
d:o m. champignoner	2: 50
Anjovislåda	1: 50
Patentlåda	1: 50
Kokt ägg	0: 35
Stekt ägg	0: 40

HÖNS o. VILT:

1/2 Kyckling	Hjerpe
Orre	Tjäder
Rapphöna	Snöripa

Matsedel

KÖTTRÄTTER:

Chateaubriand	2: 50
Biffstek m. lök	1: 50
Tournedos m. grönsaker	3: —
Biff Lindström	1: 50
Biff i låda m. 1 ägg	1: 90
Br. Salt Oxbringa m. stuv. pot.	1: 50
Pannbiff m. lök	1: 50
Kalvkotlett	2: —
Kalvfilet m. ärter	2: 50
Wienerschnitzel	1: 50
Lammkotlett	2: —
Halstr. Fårfilet m. ärter	2: 50
Fläskkotlett	1: 50
Bräckt Skinka m. ägg	1: 50
Patentsmörgås	1: 50
Parisersmörgås	1: 50

GRÖNRÄTTER:

Blomkål i smör	1: 50	Franska ärter	1: 50
Br. Champignoner .	2: —	Spenat o. ägg	1: 50
Konserverad Sparris 1/4	burk		6: —
D:o	pr portion		2: —

EFTERRÄTTER o. COMPOTTER:

Omelette aux confitures	2: —
Vaniljglace	0: 75
Glacekompott	2: —
Katrinplommon m. grädde	1: —
Äppelkompott	
Persiko-, aprikos-, ananas- el. päronkompott ..	1: —

FRUKT:

Äpple	Päron
Banan	Apelsin
Blandad frukt	
Vindruvor	Chocladpraliner (7 st.)
	0: 75

Vinlista

	1/2 but.	1/2 but.	1/2 but.
Champagne			
Vive Clicquot-Ponsardin, Goût Américain (halv-torr)	22:—		
Louis Roederer, Grand Vin sec (halvtorr)	19:—	10:—	
» Carte Blanche (söt)	18:—	9:50	
J. Bollinger, Dry extra (halvtorr)	17:—		
» Carte Blanche (halvsöt)	16:—	8:50	
Övriga Mousserande Viner			
Moulin à Vent, J. Calvet & Cie	13:—		
Val d'Or, Jules Regnier & Cie	12:—	6:50	
Vouvray, Ch. Vavasseur, pärlande vin	6:50		
Bordeauxviner, röda			
Châteaux Brane-Cantenac 1923	8:50	4:50	
Pauillac Réserve	6:50		
Saint-Emilion	4:—	2:25	1:25
Médoc	3:—	1:75	
Bordeauxviner, vita			
Haut-Sauternes (söt)	6:—	3:25	
Graves (halvtorr)	4:—		
La Garonne (halvsöt)	2:50		
Bourgogne			
Pommard, Bouchard, Père et Fils, 1923	10:—	5:25	
Geisweiler-Grand-Vin, Geisweiler & Fils	6:50	3:50	
Bourgogne Vieux	5:—	2:75	1:75
Vin Rouge de Bourgogne	4:—		
Rhenviner			
Rüdesheimer, Sichel Söhne, 1924	8:50	4:50	
Liebfraumilch	6:—	3:25	
Schloss Böckelheimer, Maas, Nathan & Cie. 1928	5:—	2:75	
Niersteiner	4:—	2:25	
Moselviner			
Königsmosel, Maas, Nathan & Cie	6:50	3:50	
Moselblümchen	5:50	3:—	
Portvin			
Ujo Offley Forrester, Ltd, Oporto	16:—	8:50	4:50
»Grådask»	11:50	6:—	3:25
Extra Portwine, Vintage-Style	9:—	4:75	
Fine Red	5:50	3:—	1:75
Sherry			
Amontillado Superior (torr)	9:—	4:75	2:50
Pale * (halvsöt)	6:50	3:50	
Golden Ordinary (söt)	4:50	2:50	1:50
Madeira			
Malvoisie (söt)	9:—	4:75	2:50
Madeira ** (halvsöt)	7:50	4:—	2:25
Madeira Fine (halvsöt)	5:—	2:75	1:50
Diverse viner			
Chianti Fassati Extra Superiore	5:50		
Villafranca	2:75	1:50	

Spritlista

	Pr gl. om 2 1/2 cl.	Pr gl. om 5 cl.
Brännvin		
Renat	—:25	—:50
Akvavit: O. P. Anderssons	—:35	—:70
Överste	—:35	—:70
Ödåkra	—:35	—:70
Kronbrännvin	—:35	—:70
Skåneakvavit	—:35	—:70
Norrlandsakvavit	—:35	—:70
Gin	—:55	1:10
Konjak		
Vin- & Spritcentralens ***	—:45	—:90
Grönstedt & C:o, V. O.	—:75	1:50
Whisky		
James Buchanan, Black and White	—:95	1:90
V. & S. Three Stars	—:55	1:10
Likör		
Chartreuse, Spansk, gul	1:15	2:30
Cointreau	1:—	2:—
Cacao à la Vanille	—:80	1:60
» Chouao	—:80	1:60
Cordial Médoc	—:95	1:90
Curaçao, Bols, grön	1:15	2:30
Munk	1:10	2:20
Angostura Bitter	1:55	3:10
Svensk Likör		
Brun Cacao, svensk	—:50	1:—
Klosterlikör	—:60	1:20
Grön Curaçao, svensk	—:50	1:—
Punsch		
	1/2 but.	1/4 but.
Cederlunds extra	5:60	2:80
Grönstedts Blå	5:80	2:90
Platin & C:o	5:20	2:60
Vin, glasvis		
Fransk eller italiensk Vermouth	—:60	
Portvin	—:60	
Madeira	—:60	
Sherry	—:60	
Glögg	—:60	

Restaurant

Skarholmen

Matsedel

och

Vinlista



1 Augusti 1932



Spritlista

Brännvin	Pr gl. om 2 1/2 cl.	Pr gl. om 5 cl.
Renat	—: 25	—: 50
Akvavit: O. P. Anderssons	—: 35	—: 70
Överste	—: 35	—: 70
Ödåkra	—: 35	—: 70
Kronbrännvin	—: 35	—: 70
Skåneakvavit	—: 35	—: 70
Norrlandsakvavit	—: 35	—: 70
Gin	—: 55	1: 10

Konjak		
Vin- & Spritcentralens ***	—: 45	—: 90
Grönstedt & C:o, V. O.	—: 75	1: 50

Whisky		
James Buchanan, Black and White	—: 95	1: 90
V. & S. Three Stars	—: 55	1: 10

Likör		
Chartreuse, Spansk, gul	1: 15	2: 30
Cointreau	1: —	2: —
Cacao à la Vanille	—: 80	1: 60
» Chouao	—: 80	1: 60
Cordial Mûdoc	—: 95	1: 90
Curaçao, Bols, grön	1: 15	2: 30
Munk	1: 10	2: 20
Angostura Bitter	1: 55	3: 10

Svensk Likör		
Brun Cacao, svensk	—: 50	1: —
Klosterlikör	—: 60	1: 20
Grön Curaçao, svensk	—: 50	1: —

Punsch	1/2 but.	1/4 but.
Cederlunds extra	5: 60	2: 80 —: 95
Grönstedts Blå	5: 80	2: 90 1: —
Platin & C:o	5: 20	2: 60 —: 90

Vin, glasvis	
Fransk eller italiensk Vermouth	—: 60
Portvin	—: 60
Madeira	—: 60
Sherry	—: 60
Glögg	—: 60