

à la carte-matsedel



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Södertälje



Innehavare
ANTON JOHANSSON

à la carte-matsedel



Badhotellet

Södertälje



Innehavare
ANTON JOHANSSON

Kalla rätter

Smör och bröd —: 50. Smör, bröd, ost	0: 80
Smör, bröd, ost och sill	0: 90
Vanligt smörgåsbord	1: 75
D:o utan vidare spisning av rätt	2: 25
Extra smörgåsbord	3: 25
Dito utan vidare spisning av rätt	4: 50
Färskrökt lax med spenat och ägg	3: 50
Nygravad lax med dill	3: —
Inkokt lax 2: 50. Laxmayonnaise	3: —
Rökt Simbrishamsäl med äggröra	3: 50
1/2 Nykokt Kosterhummer	2: 25
Hummermayonnaise	2: 75
Filét à la Pelle Janzon	3: —
Råhackad biff med 1 ägg	2: 25
Kall Hamburgerbringa med spenat	2: —
Kall Rostbiff med potatissallat	2: —
Kallt blandat kött med fågel, d:o	3: —
Lubsk, kall skinka med spenat	2: 50
Kall delikatess-skinka med spenat	2: 50
Rimmad, kall Pragerskinka med örter	2: —
Kall Lammstek med pickles	2: 25
Rökt Fårlår med äggröra	2: 75
Rökt Renstek med äggröra	3: —
Kall Kyckling med grönsallat	2: 50

Äggrätter

Äggröra naturel	1: 50
Äggröra med tomat	1: 75
Äggröra med böckling	1: 75
Äggröra med truffel	2: 75
Ägg à la Bercy	1: 75
Ägg à la Classeur	1: 75
Ägg à la Orleans	1: 75
Ägg à la Oscar	2: 50
Ägg à la Duse	2: 50
Ägg à la Marchand	3: —
Omelett naturel	1: 50
Omelett med spenat	1: 75
Omelett med sparris	2: —
Omelett med champignoner	2: 25
Omelett med stuvad kalvbräss	2: 75
Oeufs à la Mont Pensier	3: 50

Fisk-rätter

Äkta sjötunga meunière	3: 50
Äkta sjötungsfilét frit, tartarsås	4: —
Äkta sjötungsfilét Marguery	4: —
Äkta sjötungsfilét Polignac	4: 50
Bräckt, färsk lax med spenat	3: 50
Kokt färsk lax s:ce Hollandaise	3: 50
Gösfilét Soto Mayor	2: 50

Gösfilét med champignonsås	2: 50
Halstrad fetsik med spenat	2: 25
Rödspätta meunière	2: —
Stekt vanlig sjötunga	2: —
Stekt göddfilét med tartarsås	2: —
Persiljefyllda strömmingsflundror	1: 65
Stekt färsk Waxholmsströmming	1: 50
Halstrade sotare med persiljesmör	1: 50
Stekt sillfilét med gräddsås och lök	1: 65
Stekt sill i papper med skinnpotatis	1: 65
Stekt anjovis frit	1: 50
Gratinerad Hummer	3: 50

Kött-rätter

Tournedos demi deuil	4: 50
Tournedos s:ce maderia	3: 50
Tournedos Princess	3: 50
Tournedos à la Rachel	3: —
Tournedos à la Badhotellet	3: —
Châteaubriand med persiljesmör	2: 50
Châteaubriand bordelaise	3: 25
Entre-côte maitre d'hôtel	2: 25
Biff à la Bönne-lycke	2: 25
Biff à la Lindström	2: 25
Biff à la Hamburg	2: 25
Biff à la Backman	2: 25
Biff à la Memsen	2: 25
Biff i läda med ägg	2: 25
Jägarbiff	2: 25
Biffstek med persiljesmör	2: —
Biffstek med lök	2: —
Pannbiff med lök	1: 90
Sauté à la Stroganoff	2: 50
Bismarks Panna	3: —
Kalvfilét Jardinière	3: —
Kalvfilét Provençales	3: —
Kalvfilét à la Oscar	3: 50
Kalvfilét med stuvad champignoner	3: 50
Kalvoisetter med grönsaker	3: —
Schnitzel à la Holstein	2: 50
Wienerschnitzel	2: —
Escalope de veau millanaise	2: 50
Kalvcotlett med stekt potatis	2: —
Kalvcotlett Zingara	2: 75
Kalvcotlett Robert	2: 50
Griljerad kalvbräss med örter	3: —
Stuvad kalvbräss poulette	3: 50
Gödkalvlever à la anglaise	2: —
Gödkalvlever à la americaine	2: —
Halstrad gödkalvjure, persiljesmör	2: 25
Kalvjuresauté i madeira	2: 75
Lammcotletter à la Française	3: —
Lammcotletter med Franska örter	2: 50
Halstrad Färfilét med örter	2: —
Mouton chops med pommes frit	2: 50
Fläskfilét med skånsk potatis	2: 50

Fläskfilét med surkål	2: 25
Fläskfilét med piquantsås	2: 25
Fläskcotelett Robert	2: 50
Fläskcotelett med stekt potatis	1: 90
Stekt fläsk med gräddsås och lök	1: 50
Bräckt Bacon med äggröra	2: 25
Bräckt rökt skinka med 2 ägg	3: —
Bräckt rökt Renstek med äggröra	3: —
Bräckt rökt fårlår med äggröra	2: 75
Bräckt Medisterkorv med äggröra	2: —
Kokt Frankfurterkorv med surkål	1: 50
Bräckt Wienerkorv med 1 ägg	1: 65
Bräckt Falukorv med stuvad potatis	1: 50
Stångkorv à la special	1: 25
Stekt Norrlandspölsa med rödbetor	1: 25
Stekt blodpudding med lingonsylt	1: 50
Stekt blodpudding med fläsk	1: 65
Fläskpannkaka	1: 50
Pytt i panna med 1 ägg	1: 65

Fågel och Vilt

1/1 Nystekt Morkulla med salader	5: —
1/2 Nystekt Kyckling med sallat	2: 50
1/2 Kyckling lyonnaise	3: —
1/2 Kyckling bonne femme	3: 50
1/1 Kokt Kyckling med ris och curry	5: —
1/1 Kyckling à la Derby	10: —
1/1 Anka med druvar	—
1/1 Braiserad Anka med arter	—
Stekt Anka med salader	—
Stekt Gås med äppelmos	—
Sprängd Gås med rödkål	—
Stekt Orre med salader	—
Stekt Järpe med salader	—
Stekt Rapphöns med salader	—
Stekt Snöripa med gräddsås	—
Chaud-Froid på Rapphöns med sallat	—
Chaud-Froid på Järpe med sallat	—
Fågelgroquetter med tryffelsås	—
Äkta Gåslever en crouste, sallat	—

Grön-rätter och sylter

1/1 burk sparris med smör	6: —
1/2 burk sparris med smör	3: 50
Gratinerad blomkål	2: —
Kronärtskocksbottnar Princess	2: 25
Gratinerad färsfylld tomata	2: —
Stuvade Murklor el. Champignoner	2: —
Äkta Franska arter i smör	1: 75
Haricot verts à la anglaise	1: 75
Sockerärtskidor i smör	1: 75
Gratinerad sparris-snäcka	1: 50
Färs Svensk potatis	—
Pressgurka	Grönsallat

Saltgurka	Kahns vingurka
Syltlök	Syltade tomater
Pickles	Syltade Agurkor
Vingelé	Vinbärssylt

Efterrätter och Compotter

Dagens tårta 1: —. Bakelser	0: 35
Strutar à la crème	0: 80
Mandelmusslor med sylt	0: 80
Vaniljglacé med rån	1: 25
Clacecompotte	1: 50
Clacé au four (20 min.) 2 personer	5: —
Clacécoupe à la Badhotellet	1: 50
Clacécoupe à la Melba	1: 75
Clacécoupe de Fruits	1: 50
Clacémaränger demi deuil	1: 75
Persikocompott	1: 50
Aprikoscompott	1: 50
Päroncompott	1: 50
Applecompott	1: 50
Ananascompott	1: 50
Blandad Compott	1: 50
Krusbärscompott	1: 50
Färsk Rabarber	1: —
Katrinplommon	1: —
Plättar med sylt	1: 50
Omelette au Confitures	2: —
Omelette med sylt	2: —
Omelettsoufflé au citron	2: 50
Omelettsoufflé au curacao verte	3: —
Soufflé à la Rothschild	3: —

Ost och Caces

Corgonzola-ost, smör och caces	1: 50
Roquefort-ost, smör och caces	1: 50
Äkta Schweitzer-ost, smör och caces	1: —

Färska Frukter

Blå Druvor	—
Guld-druvor	—
Färska Persikor	—
Färska Calville-äpplen	—
Franska Päron	—
Cap-päron	—
Williams-päron	—
Gravenstein-äpple	—
Astrakan-äpple	—
Vinteräpple	—
Biggaräp	Körsbär
Krusbär	Ananas
Jordgubbar med grädde	Plommon
Skogs-smultron med grädde	Äpelsin
Skogs-hälon med grädde	—

Större och mindre lokaler finnes
för Bröllop, Middagar, Soupéer och
Sammanträden m. m.
