HOTELL APPELBERG

MATSEDEL

à la carte

Kalla rätter.

Smörgåsbord	1: 50
D:o utan vidare spisning	2: 00
Extra smörgåsbord	2: 50
D:o utan v. spisning	3: 00
Smör, Ost & Sill	0: 75
Smör & bröd	0: 40
Delikatess-sill m. smör	1: 25
Sardin i olja eller tomata pr st.	0: 25
Sardell pr st.	0: 15
Rysk Caviar, portion	3: 50
Caviarsmörgås	1: 75
Tartarsmörgås	1: 75
Råbiff m. 1 ägg	2: 25
Kallt bl. kött med sallad	2: 00
Lübsk skinka m. spenat	2: 00
Kall Fransk Poullard m. sallad	3: 50
Rökt Renstek m. äggröra	2: 25
Skivlax m. stuvad potatis	2: 00
Rökt Lax m. spenat & ägg	3: 50
Rökt Ål m. äggröra	2: 75
½ Hummer	
Gravlax	

Äggrätter.

Kokt eller stekt Ägg	0: 40
Anjovislåda	1: 50
Ägg à la Bercy	1: 75

Färsk bräckt Lax	
D:o m. spenat	

Kötträtter.

Pannbiff m. lök	1: 50
Biffstek m. lök	1: 75
Biff à la Lindström	1: 75
Biff à la Rydberg	1: 75
Biff i låda m. 1 ägg	2: 00
Schnellklopps	1: 75
Jägarbiff	2: 00
Femöring m. 1 ägg	1: 75
Chateaubriand m. persiljesmör	2: 50
Tournedos à la Nobis	2: 75
Tournedos à la Appelberg	2: 75
Kalvcotelette	1: 75
Kalvcotelette garni	2: 00
Kalvfilet m. ärter	2: 00
Kalvfilet m. champignoner	2: 25
Kalvfilet à la Oskar	2: 75
Wienerschnitzel	2: 00
Jägarschnitzel	2: 00
Lamcotelette	2: 00
Lamcotelette garni	2: 25
Fläskcotelette	1: 75
Fläskcotelette à la Robert	2: 25
Bräckt skinka m. 1 ägg	1: 75

Grönrätter.

1/1 burk Sparris m. smör	6: 00
1/2 „ „ „ „	3: 50
Brutna Bönor i smör	1: 00
Haricots verts i smör	1: 25
Blandade Grönsaker i smör	1: 50
Kronärtskocksbottnar à la Princesse	2: 00
Stuv. eller brynta Kantareller	1: 75
„ „ „ Champignoner	2: 00
„ „ „ Murklor	2: 00
„ „ „ Musslor	2: 25

Sallader.

Pickles	0: 30
Syltlök	0: 30
Saltgurka	0: 30
Kahns Gurka	0: 30
Lingon	0: 25
Rödbetor	0: 20

Efterrätter.

Omelette Confitures	2: 50
Syltomelette	2: 00
Citronsouffle för 2 pers.	4: 00

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

Soppor.

Buljong m. ägg	1: 00
Consommé Princesse	1: 00

Fiskrätter.

Stekt strömming meuniere	1: 25
Stekt Sjötunga „	1: 75
Stekt Rödspetta „	1: 75
Stekt Helleflundra „	2: 00
Fiskfilet frites sås remoulade	2: 25
Gratinerad Fiskfilet Walewska	3: 00

Fågel.

Nystekt Unghöns m. sallad	
„ ½ Kyckling „ „	
„ ½ Hjärpe „ „	
„ ½ Ripa „ „	
„ Tjäder „ „	
„ Orre „ „	

KUNGL. BIBLIOTEKET STOCKHOLM

Blandad frukt	2: 50
Vindruvor	1: 50
Päron	0: 75
Äpple	0: 50
Banan	0: 50
Apelsin	0: 50

Ost.

Schweizer m. smör och kex	1: 00
Primula m. smör och kex	1: 00
Rocquefort m. smör och kex	1: 00

Sollefteå-Bladets tryckeri 1933

HOTELL APPELBERG

MATSEDEL

à la carte

Kalla rätter.

Smörgåsbord	1: 50
D:o utan vidare spisning	2: 00
Extra smörgåsbord	2: 50
D:o utan v. spisning	3: 00
Smör, Ost & Sill	0: 75
Smör & bröd	0: 40
Delikatess-sill m. smör	1: 25
Sardin i olja eller tomata pr st.	0: 25
Sardell pr st.	0: 15
Rysk Caviar, portion	3: 50
Caviarsmörgås	1: 75
Tartarsmörgås	1: 75
Råbiff m. 1 ägg	2: 25
Kallt bl. kött med sallad	2: 00
Lübsk skinka m. spenat	2: 00
Kall Fransk Poullard m. sallad	3: 50
Rökt Renstek m. äggröra	2: 25
Skivlax m. stuvad potatis	2: 00
Rökt Lax m. spenat & ägg	3: 50
Rökt Ål m. äggröra	2: 75
½ Hummer	
Gravlax	

Äggrätter.

Kokt eller stekt Ägg	0: 40
Anjovislåda	1: 50
Ägg à la Bercy	1: 75
Ägg à la Flora	2: 00
Omelette naturel	1: 25
Omelette fines herbes	1: 50
Skinkomelette	1: 75
Sparrisomelette	2: 00
Champignonomelette	2: 25
Hummeromelette	2: 50

Soppor.

Buljong m. ägg	1: 00
Consommé Princesse	1: 00

Fiskrätter.

Stekt strömming meuniere	1: 25
Stekt Sjötunga „	1: 75
Stekt Rödspetta „	1: 75
Stekt Helleflundra „	2: 00
Fiskfilet frites sås remoulade	2: 25
Gratinerad Fiskfilet Walewska	3: 00
Färsk bräckt Lax	
D:o m. spenat	

Kötträtter.

Pannbiff m. lök	1: 50
Biffstek m. lök	1: 75
Biff à la Lindström	1: 75
Biff à la Rydberg	1: 75
Biff i låda m. 1 ägg	2: 00
Schnellklopps	1: 75
Jägarbiff	2: 00
Femöring m. 1 ägg	1: 75
Chateaubriand m. persiljesmör	2: 50
Tournedos à la Nobis	2: 75
Tournedos à la Appelberg	2: 75
Kalvcotelette	1: 75
Kalvcotelette garni	2: 00
Kalvfilet m. ärter	2: 00
Kalvfilet m. champignoner	2: 25
Kalvfilet à la Oskar	2: 75
Wienerschnitzel	2: 00
Jägarschnitzel	2: 00
Lamcotelette	2: 00
Lamcotelette garni	2: 25
Fläskcotelette	1: 75
Fläskcotelette à la Robert	2: 25
Bräckt skinka m. 1 ägg	1: 75
Bräckt salt Oxbringa m. stuv. potatis	1: 75
Stekt fläsk med löksås	1: 75
Stångkorv Special	1: 25
Stångryttare	1: 50
Frankfurterkorv m. pepparot	1: 50
Pytt i panna m. 1 ägg	1: 50
Parisersmörgås	1: 50

Fågel.

Nystekt Unghöns m. sallad	
„ ½ Kyckling „ „	
„ ½ Hjärpe „ „	
„ ½ Ripa „ „	
„ Tjäder „ „	
„ Orre „ „	

Grönrätter.

1/1 burk Sparris m. smör	6: 00
1/2 „ „ „ „	3: 50
Brutna Bönor i smör	1: 00
Haricots verts i smör	1: 25
Blandade Grönsaker i smör	1: 50
Kronärtskocksbottnar à la Princesse	2: 00
Stuv. eller brynta Kantareller	1: 75
„ „ „ Champignoner	2: 00
„ „ „ Murklor	2: 00
„ „ „ Musslor	2: 25

Sallader.

Pickles	0: 30
Syltlök	0: 30
Saltgurka	0: 30
Kahns Gurka	0: 30
Lingon	0: 25
Rödbetor	0: 20

Efterrätter.

Omelette Confitures	2: 50
Syltomelette	2: 00
Citronsouffle för 2 pers.	4: 00
Fruktsallad	1: 50
Konserverad Ananas	1: 25
Persikocompott	1: 00
Apricoscompott	1: 00
Katrinplommon m. grädde	0: 75

Frukt.

Blandad frukt	2: 50
Vindruvor	1: 50
Päron	0: 75
Äpple	0: 50
Banan	0: 50
Apelsin	0: 50

Ost.

Schweizer m. smör och kex	1: 00
Primula m. smör och kex	1: 00
Rocquefort m. smör och kex	1: 00

KUNGL. BIBLIOTEKET STOCKHOLM

Sollefteå-Bladets tryckeri 1933