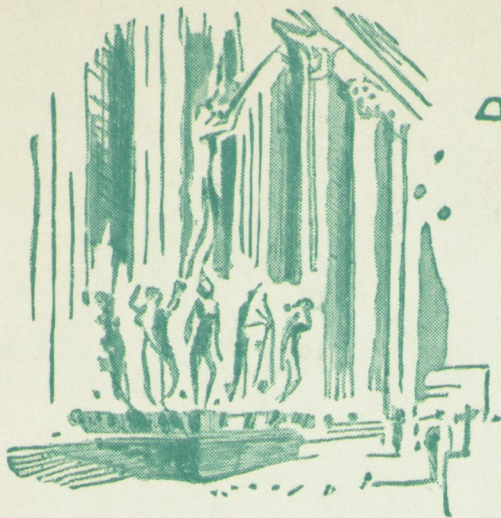


(450)



KÖKSMÄSTAREN REKOMMENDERAR
VECKANS HUSMANSKOST

- MANDAG * Stekt salt sill med löksås
** Kokt rimmad fläsklägg med rotmos
- TISDAG * Tunna pannkakor — anrättade efter önskemål
** Stekt rimmat fläsk med bruna bönor
- ONSDAG * Kroppkakor med skirat smör
** Ugnstekt revbensspjäll med äppelmos
- TORSDAG * Laxpudding
** Ärtor med fläsk och korv
- FREDAG * Raggmunk med stekt fläsk
** Kåldolmar med lingon
- LÖRDAG * Strömmingsflundra med potatispuré
** Kokt färsk oxbringa med pepparrotssås

* Serveras mellan kl. 11.30—15.00
** " " " 11.30—20.00

Kan avskiljas och medtagas

LUNCH

FÖRRÄTTER

Crêpes aux champignons
Räkcocktail
Sill och ost
Kall kokt skinka med melon
Gratinerad skaldjurssnäcka
Aptitpalett med inlagd sill,
laxlåda, hamburgerkött och ost
Citysmörgås med ägg och sardell,
leverpastej och ädelost

STOR PORTION RÄKOR med två sorters ost och rädisor
eller: god smörgåstallrik kr. 3:25 som förrätt
(à la carte kr. 6:25)

3 DELIKATESSASSIETTER kr. 5:50 som förrätt
(à la carte kr. 7:50)

VARMRÄTTER

	med smör	med
	och bröd	förrätt
Omelette argentieul	3:50	4:75
Västkostgryta	3:75	5:00
Gratinerad sjötungsfilet med svamp	4:00	5:25

FÖR ER SOM VÄLJER STARKÖL

Carnegie stout
Three towns
Crown beer
Carlsberg
Bock öl
Avesta
Tuborg
Amstel

TUNNA COGNAC SPANNKAKOR K

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Nybakat kyckling med grönsallad	6:75	8:00
Kall contrefilet med pickles	4:00	5:25
Gratinerat grönsaksfat med bacon	3:50	4:75

EFTERRÄTTER KR. 1:50

Fyllda mandelformar
Äppelkräm med grädd
Glasskorg
Frukt naturell

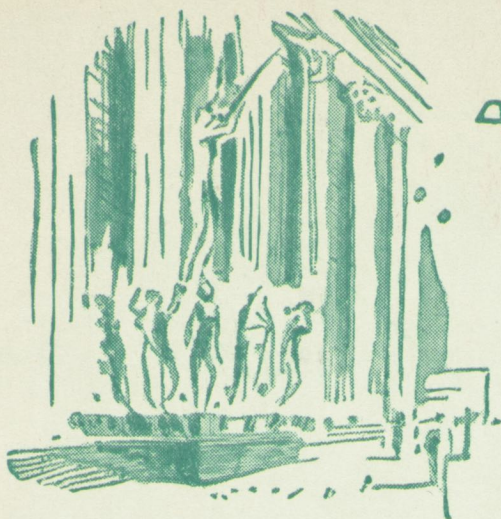
LÄCKRA BAKVERK AV EGEN TILLVERKNING

Den 14 oktober 1957

Smör = Rest.-blandn.
Serveringspersonalen är berättigad till 10 % serveringsavgift, utjämnad till närmast högre 5-öresbelopp.
Serveringsavgiften påföres notan.



(450)



KÖKSMÄSTAREN REKOMMENDERAR
VECKANS HUSMANSKOST

- MANDAG * Stekt salt sill med löksås
** Kokt rimmat fläsklägg med rotmos
- TISDAG * Tunna pannkakor — anrättade efter önskemål
** Stekt rimmat fläsk med bruna bönor
- ONSDAG * Kroppkakor med skirat smör
** Ugnstekt revbensspjäll med äppelmos
- TORSDAG * Laxpudding
** Ärter med fläsk och korv
- FREDAG * Raggmunk med stekt fläsk
** Kåldolmar med lingon
- LÖRDAG * Strömmingsflundra med potatispuré
** Kokt färsk oxbringa med pepparrotssås

* Serveras mellan kl. 11.30—15.00
** " " " 11.30—20.00

Kan avskiljas och medtagas

LUNCH

FÖRRÄTTER

Crêpes aux champignons
Räkcocktail
Sill och ost
Kall kokt skinka med melon
Gratinerad skaldjurssnäcka
Aptitpalett med inlagd sill,
laxlåda, hamburgerkött och ost
Citysmörgås med ägg och sardell,
leverpastej och ädelost

STOR PORTION RÄKOR med två sorters ost och rädisor
eller: god smörgåstallrik kr. 3:25 som förrätt
(à la carte kr. 6:25)

3 DELIKATESSASSIETTER kr. 5:50 som förrätt
(à la carte kr. 7:50)

VARMRÄTTER

	med smör och bröd	med förrätt
Omelette argentieul	3:50	4:75
Västgustgryta	3:75	5:00
Gratinerad sjötungsfilet med svamp	4:00	5:25
Halstrad makrill med spenatt	3:50	4:75
Stekt salt sill med löksås	3:50	4:75
KOKT RIMMAT FLÄSKLÄGG MED ROTMOS	4:00	5:25
Grillad rumpstek chorrnsås och pommes frites	4:25	5:50
Pytt i panna med stekt ägg	3:50	4:75
Bräckt medwurst, skånsk potatis	3:50	4:75
Fågelkroketter, tryffelsås och ärter	3:50	4:75
Coeur de filet provençale	7:50	8:75
Nystekt kyckling med grönsallad	6:75	8:00
Kall contrefilet med pickles	4:00	5:25
Gratinerat grönsaksfat med bacon	3:50	4:75

EFTERRÄTTER KR. 1:50

Fyllda mandelformar
Äppelkräm med grädd
Glasskorg
Frukt naturell

LÄCKRA BAKVERK AV EGEN TILLVERKNING

Den 14 oktober 1957

Smör = Rest-blandn.
Serveringspersonalen är berättigad till 10 % serveringsavgift, utjämnad till närmast högre 5-öresbelopp.
Serveringsavgiften påföres notan.

TUNNA COGNACSPANNKAKOR KR. 3:50



1000 2 181111 1002 111 100

1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100

1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100

1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100

1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100

1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100
1000 2 181111 1002 111 100