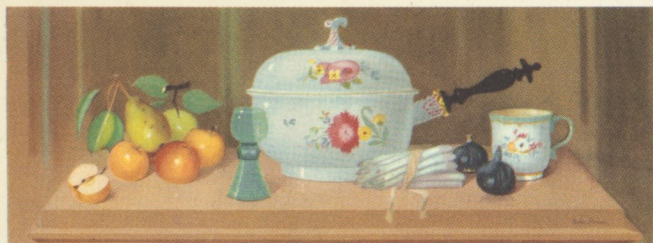


PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant

A LA CARTE

LES HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (sillbricka) 8:50
2. Sélection de Hors d'oeuvres (utvalda delikatesser) 19:- *
3. Canapés Maison (delikatesssandwiches) 7:-
4. Canapés Royal (lyxsandwiches) 14:-
5. Caviar Iran Ryba (40 gr rysk kaviar) 23:-
6. Foie gras de Strasbourg en gelée 24:-
(60 gr gåslever i portvingelé)
7. Cocktail Jonas (hummer, räkor, ostron, rysk kaviar) 12:-
8. Salade de Homard (hummersallad) 16:-
9. Roulade de Saumon fourrée (fylld laxrullad) 8:50
10. Toast Cherbourg (ägggröra, rökt ål, halstrad sardin) 7:50
11. Escargots "Table du Roy" 8:-
(6 st sniglar i snäckor m. rödvin och vitlöksmör)
12. Crêpes Favorite 7:50
(stuvad kalvbräss m. färsk paprika i små grat. pannkakor)

LES POTAGES (Soppor)

13. Consommé Brighton (m. sherry, kalvfrikadeller, grönsaker) 4:50
14. Tortue claire (klar sköldpaddsuppa) 6:50
15. Tortue Lady Curzon (legerad sköldpaddsuppa m. currysmak) 6:50
16. Bisque de Homard (hummersoppa) 7:50
17. Crème Capri (viltfågelsoppa) 4:50
18. Potage nids d'hirondelles (kinesisk svalbosoppa) 6:-

LES OEUFs (Ägggrätter)

19. Oeufs cocotte Zingara 7:-
(m. tunga, tryffel, champinjoner, madeirasås)
20. Oeufs frits Espagnole (friterade ägg m. bacon och tomat) 7:50

LES VIANDES (Kött)

30. Coeur de filet du Chef 14:50 *)
(helstekt oxfilet på risbädd m. vitlöksmör, bacon, tryffelsås)
31. Tournedos "Je Gentilhomme" 14:50
(oxfilet m. stuv. champinjoner, gåslever, kronärtskocksbotten)
32. Filet de Veau Hôtelière 12:-
(kalvfilet m. blekselleri, kantareller, örter, chorronsås)
33. Côte de Veau en cuirasse 12:-
(inbakad kalvkotlett m. tryffelsås)
34. Médallions Avenue 12:50
(1 kalvfilet m. sparris och hummer, 1 oxfilet m. palmmärg, 2 såser)
35. Brochette à la Turque 11:-
(marinerat lammkött, pimentos och banan på spett)
36. Rognon flambé (kalvnjure tillagad vid bordet) 12:- *)

LES VOLAILLES (Fågel)

37. Suprême de Volaille Impérial 11:50
(kockt hönsbröst på kalvbrässbädd)
38. Pollo Bel Paese 11:50
(ostpanerad stekt kyckling m. stuv. champinjoner)
39. Perdreau Demi-deuil (färserad stekt raphöna) 14:50 *)
40. Faisan Régence 14:-
(stekt fasan m. tuppkanmar och viltfärsfrikadeller)

LES LEGUMES (Grönsaker)

41. Asperges Périgourdine 8:-
(stångsparris m. hollandaissås och tryffel)
42. Coeur de palmier Florentine (grat. palmmärg på spenatbädd) 7:25
43. Fonde d'artichauts au foie gras 8:50

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



1958

24. Turbot braisé du corsaire Barberousse 14:50 *)
(vittvinsbräserad piggar m. tomat och sallad) (45 min)
25. Saumon grillé Royal 13:75
(grillad lax m. béarnaise, räkor, champinjoner)
26. Filet de Barbue Toréador 11:50
(kockt slätvarsfilet m. pimentos och ris, sås m. cherry)
27. Paupiettes de Sole Michel 12:50
(grat. sjötungsrullader m. kräftor och tryffel)
28. Sole sautée Louisiana 12:50
(stekt sjötunga m. tomat, banan, friterad persilja)
29. Fruits de mer frits s:ce bavaroise 14:- *)
(friterade "havets läckerheter")

47. Cerises Ramona (flamberade körsbär) 6:-
48. Soufflé glacé Marie Louise 6:75
(finare glassanrättning m. chantage och jordgubbsmak)
49. Sorbet Américaine ("vinglass" m. citron och apelsin) 5:-
Tous les fruits de la saison (säsongens frukter)
50. Petit plateau de Fromage (liten ostbricka) 5:-
51. Petit plateau de Fruits (liten fruktbricka) 5:-

*) Pris per person, för minst 2 personer.

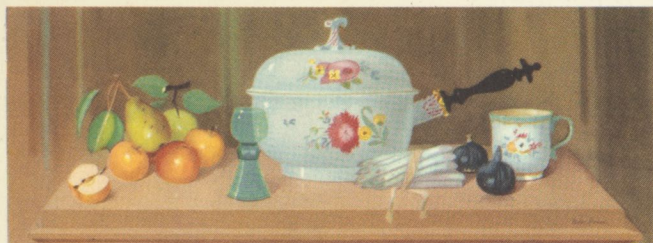
CHAPON - CANETON - PERDREAU rötis à la broche!

GÖDTUPP - ANKA - RAPPHÖNA stekta på spett!



National Library
of Sweden

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant



1958

A LA CARTE

LES HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (sillbricka) 8:50
2. Sélection de Hors d'oeuvres (utvalda delikatesser) 19:- *
3. Canapés Maison (delikatesssandwiches) 7:-
4. Canapés Royal (lyxsandwiches) 14:-
5. Caviar Iran Ryba (40 gr rysk kaviar) 23:-
6. Foie gras de Strasbourg en gelée 24:-
(60 gr gåslever i portvingel)
7. Cocktail Jonas (hummer, räkor, ostron, rysk kaviar) 12:-
8. Salade de Homard (hummersallad) 16:-
9. Roulade de Saumon fourrée (fylld laxrullad) 8:50
10. Toast Cherbourg (äggör, rökt ål, halstrad sardin) 7:50
11. Escargots "Table du Roy" 8:-
(6 st sniglar i snäckor m. rödvin och vitlöksmör)
12. Crêpes Favorite 7:50
(stuvad kalvbräss m. färsk paprika i små grat. pannkakor)

LES POTAGES (Soppor)

13. Consommé Brighton (m. sherry, kalvfrikadeller, grönsaker) 4:50
14. Tortue claire (klar sköldpaddssoppa) 6:50
15. Tortue Lady Curzon (legerad sköldpaddssoppa m. currysma) 6:50
16. Bisque de Homard (hummersoppa) 7:50
17. Crème Capri (viltfågelsoppa) 4:50
18. Potage nids d'hirondelles (kinesisk svalbosoppa) 6:-

LES OEUFS (Äggätter)

19. Oeufs cocotte Zingara 7:-
(m. tunga, tryffel, champinjoner, madeirasås)
20. Oeufs frits Espagnole (friterade ägg m. bacon och tomat) 7:50
21. Oeufs pochés Pauline (med currustuvad hummer) 8:-
22. Omelette Maison 7:75
(m. rökt lax, oxtunga, champinjoner, tryffelsås)

LES POISSONS (Fisk)

23. Timbale Epicurienne 16:- *)
(grat. hummer, sjötunga, räkor, musslor, fiskfrikadeller)
24. Turbot braisé du corsaire Barberousse 14:50 *)
(vittvinsbräserad piggar m. tomat och sallad) (45 min)
25. Saumon grillé Royal 13:75
(grillad lax m. béarnaise, räkor, champinjoner)
26. Filet de Barbue Toréador 11:50
(kokt slätvarsfilet m. pimentoes och ris, säs m. cherry)
27. Paupiettes de Sole Michel 12:50
(grat. sjötungsrullader m. kräftor och tryffel)
28. Sole sautée Louisiana 12:50
(stekst sjötunga m. tomat, banan, friterad persilja)
29. Fruits de mer frits s:ce bavaroise 14:- *)
(friterade "havets läckerheter")

LES VIANDES (Kött)

30. Coeur de filet du Chef 14:50 *)
(helstekt oxfilet på risbädd m. vitlöksmör, bacon, tryffelsås)
31. Tournedos "Je Gentilhomme" 14:50
(oxfilet m. stuv. champinjoner, gåslever, kronärtskocksbotten)
32. Filet de Veau Hôtelière 12:-
(kalvfilet m. blekselleri, kantareller, ärter, chorronsås)
33. Côte de Veau en cuirasse 12:-
(inbakad kalvkotlett m. tryffelsås)
34. Médallions Avenue 12:50
(1 kalvfilet m. sparris och hummer, 1 oxfilet m. palmmärg, 2 såser)
35. Brochette à la Turque 11:-
(marinerat lammkött, pimentoes och banan på spett)
36. Rognon flambé (kalvnjure tillagad vid bordet) 12:- *)

LES VOLAILLES (Fågel)

37. Suprême de Volaille Impérial 11:50
(kokt hönsbröst på kalvbrässbädd)
38. Pollo Bel Paese 11:50
(ostpanerad stekt kyckling m. stuv. champinjoner)
39. Perdreau Demi-deuil (färserad stekt raphöna) 14:50 *)
40. Faisan Régence 14:-
(stekst fasan m. tuppkanmar och viltfärsfrikadeller)

LES LEGUMES (Grönsaker)

41. Asperges Périgourdine 8:-
(stångsparris m. hollandaissås och tryffel)
42. Coeur de palmier Florentine (grat. palmmärg på spenatbädd) 7:25
43. Fonds d'artichauts au foie gras 8:50
(gåsleverfyllda, friterade kronärtskocksbottnar)
44. Haricots verts Bourgeoise (smörfrästa m. lök och bacon) 6:-

LES DESSERTS (Efterrätter)

45. Soufflé Maison (citronsufflé m. persika och marachino) 6:75 *)
46. Crêpes Flamande (små flamberade pannkakor m. äpplesm) 6:75 *)
47. Cerises Ramona (flamberade körsbär) 6:-
48. Soufflé glacé Marie Louise 6:75
(finare glassanrättning m. chantage och jordgubbsma)
49. Sorbet Américaine ("vinglass" m. citron och apelsin) 5:-
Tous les fruits de la saison (säsongens frukter)
50. Petit plateau de Fromage (liten ostbricka) 5:-
51. Petit plateau de Fruits (liten fruktbricka) 5:-

*) Pris per person, för minst 2 personer.

CHAPON - CANETON - PERDREAU rötis à la broche!

GÖDTUPP - ANKA - RAPPHÖNA stekta på spett!

PARK AVENUE HOTEL



VINS

<u>Bordeaux (röd-red) Slottstappning</u>	1/1	1/2
3324 1945 Ch.Lafite-Rothschild, Médoc	37:--	19:50
3088 1947 Ch. Calon-Ségur, Médoc	35:--	18:50
3336 1948 Ch.La Garde, Graves	20:--	11:--
3656 1949 Ch.Trotanoy, Pomerol	25:--	
3409 1950 Ch.Léoville-Las-Cases, Médoc	25:--	

Bordeauxtappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & F.F.	18:--	10:--
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	19:--	10:50

Härtappningar

3993	1953	Ch. La Gaffelière, St. Emilion	15:--	
3937		St. Emilion	13:--	7:50

Bordeaux (vit-white) Bordeauxtappningar

4152 Cachet Vert, J. Calvet & Cie, halvt.	19:--	10:50
4188 Lalande Impérial Sec, torrt	18:50	10:25

Härtappning

4252 Graves, halvtorrt 14:--

Bourgogne (röd-red)

5411	Beaune du Ch.,Bouchard P & F.	26:--	14:--
5462	Geisweiler Grand Vin, G.&F.	21:--	11:50
5408	Beaujolais, Dufouleur Frères	15:50	9:--
5551	Bourgogne Vieux	14:--	8:--

Bourgogne (vit-white)

5628 Beaune du Château, Bouchard P&F	26:--
5635 Dry Pouilly Fuisse Réserve "	23:-- 12:50
5760 Chablis	18:-- 10:--

Rhenvin (Rhine-wine)

6580 Schloss Böckelheimer Riesl.Spätl.	23:--
6591 Steinwein Gold Cap (i boxbeutel)	20:-- 11:--
6108 Liebfraumilch,Blue Nun Label	19:50

Moselvin (Moselle-wine)

6878	Mertesdf.Herrenbg.Riesl.Spät1.	29:--
6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	25:--
6829	Graacher Domprobst,Schulz & Wagn.	23:-- 12:50
7080	Königsmosel, Maas & Nathan	19:-- 10:50

Elsassvin (vit-white)

2172 Dopff Riquewihr, Domaines Dopff 19:-- 10:50

Italienska Viner röda o vita (red & white)

2307 Chianti Melini, Rosso	<u>95 cl</u>	14:50
2390 Chianti Ruffino Bianco	95 cl	15:--

Sydafrikanska Viner röda (red)

2827 Roodeberg, Ko-operatieve Wijnbouw. 13:50

Champagne

7412 J.Bollinger, torrt	40:-- 21:--
7421 V:ve Clicquot-Ponsardin, halvt.	40:-- 21:--
7479 Heidsieck & Cie, 1952 torrt	43:--
7493 Krug & Cie, torrt	44:-- 23:--
7500 Lanson P&F, Extra, Bl.Label torrt	41:--
7519 Moët & Chandon, halvsött	36:--
7543 G.H.Mumm & Cie, Cordon Rouge "	42:-- 22:--
7590 Pommery & Greno, torrt	42:-- 22:--
7603 Louis Roederer, 1952, torrt	43:-- 22:50
7615 Ruinart P&F, Cadet Brut, halvt.	37:--

Franska mousserande Viner

7694 Dopff Dry,
Domaines Dopff, torrt 26:--

Madeira

7826 Saint John, Leacock & Co, sött 25:-- 14:-- 7:75
Glas 2 cl -:80
 7875 Campanario, halvtorr 18:-- 10:50

Portvin - Portwine 2 cl

8050	Ujo, Offley Forrester	--:90	31:--	17:--	8:75
8064	Invalid Port, Sandeman		24:--	13:50	7:50
8160	Very Old Superior (Grådask)		22:50	12:75	7:25
8104	Cachucha, White Port		31:--	17:--	8:75

Sherry	<u>2 cl</u>
--------	-------------

8250	Dry Sack, halvtorrt	-:90	29:--	16:--	8:75
8235	Amontillado N.P.U. torrt		28:--	15:50	8:50
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		27:--	15:--	
8223	Nutty Solera, halvsött		23:--	12:50	
8230	Real Tesoro, halvtorrt		22:--	12:50	
8275	Amontillado, halvtorrt		18:--	10:50	

— : — : — : — : — : — : — : — : — : — : — :

1/3 Karaff (25 cl)	Rött vin	3:25
1/3 carafe (25 cl)	red wine	
1/3 Karaff (25 cl)	Vitt fin	3:--
1/3 carafe (25 cl)	white wine	

— : — : — : — : — : — : — : — : — : — : — :

Alkoholfria Drycker - Non-alcoholic Beverages

Apelsin-, grapefrukt-, tomat-, ananas-, eller prune juice, glas (15 cl)		1:25
Druvsafter vit (white) Drueta	1/2 fl.	1:75
röd (red) Merlino	1/1 "	7:--
	1/3 "	3:--
Marvels	1/3 "	2:--

- : - : - : - : - : - : - : - : - : - : - : - :

I Park Avenues vinkällare finns ungefär dubbelt så många märken som angivits här ovan. Begär stora vinlistan av hovmästaren.