

Grill Restaurant

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (Sillbricka) 7:50
2. Sélection de Hors d'Oeuvres (Gourmetbricka) 18:—*
3. Plateau Glacé Delice (4 delikatesser på is) 11:—
4. Canapés Maison (Delikatesssandwiches) 6:—
5. Canapés Royal (Lyxsandwiches) 12:—
6. Salade de Homard Favorite (Hummersallad) 15:—*
7. Roulade de Saumon Fourrée (Fyllt laxrullad) 7:50
8. Cocktail de Crevettes (Räcocktail) 7:—
9. Caviar (40 gram rysk) 23:—
10. Foie Gras de Strasbourg (60 gram gåslever med sallad) 24:—
11. Escargots Bourguignonne (6 styck sniglar med vitlöksmör) 8:—
12. Toast P. A. (Gratinerad med halstrad rökt lax, spenat, ägg) 8:—
13. Pilaff aux Crevettes Ensopados (Varm räkrätt) 7:75

POTAGES (Soppor)

14. Oxtail-clair (Klar oxsvanssoppa) 4:50
15. Tortue-claire (Klar sköldpaddssoppa) 6:50
16. Consommé Jenny Lind (Med fågel och champinjoner) 4:—
17. Crème Washington (Hummer och tomatssoppa) 6:—
18. Potage Reine Wilhelmine (Hönspuré med sparris och ris) 4:—

LES OEUFs (Äggretter)

19. Oeufs Pochés Pomponette (Förlorade ägg med stuvad kalvbräsk och smörkokt sallad) 7:75
20. Oeufs Frits Cap de Ville 6:—

- (Färsk rökt lax med spenat och ägg)
24. Filets de Sole Gilles 12:50
(Kokta sjötungsfiléer i vittvinsås och havskräftor i americanesås)
25. Filets de Sole Orléans 11:—
(Gratinerade sjötungsfiléer med räksås, champinjoner och tryffel)
26. Sole Grillée s:ce Bavaroise (Grillad sjötunga) 11:50
27. Sole Maltesholm (Stekt sjötunga med rödbetor, gurka, räkor, sparris, friterad persilja) 10:50
28. Suprême de Turbot Bourguignonne 10:50
(Kokt piggvarsfilet i rödvinsås med lök och champinjoner)
29. Saumon Margaretha 12:—
(Halstrad färsk lax med hackat ägg, dill, curry-majonäs)

LES VIANDES (Köttretter)

30. Coeur de Filet du Chef 13:—*
(Oxfilet på risbädd, vitlöksmör, bacon, tryffelsås)
31. Steak au Poivre Suisse (Pepparstek på schweiziskt vis) 12:—
32. Côte de Veau Chartres (Kalvkotlett med estragon) 9:50
33. Mignons de Veau Louis XV 11:50
(Flamberade kalvfiléer med champinjoner och madeira)
34. Côtes d'Agneau Marion 10:50
(Lammkotletter med anklaverpuré, tryffelsås, haricots-verts)

GRILLADES (Från grillen)

35. Tournedos Bordelaise (Oxfilet med mürsås) 11:50
36. Mixed Grill 11:50
37. Filet de Veau Nobis 11:—
(Kalvfilet med sparris och s:ce béarnaise)
38. Côte de Porc Maître d'Hôtel (Fläskkotlett med persiljesmör) 7:50

RÔTIS À LA BROCHE (Stekta på spett)

CANETON — PERDREAU — POULET — FAISAN
ANKA — RAPPHÖNA — KYCKLING — FASAN

LES LEGUMES (Grönsaker)

39. Asperges Sibirienne (Stångsparris med gribichesås) 7:—
40. Legumes Assortis (Blandade grönsaker i smör) 6:—
41. Fonds d'Artichauts Princesse 7:50
(Kronärtskocksbottnar med sparris)
42. Coeur de Palmier Moëlle 6:75

DESSERTS (Efterrätter)

45. Soufflé au Citron (Citronsufflé) 5:75*
46. Crêpes Suzette (Små flamberade pannkakor med apelsinsmör) 5:75
47. Glace au Four Mimosa 5:50*
(Glass i maräng med varm aprikossås)
48. Bananes Flambées 5:50
(Flamberade bananer med mandel och melbasås)
49. Parfait Grace Kelly 6:—
(Finare glassanrättning med mocca och banan)
50. Sorbet aux Fraises (Vattenglass med jordgubbar) 4:—
51. Petit Plateau de Fruits (Liten fruktbricka) 5:—

* Pris per person, för minst 2 personer

Ur KB:s samlingar

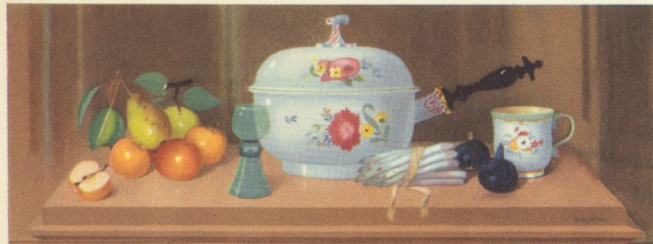
Digitaliserad år 2019



1959



National Library
of Sweden



Grill Restaurant



1959

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (Sillbricka) 7:50
2. Sélection de Hors d'Oeuvres (Gourmetbricka) 18:—*
3. Plateau Glacé Delice (4 delikatesser på is) 11:—
4. Canapés Maison (Delikatesssandwiches) 6:—
5. Canapés Royal (Lyxsandwiches) 12:—
6. Salade de Homard Favorite (Hummersallad) 15:—*
7. Roulade de Saumon Fourrée (Fyllt laxrullad) 7:50
8. Cocktail de Crevettes (Räcocktail) 7:—
9. Caviar (40 gram rysk) 23:—
10. Foie Gras de Strasbourg (60 gram gåslever med sallad) 24:—
11. Escargots Bourguignonne (6 styck sniglar med vitlöksmör) 8:—
12. Toast P. A. (Gratinerad med halstrad rökt lax, spenat, ägg) 8:—
13. Pilaff aux Crevettes Ensopados (Varm räkrätt) 7:75

POTAGES (Soppor)

14. Oxtail-clair (Klar oxsvanssoppa) 4:50
15. Tortue-claire (Klar sköldpaddsoppa) 6:50
16. Consommé Jenny Lind (Med fågel och champinjoner) 4:—
17. Crème Washington (Hummer och tomatssoppa) 6:—
18. Potage Reine Wilhelmine (Hönspuré med sparris och ris) 4:—

LES OEUFs (Äggätter)

19. Oeufs Pochés Pomponette (Förlorade ägg med stuvad kalvbräsk och smörkokt sallad) 7:75
20. Oeufs Frits Cap de Ville (Panerade och friterade kokta ägg med bacon och tomatssås) 6:—
21. Oeufs Brouillés Comtesse (Ägggröda med räkor och sparris) 6:50
22. Omelette Maison (Med oxtunga, rökt lax, champinjoner, tryffelsås) 7:—

POISSONS (Fiskrätter)

23. Saumon Fumé Florentine 14:50
(Färsk rökt lax med spenat och ägg)
24. Filets de Sole Gilles 12:50
(Kokta sjötungsfiléer i vittvinsås och havskräftor i amerikainesås)
25. Filets de Sole Orléans 11:—
(Gratinerade sjötungsfiléer med räksås, champinjoner och tryffel)
26. Sole Grillée s:ce Bavaroise (Grillad sjötunga) 11:50
27. Sole Maltesholm (Stekt sjötunga med rödbetor, gurka, räkor, sparris, friterad persilja) 10:50
28. Suprême de Turbot Bourguignonne 10:50
(Kokt piggvarsfilet i rödvinsås med lök och champinjoner)
29. Saumon Margaretha 12:—
(Halstrad färsk lax med hackat ägg, dill, curry-majonäs)

LES VIANDES (Köttätter)

30. Coeur de Filet du Chef 13:—*
(Oxfilet på risbädd, vitlöksmör, bacon, tryffelsås)
31. Steak au Poivre Suisse (Pepparstek på schweiziskt vis) 12:—
32. Côte de Veau Chartres (Kalvkotlett med estragon) 9:50
33. Mignons de Veau Louis XV 11:50
(Flamberade kalvfiléer med champinjoner och madeira)
34. Côtes d'Agneau Marion 10:50
(Lammkotletter med anklervpuré, tryffelsås, haricots-verts)

GRILLADES (Från grillen)

35. Tournedos Bordelaise (Oxfilet med mürgsås) 11:50
36. Mixed Grill 11:50
37. Filet de Veau Nobis 11:—
(Kalvfilet med sparris och s:ce béarnaise)
38. Côte de Porc Maitre d'Hôtel (Fläskkotlett med persiljesmör) 7:50

RÔTIS À LA BROCHE (Stekta på spett)

CANETON — PERDREAU — POULET — FAISAN
ANKA — RAPPHÖNA — KYCKLING — FASAN

LES LEGUMES (Grönsaker)

39. Asperges Sibirienne (Stångsparris med gribichesås) 7:—
40. Legumes Assortis (Blandade grönsaker i smör) 6:—
41. Fonds d'Artichauts Princesse 7:50
(Kronärtskocksbottnar med sparris)
42. Coeur de Palmier Moëlle 6:75
(Palmvägg med oxmärg och rödvinsås)

FROMAGES (Ost)

43. Petit Plateau de Fromage (Liten ostbricka) 5:—
44. Camembert Frit (Fraterad camembertost) 4:50

DESSERTS (Efterrätter)

45. Soufflé au Citron (Citronsufflé) 5:75*
46. Crêpes Suzette (Små flamberade pannkakor med apelsinsmör) 5:75
47. Glace au Four Mimosa 5:50*
(Glass i maräng med varm aprikossås)
48. Bananes Flambées 5:50
(Flamberade bananer med mandel och melbasås)
49. Parfait Grace Kelly 6:—
(Finare glassanrättning med mocca och banan)
50. Sorbet aux Fraises (Vattenglass med jordgubbar) 4:—
51. Petit Plateau de Fruits (Liten fruktbricka) 5:—

* Pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstappning				1/1	1/2
3456	1945	Ch. Margaux, Médoc		37:—	
3336	1948	Ch. La Garde, Graves		20:—	11:—
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc		25:—	
3460	1950	Ch. Margaux, Médoc		29:50	
3057	1952	Ch. Belgrave, Médoc		20:—	

Bordeauxstappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & Fils Frères	17:—	9:50
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	17:—	9:50

Härtappningar

4031	1953	Ch. L'Hermitage	14:50	
3937		St. Emilion	13:—	7:50

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxstappningar

4152	Cachet Vert, J. Calvet & Cie, halvtorrt	17:—	9:50
4188	Lalande Impérial Sec, torrt	17:—	9:50

Härtappning

4252	Graves, halvtorrt	11:50	
------	-------------------	-------	--

BOURGOGNE (röd-red)				1/1	1/2
5411	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	24:—	13:—		
5462	Geisweiler Grand Vin, Geisweiler & Fils	20:—	11:—		
5408	Beaujolais, Dufouleur Frères	15:50	9:—		
5551	Bourgogne Vieux	14:—	8:—		

BOURGOGNE (vit-white)

5628	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—			
5635	Dry Pouilly Fuissé Réserve Aîné & Fils	23:—	12:50		
5760	Chablis	18:—	10:—		

RHENVIN (Rhine-wine)

6580	Schloss Böckelheimer Riesling Spätlese	23:—			
6591	Steinwein Gold Cap (i boxbeutel)	20:—	11:—		
6108	Liebfraumilch, Blue Nun Label	19:50			

MOSELVIN (Moselle-wine)

6878	Mertesdorfer Herrenberg Riesling Spätlese	29:—			
6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	25:—			
6829	Graacher Domprobst, Schulz & Wagner	23:—	12:50		
7080	Königsmosel, Maas, Nathan	19:—	10:50		

ELSASSVIN (vit-white)

2172	Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	17:50	9:50		
------	---------------------------------	-------	------	--	--

ITALIENSKA VINER (röda och vita-red & white)

2307	Chianti Melini, Rosso	95 cl	14:50		
2390	Chianti Ruffino Bianco	95 cl	15:—		

SYDAFRIKANSKA VINER (röda-red)

2827	Roodeberg, Ko-operatieve Wijnbouwers	13:50			
------	--------------------------------------	-------	--	--	--

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torrt	41:—	21:50		
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorrt	40:—	21:—		
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torrt	43:—			
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torrt	45:—	23:50		
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torrt	41:—			
7519	Moët & Chandon, Carte Blanche, halvsött	36:—			
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torrt	42:—	22:—		
7590	Pommery & Greno, Brut, torrt	42:—	22:—		
7603	Louis Roederer, 1952, Brut, torrt	43:—	22:50		
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorrt	37:—			

FRANSKA MOUSSERANDE VINER				1/1	1/2	1/4
7694	Dopff Dry, Domaines Dopff, torrt	24:—				

MADEIRA 2 cl

7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:80	25:—	14:—	7:75
7875	Campanario, halvtorrt		18:—	10:50	

PORTVIN-Portwine 2 cl

8050	Ujo, Offley Forrester	—:90	31:—	17:—	8:75
8064	Invalid Port, Sandeman & Co.		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 2 cl

8250	Dry Sack, halvtorrt	—:90	28:—	15:50	8:50
8235	Amontillado N.P.U., torrt		26:—	14:50	
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		26:—	14:50	
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 vin			3:—
1/3	Carafe (25 cl) White wine			

ALKOHOLFRIA DRICKER-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:—
1/2 „				5:50

★

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