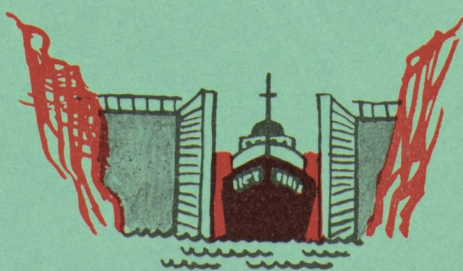


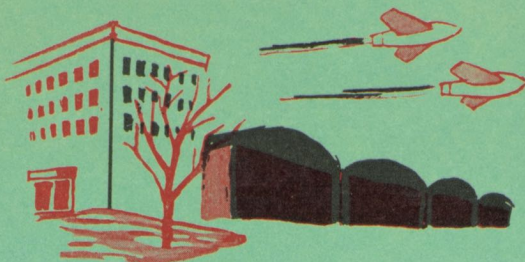
Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

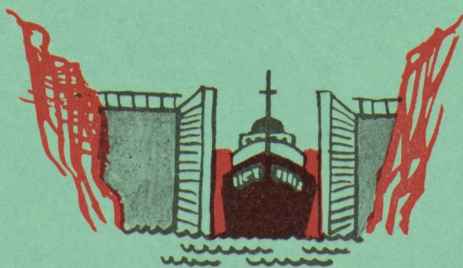


1959



Stadt

TROLLHÄTTAN

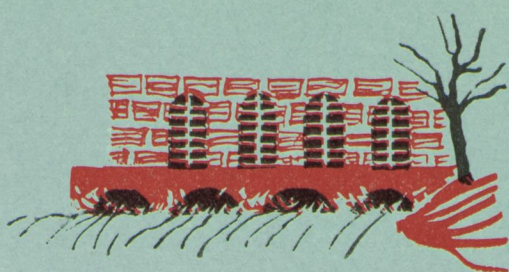


1959

STADTS VARDAGSMENY

Smör och bröd + varmrätt kr. 3:75
Serveras kl. 12—19

- Måndag: Sill i papper
Pannbiff med lök
- Tisdag: Vitling meunière
Köttbullar och stekt Fläsk med bruna bönor
- Onsdag: Kokt Torsk med skånsk senapsås
Kalvnavarin Jardinière
- Torsdag: Stekt Rödspetta
Ärter med fläsk och korv
- Fredag: Sillbullar med korintsås
Tunna Fläskpannkakor
- Lördag: Gratinerad Fiskfilet
Kokt färsk Oxbringa med pepparrotssås



A LA CARTE

FÖRRÄTTER

Rysk Caviar, 30 gram	
Rysk Caviarsmörgås	
Gourmetassietter, minst 2 pers. pr pers.	
Strassbourgergåslever med sallad	
Räkecocktail	
Västkustsallad	
Matjessill med lök och grädde	
Crêpes Romain	

SOPPOR

Champignonsoppa	
Sköldpaddssoppa	
Dagens soppor	

FISKRÄTTER

Färskrökt Lax med spenat och ägg	
Kokt Lax s:ce Hollandaise	
Lax Pompadour	
Bräckt Lax med spenat	
Laxforell meunière	
Kokt Piggvar med smör och pepparrot	
Halstrad Helgeflundra s:ce wert	
Sjötungsfilet Blidberg	
Sjötungsfilet vin blanc	

SKALDJUR

Färska Räkor	
Hummer 1/2	
Krabba 1/1	
Krabba 1/2	
Ostron pr st	

KÖTTRÄTTER

Kalvfilet Oscar	
Lammcotelette garni	
Chateaubriand Moulin Rouge	
Tournedos Rossini	
Coeur de filet Charlesmagne, minst 2 pers. pr pers.	
Fläskfilet Nobis	
Kalvbräсс med ärter	
Johns Njursauté	
Mixed Grille	

TAM- och VILTFÄGEL

Anka à l'Orange, minst 2 pers. pr pers.	
Vildand med sallader	
Orre med gräddsås, gurka och gelé	
Fasan med gräddsås, gurka och gelé	
Kyckling med grönsallad	
Höns Napolitaine	

GRÖNRÄTTER

Stångsparris Polonaise	
Kronärtskocka med rört smör	
Blandade Grönsaker i smör	

EFTERRÄTTER

Crêpes Suzette	
Likörsoufflé, minst 2 pers. pr pers.	
Glace au four, minst 2 pers. pr pers.	
Flamberade Persikor	
Fruktsallad i likörsås	
Ostbricka	
Dagens dessert	

