

# RESTAURANT LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

## Un bon début ("En god början")

|                                                             |                                                                               |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocktail de Homard (hummercocktail) 9:75                    | Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar) 15:—                                 | Canap s Maison (delikatesssandwiches) .... 7:50                                                         |
| Plateau de Harengs (sillbricka) ..... 8:75*                 | Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 11:—                               | Brochette des Langoustines, s:ce Béarnaise (havskräftbrochette med friterad persilja) .. 9:75           |
| Plateau glac Lorensberg (4 delikatesser på is) ..... 14:50* | Toast Gourmet (med hackade räkor i gräddmajonäs, löjrom & gräslök) ..... 8:75 | Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) ..... 8:50                                 |
| Slection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) ..... 21:—*      | Toast Varieté ("landgång") ..... 7:—                                          | Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässtuvning) ..... 9:50 |
|                                                             | Toast Thalia (med skaldjursstuvning) .... 7:50                                |                                                                                                         |

## Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

|                                                                                                             |                                                                                               |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel) ..... 15:— | Filet de Turbot Française (bräserad piggarvarsfilé med vittvin, lök & tomat) ..... 14:—       | Selle d'Agneau Bouquetière (lammadel med säsongens grönsaker) ..... 15:—*              |
| Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) ..... 16:75*                                               | Coeur de filet du Chef (helstekt oxfilé på risbädd, vitlökssmör, bacon, tryffelsås) .. 16:25* | Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjeपुरé) 13:50 |
| Sole saute Riviera (stekta sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) .... 14:50                     | Médaillons de Boeuf Rossini (2 små oxfiléer med gåslever, tryffel & madeirasås) .. 16:—       | Faisan Régence (stekta fasan med tuppkammar & viltfrikadeller) ..... 14:50             |
| Sole Königshof (friterad räkfylld sjötunga) 15:—                                                            | Filet de Veau d'Offemont (gratinerad kalvfilé med stuvade murklor, sparris) .... 14:—         | Gelinotte Fine Champagne (stekta järpe, sås med fin cognac) ..... 15:—*                |
| Ombre Chevalier rôti au Fenouil (helstekt vätternröding med fänkål) ..... 14:—*                             | Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås) ..... 12:50      | Coq de Bois rôti (stekta orre med gräddsås & sallader) ..... 14:50                     |

## Potages (Soppor)

|                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|
| Oxtail clair (klar oxsvanssoppa) .. 4:50                        |
| Tortue claire (klar sköldpaddssoppa) 6:50                       |
| Velouté aux Champignons (champinjonsoppa) ..... 4:—             |
| Bisque de Homard (hummersoppa) 9:—                              |
| Consommé double à la Saxon (med oxmärg & stjärngryn) ..... 3:50 |

## Grillades et Rôtis à la Broche (Från grill och rotiseri)

|                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 15:—                         |
| Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat) ..... 14:50 |
| Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör) 9:50                   |
| Poulet de Grain ("klyvkyckling") 10:50*                                               |
| Poulet de Gras (gödkyckling) 13:—*                                                    |

Ur KB:s samlingar  
Digitaliserad år 2019



National Library  
of Sweden

## Légumes (Grönsaker)

|                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknoppar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör) ..... 6:50         |
| Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner) ... 5:75                                               |
| Coeur de Palmier Bordelaise (palmärg med rödvinsås) .... 6:50                                           |
| Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:— |



|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bananes ou Fruits rôtis (fruktbräda bananer eller päron med glass, mandel, melbasås) ..... 6:50* |
| inkl. alkohol                                                                                    |
| Glace au four Vesuvius ..... 6:—*                                                                |
| Sorbet Américaine (citron- & jordgubbssorbet) ..... 5:—                                          |
| Parfait à la Maison (hjortronparfait) ..... 6:50*                                                |
| Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör) ..... 5:50                             |
| Les glaces crémees (vanilj - jordgubbs - choklad - mocca) ..... 3:50                             |

\* Pris per person, för minst 2 personer

AKTUELLT:

[1962]



# RESTAURANT LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

## Un bon début ("En god början")

|                                                                |                                                                                  |                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocktail de Homard (hummercocktail) 9:75                       | Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar) 15:—                                    | Canap s Maison (delikatesssandwiches) .... 7:50                                                                 |
| Plateau de Harengs (sillbricka) ..... 8:75*                    | Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 11:—                                  | Brochette des Langoustines, s:ce Béarnaise<br>(havskräftbrochette med friterad persilja) .. 9:75                |
| Plateau glac Lorensberg (4 delikatesser<br>på is) ..... 14:50* | Toast Gourmet (med hackade räkor i<br>gräddmajonäs, löjrom & gräslök) ..... 8:75 | Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar<br>med vitlökssmör) ..... 8:50                                      |
| Slection de Hors d'oeuvres<br>(gourmetbricka) ..... 21:—*      | Toast Variété ("landgång") ..... 7:—                                             | Fonds d'Artichauts Gourmet (gratine-<br>rade kronärtskocksbottnar med hummer- &<br>kalvbrässtuvning) ..... 9:50 |
|                                                                | Toast Thalia (med skaldjursstuvning) .... 7:50                                   |                                                                                                                 |

## Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

|                                                                                                                     |                                                                                                  |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filets de Sole Souveraine (gratinerade<br>sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrika-<br>deller & tryffel) ..... 15:— | Filet de Turbot Française (bräserad pig-<br>varsfilé med vittvin, lök & tomat) ..... 14:—        | Selle d'Agneau Bouquetière (lammadel<br>med säsongens grönsaker) ..... 15:—*                   |
| Sole au Champagne (sjötunga i sås med<br>champagne) ..... 16:75*                                                    | Coeur de filet du Chef (helstekt oxfilé<br>på risbädd, vitlökssmör, bacon, tryffelsås) .. 16:25* | Noisettes de Chevreuil Grand Veneur<br>(rådjursnoisetter med viltås & kastanje-<br>puré) 13:50 |
| Sole saute Riviera (stekta sjötunga med<br>kronärtskocksbottnar & champinjoner) .... 14:50                          | Médallions de Boeuf Rossini (2 små ox-<br>filéer med gåslever, tryffel & madeirasås) .. 16:—     | Faisan Régence (stekta fasan med tuppkam-<br>mar & viltfrikadeller) ..... 14:50                |
| Sole Königshof (friterad räkfylld sjötunga) 15:—                                                                    | Filet de Veau d'Offemont (gratinerad<br>kalvfilé med stuvade murklor, sparris) .... 14:—         | Gelinotte Fine Champagne (stekta järpe,<br>sås med fin cognac) ..... 15:—*                     |
| Ombre Chevalier rôti au Fenouil<br>(helstekt vätternröding med fänkål) ..... 14:—*                                  | Piccata Royale (färserade små kalvfiléer<br>med ris, champinjoner & madeirasås) ..... 12:50      | Coq de Bois rôti (stekta orre med gräddsås<br>& sallader) ..... 14:50                          |

## Potages (Soppor)

|                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|
| Oxtail clair (klar oxsvanssoppa) .. 4:50                           |
| Tortue claire (klar sköldpaddssoppa) 6:50                          |
| Velouté aux Champignons (cham-<br>pinjonsoppa) ..... 4:—           |
| Bisque de Homard (hummersoppa) 9:—                                 |
| Consommé double à la Saxon (med<br>oxmärg & stjärngryn) ..... 3:50 |

## Oeufs (Äggrätter)

|                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Omelette Ambassadeur (gratinerad<br>omelett med höns & sparris) .. 7:75                                       |
| Oeufs pochés "rouge et noir" (för-<br>lorade ägg med liten kalvfilé &<br>bacon, tryffelsås & tomatås) .. 8:75 |
| Oeufs en cocotte Bedford (med gås-<br>lever, tunga, tryffel) ..... 9:75                                       |
| Anda Indienne (förlorade ägg på<br>risbädd, currysås & räkor) .... 7:—                                        |

## Légumes (Grönsaker)

|                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pointes d'Asperges Polonaise<br>(sparrisknappar med hackat ägg,<br>rivet bröd, brynt smör) ..... 6:50           |
| Haricots-verts Mornay<br>(med stuvade champinjoner) ... 5:75                                                    |
| Coeur de Palmier Bordelaise<br>(palmärg med rödvinsås) .... 6:50                                                |
| Céleri à ma façon (kall kokt selleri,<br>gräddmajonäs med cognac, pap-<br>rikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:— |

## Grillades et Rôtis à la Broche (Från grill och rotiseri)

|                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tournedos à votre façon<br>(oxfilé "som Ni vill ha den") .. 15:—                            |
| Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure,<br>lammkotlett, bacon, prinskorv,<br>tomat) ..... 14:50 |
| Côte de Porc, Beurre au Paprika<br>(fläskkotlett med paprikasmör) 9:50                      |
| Poulet de Grain ("klyvkyckling") 10:50*                                                     |
| Poulet de Gras (gödkyckling) .... 13:—*                                                     |
| Caneton (anka) ..... 15:—*                                                                  |

## Entremets (Efterrätter)

|                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteau Mille Feuilles (smördegs-<br>bottnar med vaniljkräm) ..... 3:50*                                                      |
| Gâteau Gala (mandelbottnar med<br>glass och chokladsås) ..... 5:—*                                                           |
| Crêpes Noisettes (pannkakor med<br>hasselnötsgårde, sås med<br>curaçao) ..... 6:50                                           |
| Soufflés divers (souffléer av olika<br>slag) ..... 6:50*                                                                     |
| Bananes ou Poires flambées (flam-<br>berade bananer eller päron med<br>glass, mandel, melbasås) .....<br>inkl. alkohol 6:50* |
| Glace au four Vesuvius ..... 6:—*                                                                                            |
| Sorbet Américaine (citron- & jord-<br>gubbssorbet) ..... 5:—                                                                 |
| Parfait à la Maison (hjortronpar-<br>fait) ..... 6:50*                                                                       |
| Fruits rafraîchis au Liqueur (isad<br>fruktsallad med likör) ..... 5:50                                                      |
| Les glaces crémees (vanilj - jord-<br>gubbs - choklad - mocca) ..... 3:50                                                    |

\* Pris per person, för minst 2 personer



[1962]

AKTUELLT:



