



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 Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 11:—	Crevettes Ensopados (varm räkrätt med ris) 9:75
Plateau de Harengs (sillbricka) 8:75*	Toast Surprise (med en skiva färsk rökt lax, löjrom, räkor, pepparrotsgrädde) 9:75	Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) 8:50
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 14:50*	Canapés Maison (delikatesssandwiches) ... 7:50	Fonds d'Artichauts Gourmet (gratine-rade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässtuvning) 9:50
Selection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 21:—*	Toast Suédoise (med gravlax & dill) 9:25	
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar) 15:—	Feuilletage Favorite (smördegspastej med stuvad kalvbräss & färsk paprika) 6:50	

Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole du Chef (gratinerade sjötungsfiléer, på smördegsskotten med stuvad hummer, sås med vermouth) 16:25*	Coeur de filet de Luxe (helstekt oxfilé med mör, rödvinsås, pimentos, sparris, fylld tomat, svampgratinerad kronärtskocksbotten) 16:25*	Selle de Chevreuil d'Uzes (rådjursadel, viltås med apelsin- & gurkstrimlor, stuvade champinjoner) 16:50*
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) 16:75*	Steak au Poivre comme chez nous (pepparstek som tillagas vid bordet) 16:25*	Noisettes de Cerf Romaine (hjortfiléer, sås med vitt vin, kastanjepuré) 13:50
Sole sautée Riviera (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) 14:50	Médaille Belle Alliance (liten kalvfilé, kalvnjure, kalvbräss, sås med fin cognac, champinjoner, tryffel, pommes Dauphine) .. 14:50	Faisan rôti s:ce Crème, Salades (stekt fasan med gräddsås, grönsallad och gelé 14:50
Sole grillée s:ce Bavaroise (grillad sjötunga) 15:—	Filet de Veau Karl Gerhard (kalvfilé med curry, flamberad med cognac och sherry, hummer, ris med färsk paprika) 15:50	Suprêmes de Perdreau Souwaroff (2 st. rapphönsbröst - i hermetiskt tillsluten gryta - med gåslever, tryffel, cognac och madeira) 18:50*
Filet de Turbot Française (vittvinsbräserad piggarvilsfilé) 14:—	Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås) 13:50	Coq de Bois au Porto, Salade Waldorf (stekt orrtupp med vindruvor, sås med portvin, selleri, äpple, nötter i gräddmajonäs) 15:50

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 oxmör & stjärngryn) 3:50

Grillades et Rôtis à la Broche (Från grill och rotisseri)

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 15:—
T-Bone Steak à la Maison (med haricots verts bl. m. lör & bacon, s:ce du Chef) 15:50*
Selle d'Agneau aux petits Légumes (lamsadel med "utvalda" grönsaker - för minst 3 personer) .. 15:—

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Légumes (Grönsaker)

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



rom) 6:50*
Bananes flambées 6:50
Sorbet aux Cerises (körsbärssorbet med ananas och Grand Marnier) 5:—
Cassata Palermitana (finare italiensk glassanrättning) 6:50
Salade de Fruits Geraldine Farrar (fruktsallad med glass, grädde och grön curaçao) 6:—
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 Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 11:—	Crevettes Ensopados (varm räkrätt med ris) 9:75
Plateau de Harengs (sillbricka) 8:75*	Toast Surprise (med en skiva färsk rökt lax, löjrom, räkor, pepparrotsgrädde) 9:75	Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) 8:50
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 14:50*	Canapés Maison (delikatessandwiches) ... 7:50	Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässtuvning) 9:50
Selection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 21:—*	Toast Suédoise (med gravlax & dill) 9:25	
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar) 15:—	Feuilletage Favorite (smördegspastej med stuvad kalvbräss & färsk paprika) 6:50	

Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole du Chef (gratinerade sjö- tungsfiléer, på smördegsskotten med stuvad hummer, sås med vermouth) 16:25*	Coeur de filet de Luxe (helstekt oxfilé med mærg, rödvinsås, pimentos, sparris, fylld tomat, svampgratinerad kronärtskocksbotten) 16:25*	Selle de Chevreuil d'Uzes (rådjursadel, viltås med apelsin- & gurk- strimlor, stuvade champinjoner) 16:50*
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) 16:75*	Steak au Poivre comme chez nous (pepparstek som tillagas vid bordet) 16:25*	Noisettes de Cerf Romaine (hjortfiléer, sås med vitt vin, kastanjepuré) 13:50
Sole sautée Riviera (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) 14:50	Médaille Belle Alliance (liten kalvfilé, kalvnjure, kalvbräss, sås med fin cognac, champinjoner, tryffel, pommes Dauphine) .. 14:50	Faisan rôti s:ce Crème, Salades (stekt fasan med gräddsås, grönsallad och gelé 14:50
Sole grillée s:ce Bavaroise (grillad sjötunga) 15:—	Filet de Veau Karl Gerhard (kalvfilé med curry, flamberad med cognac och sherry, hummer, ris med färsk paprika) 15:50	Suprêmes de Perdreau Souwaroff (2 st. rapphönsbröst - i hermetiskt tillsluten gryta - med gåslever, tryffel, cognac och madeira) 18:50*
Filet de Turbot Française (vittvinsbräserad piggarvilsfilé) 14:—	Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås) 13:50	Coq de Bois au Porto, Salade Waldorf (stekt orrtupp med vindruvor, sås med port- vin, selleri, äpple, nötter i gräddmajonäs) 15:50

Potages (Soppor)

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

Oeufs (Äggrätter)

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

Légumes (Grönsaker)

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



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

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 15:—
T-Bone Steak à la Maison (med ha- ricots verts bl. m. lök & bacon, s:ce du Chef) 15:50*
Selle d'Agneau aux petits Légumes (lamsadel med "utvalda" grön- saker - för minst 3 personer) .. 15:—
Poulet de Grain ("klyvkuckling") 10:50*
Poulet de Gras (gödkuckling) 13:—*
Caneton (anka) 15:—*

Entremets (Efterrätter)

Flan Belle Hélène (smördegsskotten, grädde, päron, kirsch) 3:50*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås) 5:—*
Crêpes Romanoff (fyllda med jord- gubbar och grädde, curaçaosås) .. 6:50
Soufflé Ann-Sofi (med körsbär och rom) 6:50*
Bananes flambées 6:50
Sorbet aux Cerises (körsbärssorbet med ananas och Grand Marnier) 5:—
Cassata Palermitana (finare italiensk glassanrättning) 6:50
Salade de Fruits Geraldine Farrar (fruktsallad med glass, grädde och grön curaçao) 6:—
Les glaces crémees (vanilj - jord- gubbs - choklad - mocca) 3:50

* Pris per person, för minst 2 personer

AKTUELLT:

[1962]



