

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant

A LA CARTE

UN BON DÉBUT ("En god början")

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

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialiteter)

Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel)	15:—
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne)	16:75*
Sole sautée Riviera (stekta sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)	14:50
Sole Königshof (friterad räkfylld sjötunga)	15:—
Ombre Chevalier rôti au Fenouil	14:—*

POTAGES (Soppor)

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

OEUFs (Äggretter)

Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris)	7:75
Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås)	8:75
Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, 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 (palmärg med rödvinsås)	6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—

GRILLADES ET ROTIS 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

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



[1962]



National Library
of Sweden

Filet de Veau d'Orléans (gratinerad kalvfilé med stuvade murklor, sparris)	14:—
Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås)	12:50
Selle d'Agneau Bouquetière (lammadel med säsongens grönsaker)	15:—*
Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjepuré)	13:50
Faisan Régence (stekta fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	14:50
Gelinotte Fine Champagne (stekta järpe, sås med fin cognac)	15:—*
Coq de Bois rôti (stekta örre med gräddsås & sallader)	14:50

Crêpes Noisettes (pannkakor med hasselnötsgrädd, sås med curaçao)	6:50
Soufflés divers (souffléer av olika slag)	6:50*
Bananes ou Poires flambées (inkl. alkohol) (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås)	6:50*
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

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant



[1962]

A LA CARTE

UN BON DÉBUT ("En god början")

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

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialitéer)

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

OEUFS (Ägggrätter)

Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris)	7:75
Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås)	8:75
Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, 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 ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—

GRILLADES ET ROTIS 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 Pore, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	9:50
Poulet de Grain ("klyvklyckling")	10:50*
Poulet de Gras (gödkyckling)	13:—*
Caneton (anka)	15:—*

ENTREMETS (Efterrätter)

Gâteau Milles Feuilles (smördegssbottnar med vaniljkräm)	3:50*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—*
Crêpes Noisettes (pannkakor med hasselnötsgrädd, sås med curaçao)	6:50
Soufflés divers (souffléer av olika slag)	6:50*
Bananes ou Poires flambées (inkl. alkohol) (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås)	6:50*
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

PARK AVENUE HOTEL



VINS

*"En måltid utan vin är som
en dag utan sol"*

säger fransmännen

I vår vinkällare finns viner från Frank-
rike, Tyskland, Spanien, Italien, Ungern,
Portugal och Israel

★

Hovmästaren visar gärna vår stora vin-
lista omfattande viner såväl av stora
årgångar och kända märken som fullt
njutbara vardagsviner

★

Torra och halvtorra alkoholfria kvali-
tetsviner