

Trapphøens takrum for



MENU



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

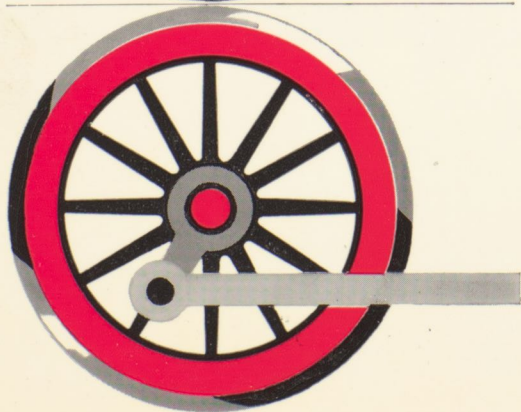
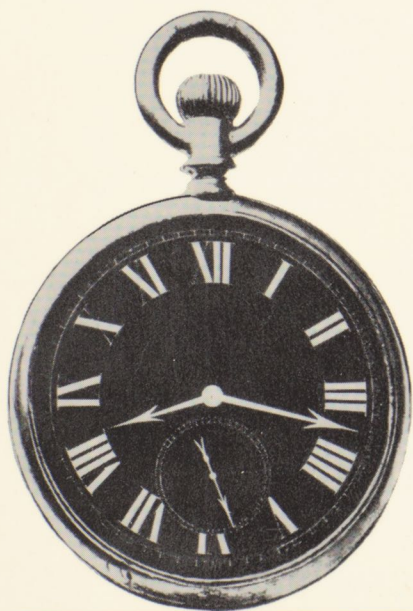


The pictures tell you the



MENU





5 R R R R R R R R

Dagens expressmåltid

R

ÖR, BRÖD
VARMRÄTT

7:-

ÖR, BRÖD
ENS ASSIETT
VARMRÄTT

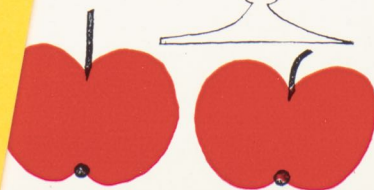
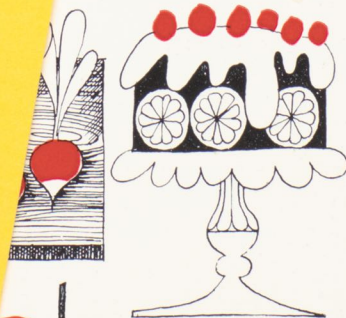
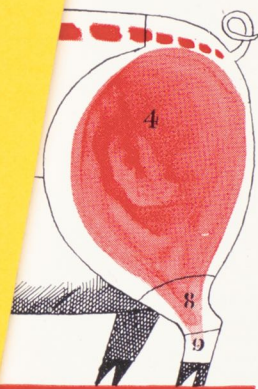
8:-

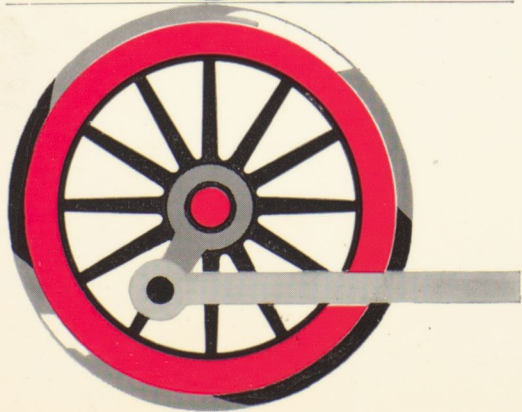
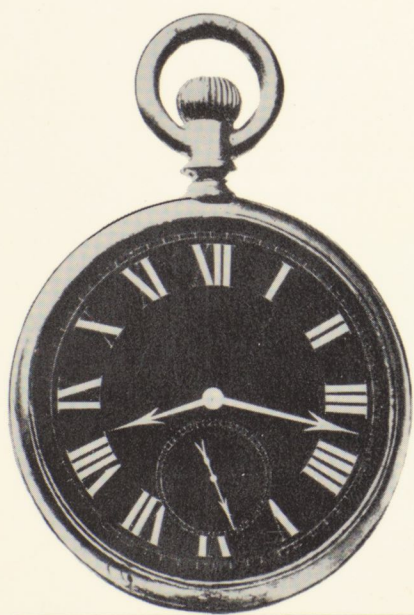
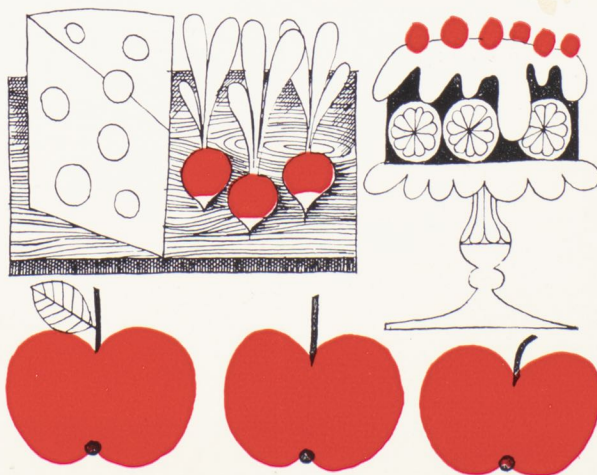
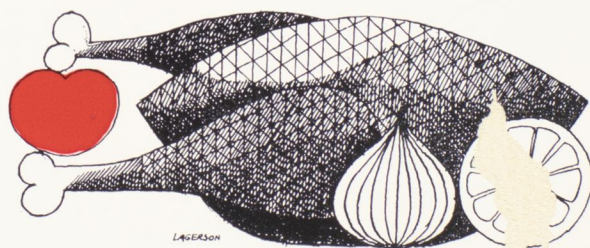
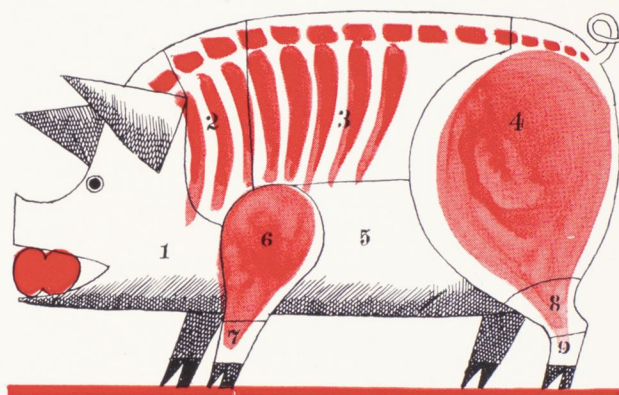
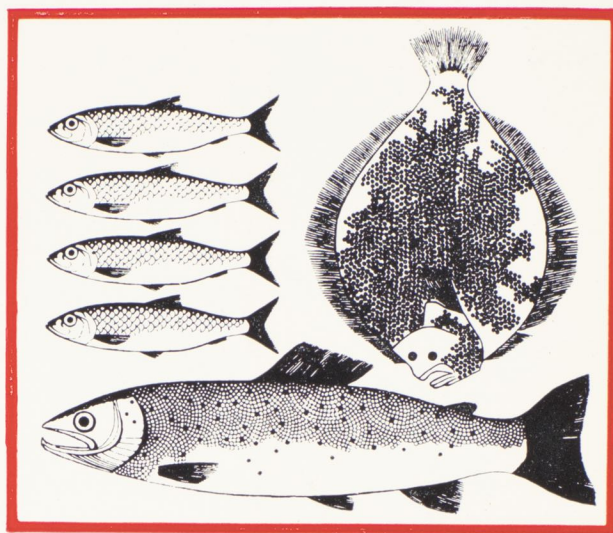
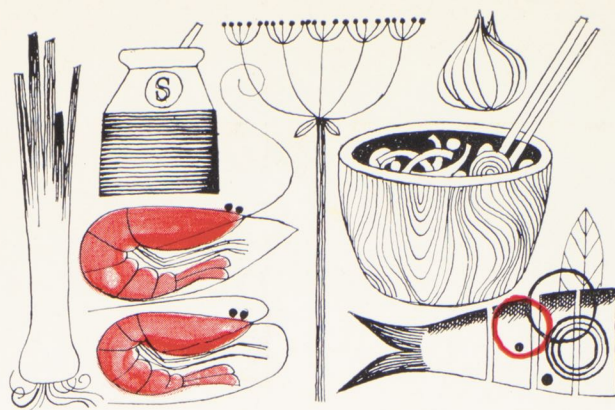
assiett:
nymlåda

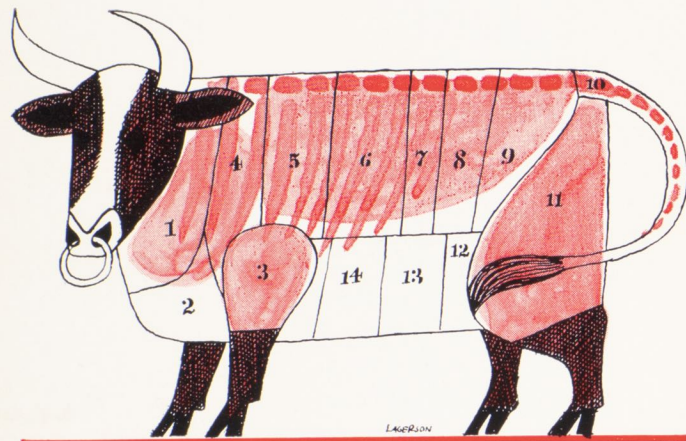
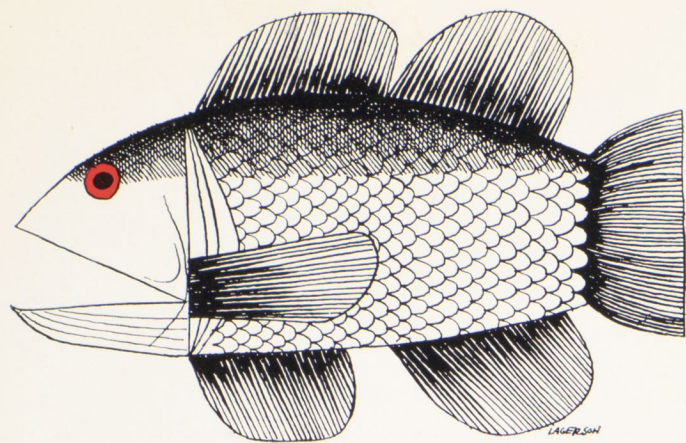
på flundra,
och Robertsås

d grönsaker

ed råstekt
och vitlökssmör







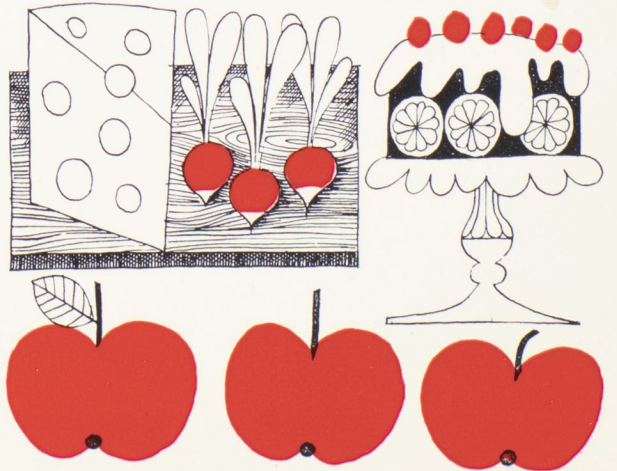
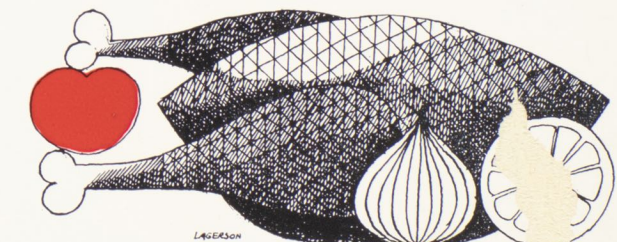
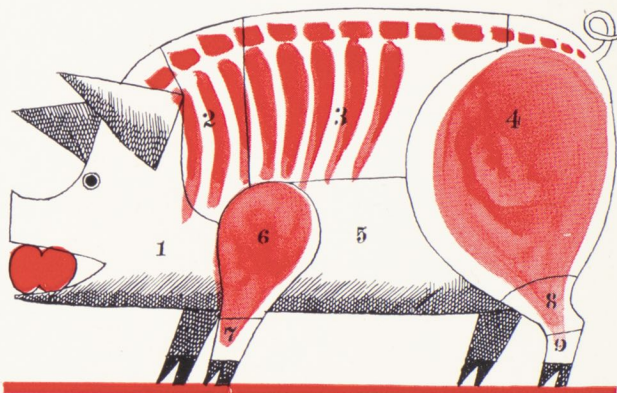
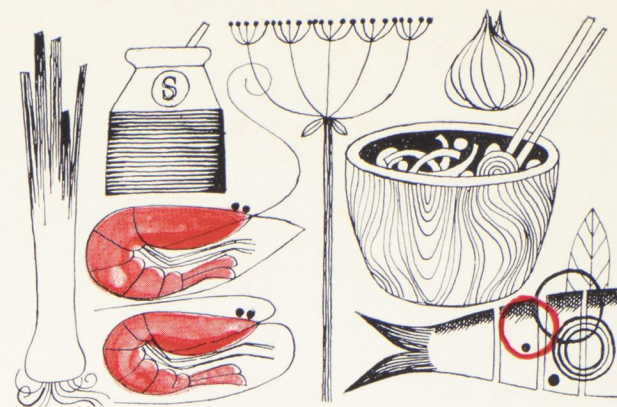
FÖR ER SOM VILL ÄTA SNABBT:
FOR THOSE IN A HURRY:

TILL ATT BÖRJA MED: TO START WITH:

Smör och bröd	
Bread and butter	
Sandwiches	
Open sandwiches	
Liten sillvariation med smör, bröd och ost ..	
Pickled herring, bread and butter, cheese ..	
Räkecocktail eller färska räkor	
Shrimp cocktail or fresh shrimps	
Läckertallrik med smör och bröd	
Delicatessen dish	
2 gratinerade snittar	
2 hot cuts	
Dagens soppa	
To-day's soup	

PRIS:

1: 35
3: 75
4: 50
5: 75
7: 50
3: 50
3: 75



SOM HUVUDRÄTT FÖRESLÅR KÖKSMÄSTAREN:

THE CHEF SUGGESTS:

SOM AVSLUTNING: TO FINISH OFF:

Schweizerost	
Swiss cheese	
Ädelost	
Blue cheese	
Centralens Gourmetglass	
Our special ice-cream	
Marängsuisse, "Hovdessert"	
Meringue Suisse	
Fruktsallad	
Fruit salad	

3: 75
3: 25
3: 25
2: 75
4: 25

FÖR ER SOM HAR TID
ATT KOPPLA AV:
FOR THOSE WHO WISH
TO EAT AT LEISURE:

À LA CARTE

FÖRRÄTTER HORS D'OEUVRE

SOPPOR SOUPS

ÄGGRÄTTER EGGS

FISKRÄTTER FISH

KÖTTRÄTTER MEAT

GRÖNRÄTTER VEGETABLES

DESSERTER DESSERTS

VINER/WINES

PORTVIN

	pr glas 4 cl	1/2	1/4
Seniors Port	1: 60	14: 75	8: —
Grådask (Very Old Superior)		16: 50	9: 25
Invalid Port, <i>Sandeman</i>		19: 50	10: 25
Cachucha, White Port, <i>Offley Forrester</i>		22: 50	11: 75

SHERRY

Pálido Ligero	1: 50	12: 50	6: 75
Real Tesoro, <i>Marqués del Real Tesoro</i>		16: 50	
Dry Sack, <i>Williams & Humbert</i>		21: 50	11: 25

VERMOUTH

Martini, söt	1: 90
Martini Extra Dry	1: 90
Noilly Prat	1: 90

APÉRITIFVINER

Pikina	1: 90
Dubonnet	1: 90

ALKOHOLFRIA VINER

	1/1		
Rotlack, rött	4: 50		
Weisslack, vitt	4: 50		
Château de Grawenstein, mousserande	5: 25	4: —	
Rubino	4: 25		1: 65

JUICER

Apelsin, c:a 20 cl	1: 50
Grapefruit, c:a 20 cl	1: 50
Tomat, c:a 20 cl	1: 50

ÖL kl III

Three Towns	2: 75
Amstel	3: 25
Carlsberg	3: 25
Pripps "Blå"	2: 75
Heinecken	3: 25
Tuborg	3: 25

DIREKTION AB TRAFIKRESTAURANGER



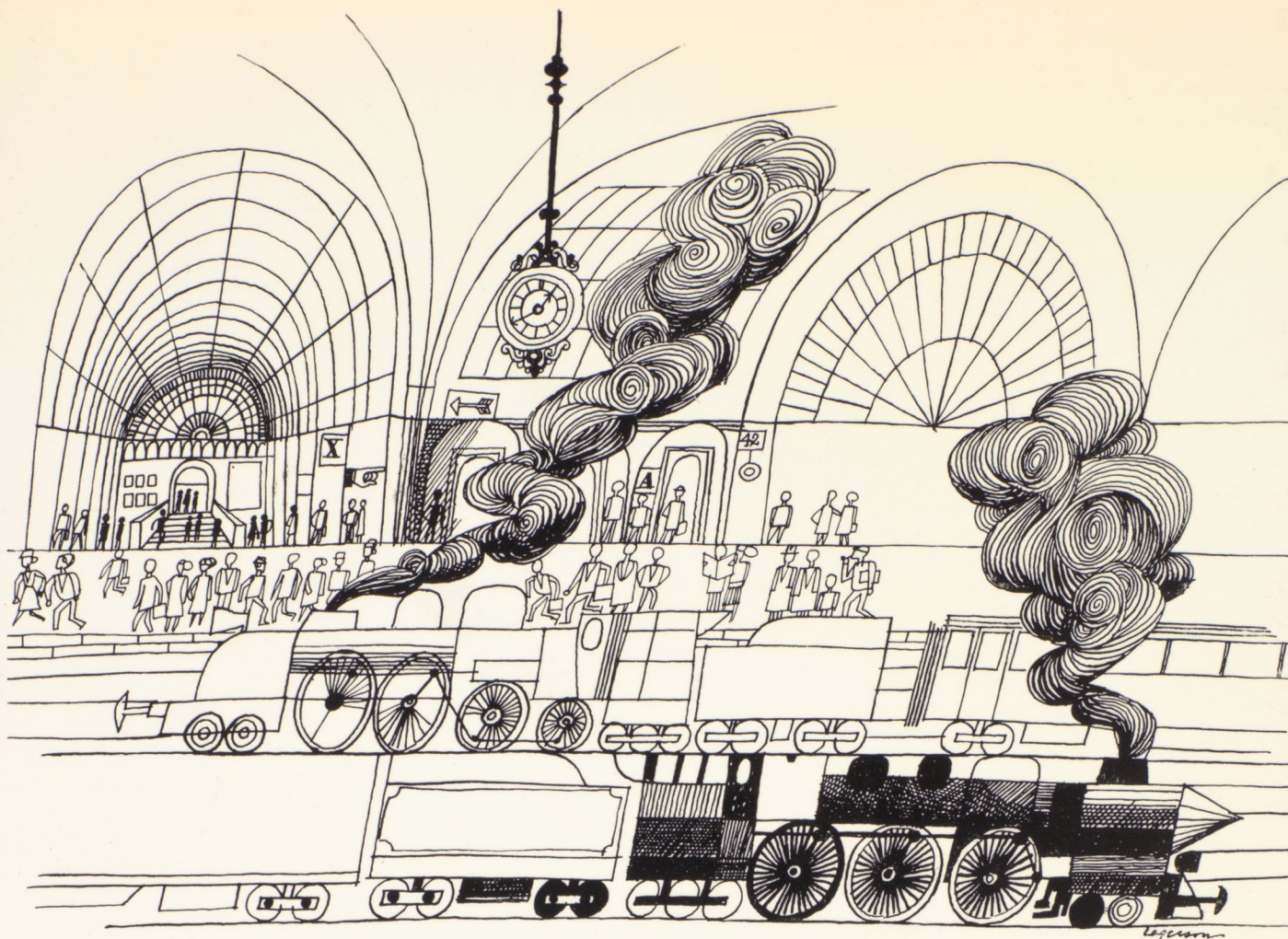
FÖR ER SOM HAR TID
ATT KOPPLA AV:
FOR THOSE WHO WISH
TO EAT AT LEISURE:

À LA CARTE

FÖRRÄTTER HORS D'OEUVRE	Rysk kaviar 50 gr	22: —	Russian kaviar Malossol 50 gr
	Rundrökt Åhusål med äggröra	11: —	Smoked eel with scrambled eggs
	KYCKLINGSALLAD		CHICKEN SALAD
	Finstrimlad kyckling, bacon, grönsal- lad, gurka och tomater	7: —	Fine strips of chicken, bacon, lettuce, cucumber and tomatoes
	CRÊPE PRINS BERTIL Crêpe med räkor, stuvade i dillmättad Hollandaisesås	6: 75	Pancakes "Prince Bertil Style" with shrimps, dill, sauce Hollandaise
SOPPOR SOUPS	Hummersoppa	7: 75	Lobster soup
	Sköldpaddssoppa	6: —	Tortue Clair
ÄGGRÄTTER EGGS	Friterade ägg med bacon, griljerade tomater och friterad persilja	7: —	Fried eggs with bacon, grilled tomat- oes and fried parsley
	Omelett med stuvade skaldjur	7: —	Omelette with creamed shellfish
FISKRÄTTER FISH	FILET DE SOLE WALEWSKA		FILET DE SOLE WALEWSKA
	Hummergratinerad sjötunga med champinjoner och tryffel	13: 25	Fillet of sole with lobster, French mushrooms and truffle
	Kokt piggvar med brynt smör och pepparrot	8: 50	Boiled turbot with melted butter and horseradish
	Salviastekt regnbågsforell med citron- smör	8: —	Fried trout in sage with lemonbutter
	Färskrökt Halmstadlax med spenat och pocherat ägg	15: —	Smoked salmon with spinach and poached egg
KÖTTRÄTTER MEAT	CŒUR DE FILET PROVENÇALE		CŒUR DE FILET PROVENÇALE
	Helstekt oxfilé på bädd av råstekt potatis, vitlök (2 pers.)	26: —	Roast fillet of beef with fried potat- oes, garlic (2 pers.)
	FILET DE VEAU A L'OSCAR		FILET DE VEAU A L'OSCAR
	Kalvfilé med hummer, knoppsparris och Béarnaisesås	15: —	Fillet of veal with lobster, asparagus tips and sauce Béarnaise
	WIENERSCHNITZEL		WIENERSCHNITZEL
	Kalvschnitzel med citronskiva, ansjo- vis och kapris	9: 25	Vienna steak with slice of lemon, anchovy and caper
	Chateaubriand med gåsleverpuré och tryffelsås	14: 50	Fillet of beef with goose-liverpurée and truffle sauce
	Rödvinbräserverad kyckling med cham- pinjoner, bacon och smälök	9: 50	Chicken braised in red wine, French mushrooms, bacon and onions
GRÖNRÄTTER VEGETABLES	Fläskmedaljonger med gratinerade färska champinjoner	8: 25	Fillet of pork with French mush- rooms au gratin
	Kronärtskocksbottnar med sparris- knopp, franska ärter och Hollan- daisesås	6: 25	Bottoms of artichoke with asparagus tips, French peas and sauce Hollan- daise
	Friterade champinjoner med Béar- naisesås	6: 50	Fried French mushrooms with sauce Béarnaise
DESSERTER DESSERTS	Whiskyflamberade päron	4: 50	Pears flambéed in Whisky
	Exkl. sprit		(Price without Whisky)
	CRÊPE SUZETTE		CRÊPE SUZETTE
	Flamberade småpannkakor med has- selnötsmör, apelsin och grön curaçao (2 pers.)	12: —	Pancakes filled with hazelnuts-butter, orange, sugar and green curaçao (Price without Brandy)

VINER/WINES

	1/1	1/2	1/4
KARAFFVINER			
Rött	8: —	5: —	2: 50
Vitt, torrt	8: —	5: —	2: 50
RÖD BORDEAUX			
1955 Château La Mothe	13: 50	7: 75	
Le Vallon Hanappier, Hannappier	18: 50	10: 75	
Kirvann, Schröder & Schyler	17: 50	10: 25	
1958 Château Certan	18: —		
VIT BORDEAUX			
Château Jacquet	10: 50	6: 25	3: 75
Olivier, Louis Eschenauer	14: —	8: —	
Graves Rosechâtel, Schröder & Schyler	17: 50	10: 25	
RÖD BOURGOGNE			
Bourgogne Vieux	13: 50	7: 75	4: 50
Beaujolais	12: —	7: —	
Geisweiler Grand Vin, Geisweiler	23: —	13: 25	
1955 Chambolle Musigny, Moillard	31: —		
VIT BOURGOGNE			
Mâcon Blanc	11: 50		
Dry Pouilly Fuissé Réserve, Bouchard Aîné	23: 50	13: 50	
RHENVINER			
Rheinkönig, Maas & Nathan	19: —	11: —	
Steinwein, Langenbach	24: —	13: 75	
Liebfraumilch "Madonna", P. J. Valckenberg	22: 50	13: —	
MOSELVINER			
Königsmosel, Maas & Nathan	19: 50	11: 25	
Piesporter Falkenberg, Deinhard	21: —	12: 25	
CHAMPAGNE och MOUSSERANDE VINER			
Louis Roederer, Carte Blanche	44: 50	24: 50	
Veuve Clicquot-Ponsardin, Goût Américain	46: —	25: 50	
Deutz, Jockey Club	41: 50	23: —	12: —
Henkell Trocken, Henkell	32: 50	18: 50	
DIVERSE RÖDA			
Montrouge	8: 50	5: 25	3: 25
DIVERSE VITA			
Castelo	8: —	5: —	3: —
Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	18: 50	10: 75	
MADEIRA			
Dom Pedro	1: 60	15: —	8: —
Saint John, Leacock		19: 50	10: 25



- Han Det är något visst med platsen. Vimmel och brådska och intressanta ansikten.
- Hon Vad kan hon vara för nånting?
- Han Hon ser intressant ut.
- Hon Man blir så nyfiken. Här är ju rena underhållningen att sitta.
- Han Så klart. Det gäller stationer över hela världen. Finns inget roligare ställe att äta på. Kommer du ihåg den lilla baren på Euston station?
- Hon O! Det var hela London. Hela England. Tåg, människor som hade bråttom, människor som möttes, skildes, tog adjö, kysstes goddag, fina damer, gentlemän, flicksnärter — allt. Alla var som noveller ur livet. Man tröttnade aldrig.
- Han Titta här. Samma sak. Man ska inte ha fördomar mot det egna landet. Det kan också vara exotiskt och intressant. Sist jag satt så här var på perrongen i Istanbul, innan Orientexpressen skulle gå.
- Hon Skryt inte med var du har varit.
- Han Jag menade bara att jag tycker det här är lika roligt, för det är i princip samma sak. Man äter, och så får man på köpet reselivets spänning och romantik.
- Hon Är det inte egentligen alldeles klassiskt? Så här ska väl härbärgen och värdshus och gästgiverier ligga? Ihop med resor?
- Han Avgjort. Tänk på alla gamla oemotståndliga värdshus man klivit in på i litteraturen. "Det finnes i London flera gamla värdshus, högkvarter för diligenserna..." Det är "Pickwickklubben". Värden ropar i dörren att kusken spänner för, gästerna får bråttom, det dånar av hovar på gården och nästa diligens kommer inkörande med nya gäster, piskan smäller, och första diligensen rullar iväg. Och skänkrummet får nya gäster...
- Hon Det verkar likadant som här. Gäster kommer och går. Fast hovmästaren ropar inte ut nya tåg förstås.
- Han Visserligen, men lyss, så hör du kanske högtalaren från hallen. Och våra gamla gästgivaregårdar blev strängt taget järnvägsrestauranger en gång på 1800-talet. Förr fanns det inte restaurangvagnar, då stannade tågen för måltidsuppehåll. Det lär ha varit mycket gemytligt. En timme i Katrineholm, smörgåsbordet framdukat, rusning från vagnarna över perrongen, och så en gammaldags härlig måltid.
- Hon Det är alltså en gammal tradition.
- Han Första klass väntsal förr i tiden serverade ibland kaffe på mornarna. Det går en linje ända från de gamla gästgivaregårdarna vid skjutshällen eller där postdiligenserna höll till järnvägsrestaurangerna.
- Hon Just nu minns jag järnvägsstationen i Helsingör med Öresund, Sverige på andra sidan, alla som ska med färjan, och så det där duktiga lilla loket som pustar fram med alla godsvagnar och expresser som ska eller har kommit över gränsen...
- Han Istanbul eller Helsingör, London eller Köln. Det är alltid lika spännande. Men ge fosterlandet en chans. Det är spännande här också.
- Hon Titta. Vad kan hon vara? Var har hon hittat den dräkten?
- Han Nu kommer maten...
- Hon Jag måste titta lite först... Det här var det roligaste jag haft på länge.



Dagens expressmåltid



SMÖR, BRÖD
och VARMRÄTT 7:-

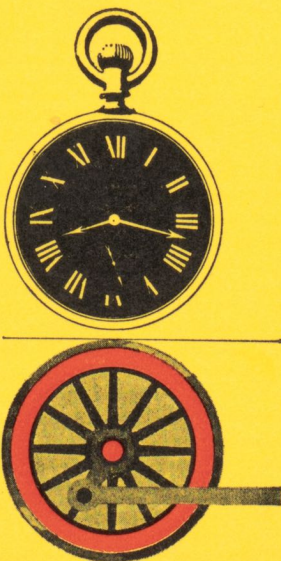
SMÖR, BRÖD
DAGENS ASSIETT
och VARMRÄTT 8:-

Dagens assiett:
Legymlåda

Celestine på flundra,
ris och Robertsås

Ugnsfärs med grönsaker

Contrefilé med råstekt
potatis och vitlökssmör



1912-1913
1914-1915

1916-1917
1918-1919

1920-1921
1922-1923

1924-1925
1926-1927