



RESTAURANT
LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

Un bon début ("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail) 11:—	Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 12:—	Crevettes Ensopados (varm räkrätt med ris) 11:50
Plateau de Harengs (sillbricka) 9:50*	Toast Surprise (med en skiva färsk rökt lax, löjrom, räkor, pepparrotsgrädde) 10:50	Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) 8:50
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 15:50*	Canapés Maison (delikatesssandwiches) ... 8:—	Fonds d'Artichauts Gourmet (gratine-rade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässtuvning) 10:50
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 23:—*	Toast Suédoise (med gravlax & dill) 9:50	
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) 16:75*	Coeur de filet de Luxe (helstekt oxfilé med mör, rödvinsås, pimentos, sparris, fyllt tomat, svampgratinerad kronärtskocksbottnen) 17:—*	Selle de Chevreuil d'Uzes (rådjursadel, viltås med apelsin- & gurkstrimlor, stuvade champinjoner) 17:50*
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) 16:75*	Steak au Poivre comme chez nous (pepparstek som tillagas vid bordet) 16:50*	Noisettes de Cerf Romaine (hjortfiléer, sås med vitt vin, kastanjepuré) 13:50
Sole sautée Riviéra (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) 15:—	Médaillon 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 15:—
Sole grillée s:ce Bavaoise (grillad sjötunga) 15:—	Filet de Veau Karl Gerhard (kalvfilé med curry, flamberad med cognac och sherry, hummer, ris med färsk paprika) 16:—	Suprêmes de Perdreau Souwaroff (2 st. rapphönsbröst - i hermetiskt tillsluten gryta - med gåslever, tryffel, cognac och medeira) 19:50*
Filet de Turbot Française (vittvinsbräserad piggarfilé) 14:50	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) .. 5:50
Tortue claire (klar sköldpaddsoppa) 7:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa) 4:—
Bisque de Homard (hummersoppa) 9:50
Consommé double à la Saxon (med oxmör & stjärngryn) 4:—

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

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 16:—
T-Bone Steak à la Maison (med haricots verts bl. m. lör & bacon, s:ce du Chef) 16:—*
Selle d'Agneau aux petits Légumes (lammadel med "utvalda" grönsaker - för minst 3 personer) .. 15:50

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 (palmmör med rödvinsås) 6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:—



1963

Sorbet aux Cerises (körsbärssorbet med ananas och Grand Marnier) 6:—
Cassata Palermitana (finare italiensk glassanrättning) 6:50
Salade de Fruits Geraldine Farrar (fruktsallad med glass, grädde och grön curaço) 7:—
Les glaces crémees (vanilj - jordgubbs - choklad - mocca) 3:75

* Pris per person, för minst 2 personer

AKTUELLT:





RESTAURANT
LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

Un bon début ("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail) 11:—	Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 12:—	Crevettes Ensopados (varm räkrätt med ris) 11:50
Plateau de Harengs (sillbricka) 9:50*	Toast Surprise (med en skiva färsk rökt lax, löjrom, räkor, pepparrotsgrädde) 10:50	Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) 8:50
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 15:50*	Canapés Maison (delikatesssandwiches) ... 8:—	Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrässtuvning) 10:50
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 23:—*	Toast Suédoise (med gravlax & dill) 9:50	
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 smördegssbotten med stuvad hummer, sås med vermouth) 16:75*	Coeur de filet de Luxe (helstekt oxfilé med mör, rödvinsås, pimentos, sparris, fylld tomat, svampgratinerad kronärtskocksbotten) 17:—*	Selle de Chevreuil d'Uzes (rådjursadel, viltås med apelsin- & gurkstrimlor, stuvade champinjoner) 17:50*
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) 16:75*	Steak au Poivre comme chez nous (pepparstek som tillagas vid bordet) 16:50*	Noisettes de Cerf Romaine (hjortfiléer, sås med vitt vin, kastanjepuré) 13:50
Sole sautée Riviéra (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) 15:—	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 15:—
Sole grillée s:ce Bavaoise (grillad sjötunga) 15:—	Filet de Veau Karl Gerhard (kalvfilé med curry, flamberad med cognac och sherry, hummer, ris med färsk paprika) 16:—	Suprêmes de Perdreau Souwaroff (2 st. rapphönsbröst - i hermetiskt tillsluten gryta - med gåslever, tryffel, cognac och medeira) 19:50*
Filet de Turbot Française (vittvinsbräserverad piggarvilsfilé) 14:50	Piccata Royale (färserverade 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) .. 5:50
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa) 7:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa) 4:—
Bisque de Homard (hummersoppa) 9:50
Consommé double à la Saxon (med oxmör & stjärngryn) 4:—

Oeufs (Äggrätter)

Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris) .. 8:25
Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås) .. 9:25
Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, tunga, tryffel) 9:75
Anda Indienne (förlorade ägg på risbädd, currysås & räkor) 7:50

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 (palmmör med rödvinsås) 6:50
Céleri à la façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:—

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

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 16:—
T-Bone Steak à la Maison (med haricots verts bl. m. lör & bacon, s:ce du Chef) 16:—*
Selle d'Agneau aux petits Légumes (lammadel med "utvalda" grönsaker - för minst 3 personer) .. 15:50
Poulet de Grain ("klyvkyckling") 11:—*
Poulet de Gras (gödkyckling) 13:—*
Caneton (anka) 15:50*

Entremets (Efterrätter)

Flan Belle Hélène (smördegssbotten, grädde, päron, kirsch) 3:75*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås) 5:75*
Crêpes Romanoff (fyllda med jordgubbar och grädde, curaçosås) 7:50
Soufflé Ann-Sofi (med körsbär och rom) 7:—*
Bananes flambées 6:50
Sorbet aux Cerises (körsbärssorbet med ananas och Grand Marnier) 6:—
Cassata Palermitana (finare italiensk glassanrättning) 6:50
Salade de Fruits Geraldine Farrar (fruktsallad med glass, grädde och grön curaçao) 7:—
Les glaces crémees (vanilj - jordgubbs - choklad - mocca) 3:75

* Pris per person, för minst 2 personer



1963

AKTUELLT:



