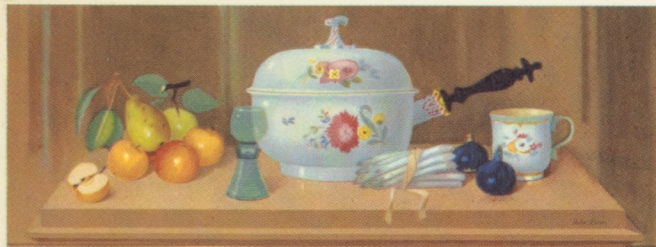


PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

Sélection de Hors d'oeuvres* (gourmetbricka)	23:—
Plateau glacé Lorensberg* (4 delikatesser på is)	15:50
Canapés Royal (lyxsandwiches)	14:—
Salade de Crevettes du Chef* (oblandad räksallad med 3 såser)	11:50
Saumon fumé sur le plat (laxtallrik)	11:50
Cocktail de fruits de mer ("Västkustcocktail")	9:75
Saumon mariné à la Suédoise (1/2 portion gravlax)	9:25
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50

PLATS CHAUDS (Varmrätter)

Sole au Champagne* (urbenad sjötunga i sås med champagne)	16:75
Sole grillée à la Fraenckel (grillad sjötunga med gratinerad räkbarkett, pepparrotssmör, friterad persilja)	15:—
Filets de Sole à la Reine (stekta sjötungsfiléer på risbädd, champinjoner, currysås)	14:—
Coeur de Filet Champs Elysées* (helstekt oxfilé med stråpotatis, brynta champinjoner, bacon, mürgsås)	17:—
Tournedos Rossini (med gåslever, tryffel, madeirasås)	16:50
Filet de Veau d'Offemont (gratinerad kalvfilé med murklor och sparris)	15:50
Selle de Chevreuil Grand Veneur* (rådjurssadel med kastanje-puré, viltås, pommes dauphine)	16:50

OEUFs (Äggätter)

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 & rükor)	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 (palmvärg 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 rotisseri)

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

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



1963

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 oxmärg & stjärngryn)	4:—

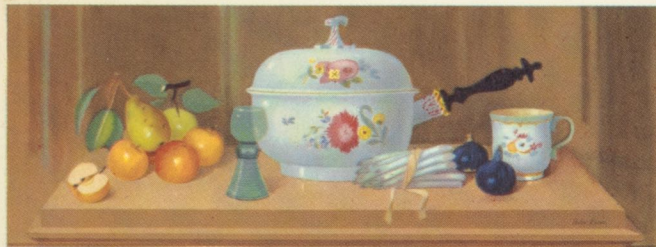
Flan Belle Hélène* (smördegssotten, grädde, päron)	3:50
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—
Crêpes à la Horcher* (fyllda med vaniljkräm bl. m. finskurna persikor, nötter, flamberas med kirsch)	6:50
Soufflé au Citron s:ce Sabayon (citronsufflé med sabayonsås)	6:50
Cassata Napolitana (italiensk glassanrättning)	6:50

* = pris per person, för minst 2 personer



National Library
of Sweden

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant



1963

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES (Förrätter)

Sélection de Hors d'oeuvres* (gourmetbricka)	23:—
Plateau glacé Lorensberg* (4 delikatesser på is)	15:50
Canapés Royal (lyxsandwiches)	14:—
Salade de Crevettes du Chef* (oblandad räksallad med 3 såser)	11:50
Saumon fumé sur le plat (laxtallrik)	11:50
Cocktail de fruits de mer ("Väst kustcocktail")	9:75
Saumon mariné à la Suédoise (1/2 portion gravlax)	9:25
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50

PLATS CHAUDS (Varmrätter)

Sole au Champagne* (urbanad sjötunga i sås med champagne)	16:75
Sole grillée à la Fraenckel (grillad sjötunga med gratinerad räkbarkett, pepparrotssmör, friterad persilja)	15:—
Filets de Sole à la Reine (stekta sjötungsfiléer på risbädd, champinjoner, currysås)	14:—
Coeur de Filet Champs Elysées* (helstekt oxfilé med stråpotatis, brynta champinjoner, bacon, mürgsås)	17:—
Tournedos Rossini (med gåslever, tryffel, madeirasås)	16:50
Filet de Veau d'Offemont (gratinerad kalvfilé med murklor och sparris)	15:50
Selle de Chevreuil Grand Veneur* (rådjurssadel med kastanje-puré, viltås, pommes dauphine)	16:50
Pollo Bel Paese (ostpanerad stekt kyckling, haricots verts, paprikasallad, madeirasås)	12:50
Suprême de Volaille Saigon* (kokt hönsbröst med curry, ananas, ris, kokos, chutney, kroepock, ketjabsoya, röd peppar, apelsin-strimlor)	13:50
Gelinotte à la Maison* (järpbröst på fågelmousse, brynta champinjoner, sparris, tryffelsås, pommes dauphine)	16:50

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 oxmürg & stjärngryn)	4:—

OEUFs (Äggätter)

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 & rükor)	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 (palmvärg 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 rotisseri)

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

DESSERTS (Efterrätter)

Flan Belle Hélène* (smördegssbotten, grädde, päron)	3:50
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—
Crêpes à la Horcher* (fyllda med vaniljkräm bl. m. finskurna persikor, nötter, flamberas med kirsch)	6:50
Soufflé au Citron s:ce Sabayon (citronsufflé med sabayonsås)	6:50
Cassata Napolitana (italiensk glassanrättning)	6:50

* = pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



*"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