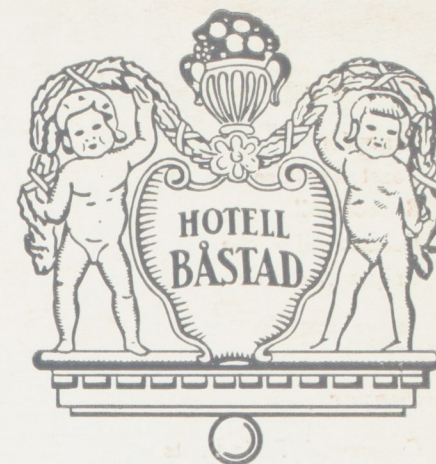




Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019

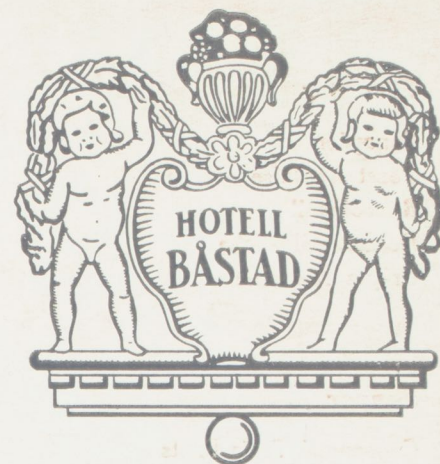


National Library
of Sweden



[1965]

viner



à la Carte
viner



[1965]

à la Carte

Förrätter

Canapéer	8: —
Toast Anglaise	10: —
Räkcocktail	6: 50
Delikatessillbricka	8: —
Crêpes Romaine	8: 50

Soppor

Consommé Trois Filés	5: —
Sköldpaddsuppa	7: —
Hummersoppa	7: —
Dagens soppa	3: 50

Äggrätter

Pocherade Ägg Elliot (ris och madeirasås)	7: 50
Ägg Montpensier (höns, bräss, tomat, currysak)	8: —
Omelette Richmond (portvinsstuvade champignoner)	8: —
Omelette Paysanne (bacon, lök, purjo, gräslök)	7: 50

Fiskrätter

Färskrökt Halmstadlax med spenat och ägg	17: —
Slätvar à la Francaise (champignoner, lök, tomat)	12: —
Lax i kapprock	15: —
Sjötungsfiléet Blidberg (stuvade champignoner, sparris, tomat)	14: —

Köttätter

Coeur de Filét en Chemise (2 pers.) (oxmärg, rödvinsås, celleri)	28: —
Tournedos Rossini (gåslever, tryffel)	15: —

Kalvkotlett Singapore (tomat, skinka, ost)	14: —
Mixed Grill	12: —
Entrecôte Bohémienne (ris, lök, tomat, béarnaise)	12: —
Planked Steak Garni (2 pers.) (stek på ekplanka med grönsaker)	28: —
Kalvnjure och -bräss Fine Champagne (smälök, champignoner, cognacsås)	13: —

Fågelätter

Stekt Kyckling med grönsallad	9: —
Griljerat Poulardebröst Polignac (på champignonbädd)	10: —
Skånsk Unganka med valnötssallad (2 pers.)	26: —
Fågel och Vilt	Säsongspris

Grönätter

Céleri Bordelaise (oxmärg, rödvinsås)	5: —
Palmmärg Milanais (ostgratinerad)	5: —
Stångsparris med rört smör	6: —
Kronärtskocksbotten Elisabeth	8: —

Ost

Ostbricka	8: —
Ostsoufflé (2 pers.)	13: —

Efterrätter

Glace au Four (2 pers.)	12: —
Ingerfärssoufflé (2 pers.)	14: —
Fruksallad med likör	7: —
Crêpes Suzette	8: —
Figs Rafetto (flamberade i cognacsås)	8: —

viner

Alkohol fria viner

	Lämplig till fiskrätter	1/1	1/2
1.	Weislack	5: —	3: —
	Lämplig till kött o. fågelrätter		
2.	Rotlack	5: —	3: —
	Lämplig till dessert		
3.	Gravensteiner	5: —	3: —
4.	Merlino rött o. vitt	5: —	3: —

Fruktjuicer 10 cl	1: 85
-------------------	-------

Öl o. vatten

Öl klass II, vatten o. läskedrycker	1: 75
Lättöl	1: 25
Starköl, svenskt	2: 75
Starköl, utländskt	3: 25

Röd Bordeaux

5.	Saint Emilion	16: —	9: —
6.	Le Cardinal	20: —	11: —
7.	Le Vallon Hanappier	22: —	12: —
8.	Kirvann	22: —	12: —
9.	Château Simard	25: —	
10.			

Vit Bordeaux

11.	Olivier	19: —	10: 50
12.	Graves Rosechâteau	21: —	11: 50
14.			

Röd Bourgogne

15.	Bourgogne Vieux	15: —	8: 50
16.	Beaujolais Royal	18: —	10: —
17.	Geisweiler Grand Vin	25: —	13: 50
18.	Beaune du Château	30: —	16: —
19.			

Vit Bourgogne

20.	Chablis	21: —	11: 50
21.	Dry Pouilly Fuissé	30: —	16: —
22.			

Rhenvin

23.	Liebfraumilch Madonna	24: —	
24.	Steinwein (Bocksbeutel)	27: —	14: 50
25.	Oppenheimer Krötenbrunnen	23: —	
26.			

Mosel

27.	Adlerturm Mosel-Paradies	21: —	11: 50
28.	Königsmosel	23: —	12: 50
29.	Piesporter Falkenberg	26: —	14: —

Div. Viner

		1/1	1/2
31.	Dopff Riquewih	21: —	11: 50
32.	Vin Rosé Supérieur	12: —	7: —
33.	Montrouge	8: —	4: —
34.	Beyaz	8: —	4: —
	Rött el. vitt vin på karaff		
	1/2 (37 cl.) 4: —	1/4 (19 cl.)	2: 50

Champagne

35.	J. Bollinger, Brut (torr)	46: —	24: —
36.	Pommery & Greno, Brut (torr)	51: —	
37.	Louis Roederer		
	Grand Vin Sec (halvtorr)	43: —	22: 50
38.	Louis Roederer		
	Carte Blanche (söt)	41: —	21: 50
39.			

Mousserande viner

41.	Henkell Trocken (halvtorr)	32: —	
-----	----------------------------	-------	--

Madeira

		1/1	1/2	1/4
42.	Dom Pedro			
	(glas 4 cl. 2: —)	22: —	12: 50	7: —
43.	Saint John	27: —	15: —	8: 50

Portvin

44.	Invalid Port			
	(glas 4 cl. 2: —)	26: —	14: 50	7: 75
45.	Cachucha, White Port	32: —	18: —	9: 50
46.				

Sherry

47.	Amontillado Superior (torr)			
	(glas 4 cl. 2: —)	22: —	12: 50	7: —
48.	Real Tesoro (halvsöt)	24: —	13: —	
50.	Dry Sack (halvtorr)	32: —	18: —	9: 50

Aperitifs

		Glas 4 cl.
51.	Noilly, Prat, fransk torr verm.	2: —
52.	Martini & Rossi (torr el. söt)	2: —
53.	Cinzano (torr el. söt)	2: —
54.	Dubonnet	2: 10
55.	Pikina	2: 10
56.	Campari	2: 70
57.		

Brännvin och akvaviter

1.	Renat	2: 50
2.	Ödåkra Taffel Akvavit	2: 50
3.	Skåne Akvavit	2: 50
4.	Överste Brännvin	2: 50
5.	Angostura Brännvin	2: 50

Glas 4 cl.

6.	Svart-Vinbärs-Brännvin	2: 50
7.	Star Dry Gin	3: —
8.	Aalborg Taffel Akvavit	3: 30
9.	Löitens Akvavit, Gammel	3: 30
10.	Boll & Dunlop, Genever	3: 30
11.	Gordon's Dry London Gin	4: —
12.	Moskowskaija, Vodka	4: —

Cognac

13.	Courvoisier, "Le Petit Caporal"	5: —
14.	J. & F. Martell, Cordon Bleu	8: —
15.	E. Rémy Martin & Cie V.S.O.P.	5: 50
16.	Renault & Cie. Carte Noire Extra	6: 50
17.	Grönstedts V.O.	4: 50
18.	Grönstedts Monopole	4: 25
19.	Grönstedts***	4: —
20.	Eau-de-Vie**	3: —

Whisky

21.	Scotch	4: —
22.	Canadian	4: —
23.	Bourbon	4: —

Likörer

24.	Munk Bénédictine	4: 50
25.	Marie Brizard, vit cacao	3: —
26.	Marie Brizard, brun cacao	3: —
27.	Cointreau, vit	4: —
28.	Cusenier, Orange Curaçao	4: 50
29.	Grand Marnier, Cordon Rouge	5: —
30.	Cordial Médoc	4: 50
31.	Drambuie	5: —
32.	Strega	4: —
33.	Grande Chartreuse, grön	5: 50
34.	Grande Chartreuse, gul	4: 50
35.	Cherry Heering	3: 50
36.	BOLS Crème de Bananes	3: 10
37.	BOLS Apricot Brandy	3: 10
38.	Anisette, vit svensk	2: 20
39.	Cacao, brun svensk	2: —
40.	Cacao, vit svensk	2: 20
41.	Curaçao, grön svensk	2: 20
42.	Curaçao, vit svensk	2: 20
43.	Klosterlikör	3: —

Rom

44.	Bacardi, vit	4: —
45.	Negrita, mörkbrun	4: —

Punsch

		1/2	1/4
46.	Carlshamns Flagg		
	4 cl. 1: 80	17: —	9: —
47.	Grönstedts Blå		
	4 cl. 2: —	19: —	10: —

