



Stekhuset Falstaff

Ett slaktat biffdjur väger bortemot 300 kg.

En saftig bit.

Men här på Stekhuset intresserar vi oss endast
för den allra saftigaste tiondelen.

Den som kallas biffstock och styckas ut från mittpartiet av oxens rygg.

När den stocken fått hänga i tre veckor

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



Stekhuset Falstaff

Ett slaktat biffdjur väger bortemot 300 kg.

En saftig bit.

Men här på Stekhuset intresserar vi oss endast
för den allra saftigaste tiondelen.

Den som kallas biffstock och styckas ut från mittpartiet av oxens rygg.

När den stocken fått hänga i tre veckor
har köttet fått en mörkröd färg
och blivit så mörkt att kniven nästan slinter rakt igenom.

Då men inte förr
får det godkänt av vår stekmästare.

Förrätter

Gravad strömming

Strömmingsfiléer i en marinad av vinäger,
vatten, salt och peppar, socker,
olja och mycket finhackad dill.
Kokt potatis till.

4:50

Liten Räkcocktail

Räkor, paprika och ärtor
på en bädd av strimlad grönsallad.
Valfri dressing
eller Rhode Islandssås.

5:25

Sniglar på provensalskt sätt

Först sauterade i smör med finhackad lök.
Sedan gratinerade med vitlökssmör,
hackad persilja och rivet bröd.
Serveras med vitt bröd i skivor.

6:50

En skiva färskrökt lax

Precis som det är sagt
en skiva lax
med citron och dill.

12:75

Friterad sparrisknopp med Rhode Islandsås

De späda, fina knopparna
friteras och avnjutes med en majonnäs,
smaksatt med konjak, chilisås och tomat.

5:50

Soppor

Consommé varm eller kall med sherrysmak

Med oststänger.

4:-

Crème Chatelaine

4:75

Gratinerad löksoppa

Med brödkrutonger.

5:50



Kött!



File (Tenderloin)

Ur hjärtat av innerfiléen
skäres ut ett stycke av det kött som anses
vara det möraste och ädlaste på oxen.

130 g 13:-, 170 g 17:-, 210 g 20:50

Entrecôte (Sirloin)

Ett väl marmorerat stycke från oxkotletten
befrias från ben och det yttersta lagret av talg
och skäres i tjocka skivor.

150 g 12:-, 200 g 16:-, 275 g 20:-

Biffstek

Köttet från biffstockens fortsättning
på oxkotletten (contrefilé)
befrias från benet och skäres i tjocka stycken.
Detta kött som är mindre marmorerat än entrecôten
tillhör även det en av oxens ädlaste delar.

130 g 10:75, 170 g 14:-, 250 g 18:50

T-bone steak

Stor oxkotlett med innerfilet.
Namnet "T-bone" beror på att köttet med ben kommer
från den delen av biffstocken
där benen bildar ett T.
Besök vår styckmästare och bestäm själv vikten.
Minimivikt med ben 300 g. Obs! Pris efter vikt.

Beställ den grad av genomgrillning Ni önskar

Mycket blodig-blodig-röd-
ganska välgrillad-välgrillad.
Alla dessa stekar är grillade helt naturellt
och är endast kryddade
med malen färsk peppar, salt och penslade med olja.

Fläskkotlett på köksmästarens vis

Kryddad med handmalen peppar, oregano och salvia.
Väl grillad. Béarnaisesås med en doft av curry.

9:75

Till köttet får Ni:

Dagens sallad med valfri dressing
gratis till samtliga köträtter.
Valfritt aromsmör serveras till köttet:
persiljesmör, vitlökssmör,
pepparrotssmör eller rödvinssmör.

Grönsaker

Små ärtor med löksmak 2:50
Haricots verts 2:50
Smörslungade champinjoner 2:50
Grillad tomat 2:50
Helstekt smälök 2:50
Majs i smör 2:50

Potatis

Bakad potatis 1:50
Kokt potatis 1:-
Friterad potatis 2:-
Smörslungad potatis i hackad persilja 2:-

Såser

Rödvinssås med oxmärg 2:50
Ingefärssås 2:50
Béarnaisesås 2:50
Pepparsås 2:50

Specialrätter

Orientalisk Shaslik på florett

Köttet på lammsadeln får vila i en
rödvinsmarinad i 24 timmar.

Stekmästaren skär köttet i små stycken
som träkolsgrillas på florett tillsammans
med bacon, paprika, lök och champinjonhattar
som därefter flamberas i konjak vid bordet.
Serveras med ett saffransdoftande ris.

19:50

Scampi

Friterade eller halstrade havskräftor
med citron, friterad persilja och Rhode Islandssås.

15:-

Råbiff (150 g)

Hovmästaren hjälper Er gärna att blanda den som Ni själv vill ha den.

Med capris, lök, sardeller,
salt och malen vitpeppar.
rå äggula, senap, olja, vinäger och litet konjak.

15:-

Halstrad Piggvar

Filéen av en stor piggvar
+ friterad persilja + pepparrotssmör.

13:50

Efterrätter

Äppelkaka med vaniljsås

4:-

Hjortronparfait

4:25

Päron eller fikon i cognac

Med glass och vispad grädde

6:-

Se vidare vår nya dessertmatsedel!

Dagens ost!

Tala med hovmästaren om dagens goda ost.
Vi serverar den bästa osten som står att få varje dag
från vår specielle ostleverantör.

5:-

Dagens Falstaff

Drycker

Röda viner

Bordeaux

Bordeaux Rouge
1/1 but. 16:-, 1/2 but. 9:-
Le Cardinal
Magn 48:-, 1/1 but. 25:75, 1/2 but. 15:-
Le Vallon Hanappier
1/1 but. 27:-, 1/2 but. 15:50
Ch. Pavail de Luze
1/1 but. 27:75, 1/2 but. 15:-
1959
Ch. Troplong Mondot St. Emilion
1/1 but. 36:-

Rhône

Côtes-du-Rhône
1/1 but. 20:-, 1/2 but. 11:-
1962
Dom. de Nalys Châteauneuf-du-Pape
1/1 but. 30:-

Rött vin på karaff

1/1 but. 13:-, 1/2 but. 6:50, 1/4 but. 3:25

Bourgogne

Bourgogne Vieux
1/1 but. 22:75, 1/2 but. 13:-
Beaune du Château
1/1 but. 35:50, 1/2 but. 19:75
1964
Nuits Saint Georges
1/1 but. 58:-
Beaujolais Royal
1/1 but. 25:75, 1/2 but. 15:-
Beaujolais Gourmet
1/1 but. 28:-, 1/2 but. 15:50

Italienskt

Chianti Ruffino
Magn 44:-, 1/1 but. 25:75, 1/2 but. 15:-

Rosé

Fleur de Provence
1/1 but. 17:50
Rosatello
1/1 but. 23:50, 1/2 but. 13:50

Vita viner

Bordeaux

Château Jacquet
Halvtorrt
1/1 but. 19:-, 1/2 but. 10:75
1962
Château la Louvière Graves
Torrt
1/1 but. 35:-

Bourgogne

Dry Pouilly Fuissé
1/1 but. 35:-, 1/2 but 19:-

Vitt vin på karaff

1/1 but. 13:-, 1/2 but. 6:50, 1/4 but. 3:25

Rhen-Mosel

Liebfraumilch
1/1 but. 17:50, 1/2 but. 9:75
Piesporter Falkenberg
1/1 but. 34:50, 1/2 but. 19:-

Champagne

Lanson Brut Black Label
1/1 but. 54:-, 1/2 but. 30:50
Veuve Clicquot Goût Américain
1/1 but. 55:-

Glöm ej att fråga efter månadens husvin!

Aperitifs 6 cl

Martini Extra Dry 4:50
Martini Bianco 4:50
Martini Rosso 4:50
Dubonnet 4:50
Pikina 4:50
Carpano Punt e Mes 4:50
4 cl Campari Bitter 5:-

Sherry 6 cl

Amontillado Superior 4:50
Tio Pepe 6:-
Dry Sack 6:-

Alkoholfritt

Bitter Pellegrino 2:50
Rotlack
1/1 but. 8:50, 1/2 but 5:-
Weisslack
1/1 but. 8:50, 1/2 but 5:-
Schloss Boosenburg
1/1 but. 14:-

Öl & porter

Klass I:

Lyckholms 2:-

Klass II:

Falstaff's Fatöl Stor sejdel 5:-
Falstaff's Fatöl Liten sejdel 3:-
Pilsner 2:75
Carlsberg Hof 3:40

Klass III:

Pripps Blå 4:25
Tuborg Guld 4:50
Bass Pale Ale 4:50
Carnegie Porter 4:25

Snaps 4 cl

Absolut Rent Brännvin 4:-
Bäska Droppar 4:50
Angostura 4:50
Aalborgs Jubileum 5:50
Rysk Vodka 6:50
Bokma Genever 6:-
Calvados Boulard 6:-

Punsch 6 cl

Carlshamns Flagg 6:-
Cederlunds Torr 6:-

Portvin 6 cl

Grådask 4:50
Invalid Port 4:80
Cachucha White Port 6:-

Madeira 6 cl

Malvoisie 4:50

Cognac 4 cl

Grönstedt xxx 5:50
Grönstedts Monopole 6:-
Courvoisier V.S.O.P. 8:50
Martell xxx 7:-
Renault Carte Noire Extra 9:-
Hine Antique 9:-

Likör 4 cl

Sv. Anisette 5:-
Cointreau 7:-
Drambuie 7:-
Gul Chartreuse 7:50
Röd Grand-Marnier 7:50
Sève Fournier 6:50

Fråga efter vår drinklista!

