

Benjamin

Byggd 1863 som briggen "Lizzie" i New Brunswick, Kanada. Söld som handelsfartyg till England 1870.
Inköpt till Sverige tio år senare på haveriauktion i Helsingör, bytte samtidigt namn till Benjamin. 1911–17 var
Benjamin skolfartyg, därefter kolholk i Helsingborg tills den blev upphuggen 1932.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



*Restaurang Henriksberg.
Höstmeny.*

Benjamin

Byggd 1863 som briggen "Lizzie" i New Brunswick, Kanada. Söld som handelsfartyg till England 1870.
Inköpt till Sverige tio år senare på haveriauktion i Helsingör, bytte samtidigt namn till Benjamin. 1911—17 var
Benjamin skolfartyg, därefter kolholk i Helsingborg tills den blev upphuggen 1932.



*Restaurang Henriksberg.
Höstmeny.*

Från vårt kalla kök

Västkustsallad upplagd i buketter med tre sorters dressing 25:—

- Smögenräkor med smör och henriksbergsbröd 18.50
- Varm hummer i spad med cognac'sdoftad bearnaisesås 24.—
- Pernodflamberade kräftstjärtar med ristimbal, tillagas vid bordet 18.50
- Isad Rysk kaviar (40 gr.) 42.50
- Blinier med löjrom, sur grädde och hackad lök 17.50
- Tre tunnor sill 12.50
- Viltpastej med endivesallad och cumberlandsås 12.50
- Halstrat fågelbo med kavring 8.50

Från vår soppspis

Bohuslänsk fisksoppa 12.—

- Consommé med strimlor av tunga och champinjoner 7.50
- Sköldpaddssoppa med oststänger 10.—
- Hummersoppa 14.—
- Färsk musselsoppa som i Bretagne 9.—

Från vår fiskspis

Sjötunga Walewska 21.—

- Gratinerad hummer upplagd i sitt skal 26.—
- Heta vinbergssnäckor på saltbädd 12.50
- Helkockt piggvar med smör och pepparrot 23.50
- Piggvar stekt på ekplanka med grillad tomat och haricots verts 23.50
- Ångkokta laxfiléer på smörfräst spenat, musselsås 22.—
- Akvavitflamberad ål, tillagad vid bordet 17.50
- Sjötunga Albert som på restaurang Maxim i Paris 24.—
- Smörstekt sjötunga Paradise fylld med ris, vindruvor och nötter 23.—

Från vår köttspis

Enbärsmarinerade renfiléer med sauterade äpplen och ginsås 23.—

- Pepparstek med ris och paprikasallad 25.50
- Geneverflamberad oxfilé späckad med roquofortost, anrättas vid bordet 25.—
- Kalvfilé med gräddstuvade murklor 24.50
- Cognac'sflamberad kalvnjure, tillagas vid bordet 21.50

Våra fågelrätter

Vildand med sallad och rönnbärsgelé 22.—
Helstekt fasan som trancheras vid bordet med utvalda grönsaker 26.—
Rimsaltad skånsk gås med pepparrotsgrädde 21.—

Från kolgrillen

Entrecôte 22.—

Grillad hummer på amerikanskt vis 25.—
Piggvar 21.50
Chateaubriand 24.50
Mutton Chop 19.50
Till grillrätterna serveras valfritt aromsmör samt bakad potatis
eller pommes frites

Från vårt konditeri

Ugnsbakad glass Vesuvius 12.50
Hjortronparfait med mandelflarn 9.50
Äppelflan med aprikossås 8.50
Dessertpannkakor fyllda med kirschdoftande ananastärningar 8.50
Ingefärspäron med glass och lättvispad grädde 9.50

Från vår ostvagn

fritt val 7.50

