

Matsedlar Restauranger 1952 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck -1970



Hotell Nynäshamn

HOTELL NYNÄSHAMN kan måhända inte inräknas bland de mer eller mindre legendomspunna "Wärdshus" eller "krogar" som särskilt Stockholm och dess närmast omgivande trakter en gång var så rikt begåvade med, men hotellet har dock sin egen lilla historia, som kan intressera en främling.

"Historien" inleddes med att huvudbyggnaden någon gång på 1890-talet i omonterat skick exporterades till Indien. Kanske var det någon originell nabob som ville roa sig med att uppföra en pagod i nordisk arkitektur, eller kanske dess användning var ämnad att bli av mer prosaisk natur — det må vara osagt. Alltnog, beställaren var inte nöjd, varför alltsammans gick i retur till Sverige, inköptes av dåvarande ägaren till Nynäs, professor Hj. Sjögren, som lät uppföra byggnaden på dess nuvarande plats att användas som jaktpaviljong.

Att placeringen kom att ske på en forntida boplats, med själva byggnaden mitt över en forngrav, och med en fornnordisk stensättning strax intill (mellan restaurantbyggnaden och hotellannexet) gör ju det hela inte mindre intressant. Kanske dessa våra stenåldersförfäder just här höll sitt midvinterblot eller sina fester efter lyckade vikinga- eller jaktfärder, kanske också förste kände ägaren till Nynäs (1289), rådherren Näskonung Bengtsson av släkten Natt och Dag och efterföljande ägare, från riddarna Bengtsson Ulf och friherren Lars Fleming till Bjelkarna och den ryktbare Gustaf Mauritz Armfelt och Adlercreutzarna, någon gång rastat vid det lilla torpet Mörby, som en gång låg bakom hotellet. Kanske också Gustaf II Adolf, när han år 1628 låg här i "Nyhamn" med sin flotta, slog läger just på denna plats. Säkert är emellertid att gamle kung Oscar II, liksom senare kung Gustaf V, efter sina sjöfågeljakter ute vid Gunnarstenarna, med sitt jaktsällskap intog sin lunch eller jaktmiddag i denna paviljong, vilken i och med Stockholm—Nynäs Järnvägs tillkomst 1900, förvandlades till Järnvägshotellet — mestadels kallat "JH".

Även om interiören var tämligen anspråklös och utrymmet litet, fanns där dock alltid god plats för det glada gemyt och den trevna samvaro som präglades av såväl turister som av nynäshamnsfamiljerna, vilka då, som nu, höll sina samkväm och fester här — eller kanske blott nöjde sig med promenad- eller kyrkkaffe på söndagarna. Här har man som gäster räknat, förutom nämnda kungligheter, en rad kända personligheter. Här bodde med sin fru skalden Daniel Fallström, som älskade sillgratin till frukost, här sågs Hjalmar Branting med fru, och här fylldes under krigsåren 1914—18 kafé och matsalar av arméns och flottans officerare och underbefäl, någon gång med flottiljchefen prins Wilhelm i spetsen. Samma gällde åren 1940—41 då 1:a torpedbåtsdivisionen med HKH prins Bertil som chef var förlagd till Nynäshamn, där hotellrestaurangen utgjorde en trivsam replipunkt. Hit sökte sig konstnären Nils Dardel, där hans just då upprivna känslor fick utlopp i kompositionen "Exekution". Hit söker sig i dag gärna Nynäs' nuvarande Grand seigneur, generalkonsul Axel Ax:son Johnson.

Hotellet har under sin mer än 50-åriga tillvaro genomgått ganska skiftande öden. Från att ha varit en liten, särdeles flitigt besökt sjökrog, har det under årens lopp utvecklats till ett i alla avseenden välutrustat och trivsamt hotell- och restaurang-etablissemang. Genom de ingripande om- och tillbyggnader som hotellet undergick 1938, med bl. a. den vackra rotundan och nya festvåningen som resultat, har nu framträtt en verkligt förstklassig restaurang, som sannerligen inte förlorat något av den forna intimiteten, trivsamheten och lockelsen. Alltjämt har Hotell Nynäshamn samma dragningskraft på våra turister, och speciellt ha stockholmarna här tyckt sig finna ett särdeles lämpligt weekend- eller söndagsmål. En timmes bil- eller tågfärd genom den fagra sömrlandsbygden, ut mot det öppna havet och Nynäshamn, "Danziger Gatts pärla", bör skänka precis den sköna avkoppling från dagens jäkt som vi lite var längtar efter.

Våren 1950 övertogs hotellet av undertecknad, vars främsta strävan och mål är att, alla restriktioner till trots, försöka åter-skänka Hotell Nynäshamn det gamla "JH:s", tydligen i gott minne bevarade, höga standard på det kulinariska området och genom förnyelser skapa en varm, smakfull och trivsam inramning. ALLT TILL GÄSTERNAS FROMMA.

Halvar Tiber g

A LA CARTE

Hors d'oeuvre

Förrätter

- Cocktail des Crevettes kr 5: 50
(Räkcocktail)
- Canapées des Gourmets kr 4: 50
(3 läckra små sandwiches)
Gourmet, finsmakare.
- Salade de Neptune kr 6: 50
(Skaldjurssallad)
Neptun, romersk havsgud.
- Pirogue à la Russe kr 6: 50
(Med kalvbräsk och champignonsås)
Russe, på ryskt sätt

Potages

Soppor

- Consommé Africaine kr 3: —
(Klar soppa med ris och tärningar av kronärtskocksbotten)
Africaine, på afrikanskt sätt.
- Consommé Batavia kr 3: 50
(Sköldpaddssoppa med tryffel, morötter, och selleri).
Batavia, stad på Java i Nederländska Indien
- Union Soup Savarin kr 3: —
(Gratinerad löksoppa)
Brillat-Savarin, fransk skriftställare (1755-1826) ryktbar genom sitt gastronomiska arbete "Physiologie du Goût"
- Crème Argenteuil kr 3: 50
(Avredd sparrissoppa med sparrisknopp)
Argenteuil, ort nära Paris, berömd för sina sparrisodlingar.

Oeufs

Äggrätter

- Oeufs brouilles Aumale kr 4: 50
(Äggröra med stekt kalvnjure och tomatsås)
Aumale, fransk hertig, militär och statsman, död 1897.
- Oeufs frites Andalouse kr 4: 50
(Flottyrstekta ägg med skinka, persilja och tomat)
Andalusien, provins i Spanien.
- Omelette au Homard kr 5: —
(Gratinerad hummeromelette)

Poissons

Fiskrätter

- Sole Bagration kr 8: —
(Gratinerad sjötunga, mornaysås och tryffel)
Bagration, namnet på en rysk general, ryskt sändebud i Wien 1815, känd som en stor gourmet.
- Sole à l'Anglaise kr 7: 50
(Panerad och smörstekt sjötunga)
Anglaise, på engelskt sätt.
- Filets de Turbot Beatrice kr 8: 50
(Gratinerad piggyvarsfilet med räkor och tryffel)
Beatrice, Dantes stora ungdomskärlek.
- Saumon salé Suedoise kr 4: 50
(Rimmad lax med stuvad potatis)
Suedoises, på svenskt sätt.

Viandes

Köttätter

- Filet de veau Ancienne kr 7: 50
(Kalvfilet med helstekta champignoner och glacerad syltlök)
Ancienne, på gammaldags sätt.
- Châteaubriand Rossini kr 8: 50
(Gåslever, madeirasås och tryffel)
Rossini, berömd italiensk kompositör.
- Coeur de filet Provençale (2 pers.) kr 16: —
(Oxfilet med potatis råstekt i vitlöksmör)
Provençale, provins i Frankrike med stora vitlöksodlingar.

Légumes

Grönsaker

- Asperges en branches, beurre battu .. kr 5: —
(Stångsparris med rört smör)
- Fonds d'Artichauds Princesse kr 5: —
(Gratinerade kronärtskocksbottnar)
- Tous les légumes de la saison kr —
(Säsongens alla grönsaker)

Volaille et Gibier de Plume

Tam- och viltfågel

- Poulet Diable kr 8: —
(Griljerad kyckling med senap samt sauce Diable)
Diable, skarp, diabolisk.
- Poulet rôti kr 7: 50
(Stekt kyckling med sallader)
- Gibier de Plume de la Saison kr —
(Säsongens viltfågel)

Entremets

Efterrätter

- Glace au four (2 pers.) kr 9: —
(Ugnsbakad glass med frukt)
- Soufflé Aida (2 pers.) kr 10: —
(Apelsinsoufflé med frukt och curacaolikör)
Aida, kvinnliga huvudrollen i Verdis opera med samma namn.
- Gateau à la Nynäs kr 2: 50
(Vaniljglass med mandel)
- Les fruits de la saison et tous les fromages kr —
(Säsongens frukter och olika ostsorter)

