

# Matsedlar Restauranger 1953 - samling av trycksaker - 1

*Vardagstryck -1970*



# Hotell Nynäshamn

**H**OTELL 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 boplat, med själva byggnaden mitt över en forngrav, och med en fornordisk stensättning strax intill (mellan restaurangbyggnaden och hotellannexet) gör ju det hela inte mindre intressant. Kanske dessa våra stenåldersförfäder just här höll sitt midvinterblot eller sina fester vid återkomst från lyckade vikinga- eller jaktfärder, såsom den kände bataljmålaren Allan Egnell sökt skildra med två stora målningar i matsalen. Måhända också förste kände ägaren till Nynäs (1289), rådsherren 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 anspråkslös och utrymmet litet, fanns där dock alltid god plats för det glada gemyt och den trevna samvaro som präglades av såväl turister som av nynäshamsfamiljerna, 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 trivsamt 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-etablisemang. 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, trivsamt 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 sörmlandsbygden, ut mot det öppna havet och Nynäshamn, "Danziger Gatts pärla", bör skänka precis den sköna avkoppling från dagens jäkt som vi lite var längta 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 trivsamt inramning. ALLT TILL GÄSTERNAS FROMMA.

*Halvar Tüberg*

# 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 kalvbräss och champignonsås)  
*Russe, på ryskt sätt*

## Potages

### Soppor

- Consommé Africaine ..... kr 3: —  
(Klar soppa med ris och tärningar av kronärtskocksboten)  
*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 frîtes 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 piggarfilet med räkor och tryffel)  
*Beatrice, Dantes stora ungdomskärlek*
- Saumon salé Suedoise ..... kr 4: 50  
(Rimmad lax med stuvad potatis)  
*Suedoise, 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 vitlökssmör)  
*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)

