

Matsedlar Restauranger 1933 - samling av trycksaker - 9

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



Vinlista

4 Februari 1933.

CENTRALTRICKORNET
HÄLSINGBORG



Röda & Vita
Bordeauxviner

Röda & Vita
Bourgogneviner

Champagne

Mousserande
& Rhenviner

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner

Madeira &
Diverse Viner

KARAKTÄRISTIK AV NÅGRA NOTERADE ÅRGÅNGAR.

Bordeauxviner:

- 1916 Fylliga, kraftiga, bouquetrika viner av hög kvalitet, en del ännu något hårda.
1917 Hastigt mognade viner, eleganta och mjuka.
1918 Fylliga, goda och bouquetrika viner med lovande framtid.
1919 Lätta, bouquetrika viner, hastigt mognade.
1920 För röda viner en mycket framstående årgång, som anses såsom den bästa sedan år 1900 och utmärker sig för vinernas fyllighet, kraft och mjukhet. Vita viner mindre söta än vanligt, men i övrigt av god kvalitet.
1921 Röda viner rätt goda, en del t. o. m. mycket vällyckade, de vita anses såsom detta århundrades hittills mest lyckade och uppskattas särskilt för sin stora sötma, fyllighet och fraicheur.
1922 Snabbt mognande lätta viner. De röda i allmänhet av medelkvalitet, de vita utveckla sig gynnsamt.
1923 Medelstor skörd. Fina, eleganta viner, något korta i smaken, utveckla sig mycket snabbt.
1924 Medelskörd. Vinerna, både de röda och de vita, behagliga, fylliga och bouquetrika. Ansas ha stor framtid och lämpa sig för lagring.
1925 Kvantitativt medelmåttig skörd. Vinerna äro lätta och eleganta, men sakna i allmänhet fyllighet och sötma.
1926 Lyckad årgång. Vinerna kraftiga och bouquetrika.
1927 I allmänhet tunna, intetsägande, syrliga viner.
1928 Denna årgång anses redan bliva en av de bästa. Vinerna väntas bli fylliga och eleganta med god bouquet och fin arom.

Bourgogneviner:

- 1915 Framstående årgång, viner av hög bouquet och ovanlig fyllighet.
1916 Lätta, medelgoda viner.
1917 Lätta viner utan särskilt framträdande egenskaper.
1918 Något hårda, ordinära viner.
1919 God årgång. Vinerna mogna långsamt.
1920 Medelgoda viner.
1921 Liten skörd. Vinerna äro fina med behagligt framträdande druvsmak, men ej särdeles fylliga. De mogna relativt hastigt.
1922 Riklig skörd, framför allt i de områden, där de enklare vinerna produceras. Vinerna i allmänhet av ordinär kvalitet, sakna fyllighet.
1923 Mycket liten, men kvalitativt framstående skörd. Mycket goda, fylliga och färgrika viner med stor framtid.
1924 Medelskörd. Vinerna lättare än 1923-orna, fylliga och bouquetrika, de mogna vinerna besitta mycket fin bouquet.
1925 Medelstor skörd. Ofta tunna, syrliga och kärva viner.
1926 Skörden ytterligt reducerad. Kvaliteten lovar att bliva mycket god med stor fyllighet och färg.
1927 Medelskörd, kvalitativt medelmåttig.
1928 Behagliga, runda och fina viner. Torde mogna hastigt.

Rhenviner:

- 1921 Bästa årgång i mannaminne. Stor skörd. Vinerna uppfylla alla anspråk på ett ädelt vin, besitta stor sötma, en utpräglad bouquet och hög färg.
1922 Medelmåttig årgång.
1923 Både kvantitativt och kvalitativt undermålig årgång.
1924 Medelskörd. Vinerna jämna, sunda och angenäma utan särskilt framstående egenskaper.
1925 Medelstor skörd av relativt god kvalitet, vinerna besitta sötma och fyllighet och ha goda utvecklingsmöjligheter.
1926 Skörden över medelmåttan. Välutvecklade viner av mycken ras.
1927 Skörden i stort sett underlägsen 1926. De små vinerna knappast mer än brukbara. Kvalitetsvinerna däremot medelgoda.
1928 Ojämnt utvecklade viner. Kvaliteten anses i allmänhet ligga mellan de två föregående årens.

Moselviner:

- 1921 Utomordentligt framstående årgång. Vinerna äga i allmänhet en fin bouquet och en relativt kraftig sötma.
1922 Mestadels svag årgång. Druvorna i stor utsträckning frostskaade.
1923 Årgången i alla avseenden betydligt under medelmåttan.
1924 Medelmåttig årgång.
1925 Medelskörd. Vinernas kvalitet ganska lovande.
1926 I allmänhet goda viner av fin kvalitet.
1927 I stort sett mindre lyckad årgång.
1928 Medelgoda viner.

GRAND HOTEL

Röda & Vita
Bordeauxviner

RÖDA BORDEAUXVINER

				¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
1	1918	Château Haut Brion	Slottstappning	28. —	
		<i>Lätt, elegant</i>			
2	1916	„ Lafite-Rotschild	„	23. —	
		<i>Fylligt, elegant</i>			
3	1916	„ Haut Brion	„	23. —	
		<i>Högelegant, kraftigt</i>			
4	1924	„ Latour	„	18. —	9. 50
		<i>Fylligt, elegant</i>			
5	1924	„ Cheval-Blanc	„	18. —	9. 50
		<i>Fylligt, elegant</i>			
6	1924	„ Margaux	„	14. —	7. 50
		<i>Fylligt</i>			
7	1924	„ Gruaud Larose Faure . .	„	12. —	6. 50
		<i>Lätt, elegant</i>			
8	1924	„ Cos d'Estournel	„	12. —	6. 50
		<i>Fylligt och mjukt</i>			
9	1924	„ Marquis de Terme . . .	„	10. —	5. 50
		<i>Fylligt, bouquetrikt</i>			
10		„ Kirwan	Bordeauxtappning	7. —	4. —
		<i>Populärt vin</i>			
11		„ Camponac, Monop. Louis Eschenauer	Bordeauxtappning	6. —	
		<i>Mycket omtäckt</i>			
				¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but. ¹ / ₄ -but.
12		Margaux		6. —	3. 25
13		Médoc		3. 45	1. 85 1. 05

Röda & Vita
Bourgogneviner

Champagne

VITA BORDEAUXVINER

				¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
14	1924	Château d'Yquem	Slottstappning	30. —	
		<i>Fylligt, sött vin</i>			
15	1916	„ de Rayne-Vigneau	„	12. —	
		<i>Sött vin</i>			
16		Grand Vin de Graves "Olivier"	Bordeauxtappning	7. —	4. —
		<i>Halvtorr</i>			
17		Haut Sauternes		8. —	4. 50
		<i>Sött vin</i>			
18		Sauternes		6. —	3. 50
		<i>Sött vin</i>			
19		Grande Mauline, Blanche		5. —	
		<i>Halvsött</i>			
20		Graves		4. 50	2. 50

Mousserande
& Rhenviner

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner

Madeira &
Diverse Viner



GRAND HOTEL

RÖDA BOURGOGNEVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
22	1915	Clos de Vougeot <i>Originaltappning</i>	21. —		
23	1923	Romanée-S:t Vivant „	18. —		
24	1915	Volnay Chauvenet „	16. —		
25	1923	Chambertin Pierre Ponnelle „	15. —	8. —	
26	1923	Pommard Bouchard „	11. —	6. —	
27		Grande Sève „	11. —	6. —	
28		Vieille Vignes „	10. —		
29		La Marche „	8. —	4. 50	
30		Bourgogne Vieux <i>Härtappning</i>	6. —	3. 25	1. 75
31		Mâcon „	4. —	2. 25	

Röda & Vita
Bourgogneviner

32		
33		
34		
35		

Champagne

VITA BOURGOGNEVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
36	1919	Puligny-Montrachet, J. Calvet & Cie <i>Originalt.</i>	11. —	6. —
37	1919	Meursault „	10. —	5. 50
38	1924	Chablis Moutonne „	9. —	
39	1919	Chablis <i>Härtappning</i>	7. —	4. —

Mousserande
& Rhenviner

40		
41		
42		

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner



Madeira &
Diverse Viner



GRAND HOTEL

CHAMPAGNE

		¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
43	V:ve Pommery & Greno, 1921 Vintage Nature .	28. —	
	<i>Mycket torr</i>		
44	„ Carte Blanche, Sec. . .	21. —	11. —
	<i>Söt</i>		
45	„ Extra Sec.	24. —	
	<i>Torr</i>		
46	V:ve Clicquot-Ponsardin, Goût Américain, Sec. .	25. —	13. —
	<i>Halotorr</i>		
47	„ 1921 Brut	30. —	
	<i>Torr</i>		
48	„ England, Demi Sec. . .	23. —	12. —
	<i>Halosöt</i>		
49	Moët & Chandon, 1920 Brut Impérial	27. —	
	<i>Mycket torr</i>		
50	„ White Star	22. —	11. 50
	<i>Halosöt</i>		
51	J. Bollinger, Dry Extra	18. —	
	<i>Halotorr</i>		
52	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge	23. —	
	<i>Torr</i>		
53	„ Grand Crémant	19. —	10. —
	<i>Söt</i>		
54	„ Goût Américain	21. —	11. —
	<i>Halotorr</i>		
55	Piper-Heidsieck, Piper Sec.	22. —	
	<i>Halotorr</i>		
56	„ Piper Demi Sec.	22. —	11. 50
	<i>Halosöt</i>		
57	Louis Roederer, Grand Vin Sec.	20. —	10. 50
	<i>Halotorr</i>		
58	„ Carte Blanche	19. —	10. —
	<i>Söt</i>		
59	Pol Roger & Cie, Grand Vin Sec America	21. —	
	<i>Halosöt</i>		
60	„ 1921 Brut, Cuvée de Réserve	26. —	
	<i>Mycket torr</i>		
61	„ Cuvée de Réserve "Magnum"	52. —	
	<i>Mycket torr</i>		
62	Delbeck & Cie, 1919 Brut	22. —	
	<i>Torr</i>		
63	„ Helios Sec, Goût Américain	21. —	
	<i>Halotorr</i>		
64	Ruinart Père & Fils 1923	28. —	
	<i>Torr</i>		
65			
66			
67			

Champagne

Mousserande
& Rhenviner

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner

Madeira &
Diverse Viner



GRAND HOTEL



MOUSSERANDE VINER

	MOUSS. VIT BORDEAUX	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
68	Carte Blanche, Demi Sec.	13. —	

MOUSS. VIT BOURGOGNE

69	Val d'Or	14. —	
70	Moulin à Vent	14. —	7. 50

MOUSS. TYSKA

71	Assmannshäuser (rött)	16. —	
72	Sparkling Hock	16. —	8. 50
73	Kupferberg Gold	16. —	

74			
----	-------	--	--

RHENVINER

	<i>Originaltappningar</i>	¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
75	1921 Dürkheimer Feuerberg Traminer Auslese . .	24. —	
76	1921 Neustadter Grain Gewürztraminer Auslese .	18. —	9. 50
77	1925 Oppenheimer Schlossberg	14. —	7. 50
78	1925 Rüdesheimer Special	13. —	7. —
79	1925 Liebfraumilch Special	12. —	6. 50
80	1927 Dorf Johannisberger	11. —	
81	1926 Steinwein (boxbeutel)	10. —	
82	1925 Niersteiner Fritzenhölle	9. —	
83	1929 Liebfraumilch Spätlese	7. —	4. 50
84	1928 Schloss Böckelheimer	5. 50	3. 50
85	Bodenheimer	3. 70	1. 95
86			
87			

Mousserande
& Rhenviner

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner

Madeira &
Diverse Viner



GRAND HOTEL

MOSELVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.
88	1925 Berncasteler Rosenberg	<i>Originaltappning</i>	14. —	
89	1925 Berncasteler Doctor	,,	14. —	
90	1925 Berncasteler Special	,,	12. —	6. 50
91	Königsmosel	,,	7. 50	4. —
92	1929 Zeltinger Himmelreich	,,	7. —	
93	Zeltinger		5. —	3. —

O PORTOVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
94	Cockburn, Smithes' Port, Vintage 1912	<i>Orig.-t.</i>	30. —		
95	Sandeman's Port, Vintage 1917	<i>Originaltappning</i>	23. —		
96	Ujo	,,	17. —	9. —	5. —
97	White Port, Cachucha	,,	15. —	8. —	
98	Fred's Port, Vintage, F. de Koenig	,,	12. —	6. 50	
99	Grådask		12. —	6. 50	
100	Extra Portwine, Vintage-Style	pr glas 5 cl. 0: 80	11. —	6. —	3. 50
101	Imperial Ruby		9. —	5. —	
102	Fine Red	pr glas 5 cl. 0: 40	5. 40	2. 80	1. 50

SHERRYVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
103	Solera del Rey	<i>Originaltappning</i>	16. —	8. 50	
	<i>Halvsöt</i>				
104	Sherry Dry-Sack	,,	14. —	7. 50	4. —
	<i>Torr</i>				
105	Solera Granada, "populärt"	,,	12. —	6. 50	
	<i>Halvsöt</i>				
106	Coronation 1911, Solera 1865	<i>pale</i>	12. —	6. 50	
	<i>Halotorr</i>				
107	Amontillado Superior	pr glas 5 cl. 0: 65	9. —	5. —	3. —
	<i>Torr</i>				
108	El Caballero	<i>pale</i>	8. —	4. 50	
	<i>Halvsöt</i>				
109	Golden Ordinary	pr glas 5 cl. 0: 35	5. —	3. —	
	<i>Söt</i>				

Mosel-, Oporto-
& Sherryviner

Madeira &
Diverse Viner

GRAND HOTEL

MADEIRAVINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	¹ / ₄ -but.
110	1848 Malvasia	Originaltappning	30. —		
	<i>Halvsöt</i>				
111	1840 Finest Boal	„	18. —	9. 50	
	<i>Söt</i>				
112	1848 Boal Reserve	„	15. —	8. —	4. 50
	<i>Halvtorr</i>				
113	Reserve Malmsey	„	13. —	7. —	4. —
	<i>Halvsöt</i>				
114	London Particular	pr glas 5 cl. 0: 90	12. —	6. 50	3. 50
	<i>Halvtorr</i>				
115	Malvoisie Extra		12. —	6. 50	3. 50
	<i>Söt</i>				
116	Saint John, "populärt"	Originaltappning	11. —	6. —	
	<i>Halvsöt</i>				
117	Fine Bual		10. —	5. 50	3. —
	<i>Halvsöt</i>				
118	Madeira**		8. —	4. 50	
	<i>Halvsöt</i>				
119	Campanario	pr glas 5 cl. 0: 40	5. 40	2. 80	
	<i>Halvsöt</i>				

120

DIVERSE VINER

			¹ / ₁ -but.	¹ / ₂ -but.	pr gl. 5 cl.
121	Pedro Ximénes (söt)	Spansk originaltappning	11. —		
122	Chianti Valle d'Oro Rött, Italiensk	„	8. —		
123	Chianti Bianco	Vitt, „	8. —		
124	Vouvray, pärlande vin		8. 50		
125	Marsala Trinacria		3. —		
126	Vermouth	Fransk originaltappning			0. 75
127	Vermouth	Italiensk			0. 75



Av bolaget godkända mätglas finnas vid kassan och tillhandahålles gäst
på begäran.

Madeira &
Diverse Viner

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009

1009 1009 1009



