

# Matsedlar Restauranger 1963 - samling av trycksaker - 11

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

# PARK AVENUE HOTEL



## Grill Restaurant



1963

## A LA CARTE

### HORS D'OEUVRES (Förrätter)

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Sélection de Hors d'oeuvres* (gourmetbricka)                  | 23:—  |
| Plateau glacé Lorensberg* (4 delikatesser på is)              | 15:50 |
| Canapés Royal (lyxsandwiches)                                 | 14:—  |
| Salade de Crevettes du Chef* (oblandad räksallad med 3 såser) | 11:50 |
| Saumon fumé sur le plat (laxtallrik)                          | 11:50 |
| Cocktail de fruits de mer ("Västkustcocktail")                | 9:75  |
| Saumon mariné à la Suédoise (1/2 portion gravlax)             | 9:25  |
| Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)  | 8:50  |

### PLATS CHAUDS (Varmrätter)

|                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sole au Champagne* (urbanad sjötunga i sås med champagne)                                                                               | 16:75 |
| Sole grillée à la Fraenckel (grillad sjötunga med gratinerad räkbarkett, pepparrotssmör, friterad persilja)                             | 15:—  |
| Filets de Sole à la Reine (stekta sjötungsfiléer på risbädd, champinjoner, currysås)                                                    | 14:—  |
| Coeur de Filet Champs Elysées* (helstekt oxfilé med stråpotatis, brynta champinjoner, bacon, mürgsås)                                   | 17:—  |
| Tournedos Rossini (med gåslever, tryffel, madeirasås)                                                                                   | 16:50 |
| Filet de Veau d'Offemont (gratinerad kalvfilé med murklor och sparris)                                                                  | 15:50 |
| Selle de Chevreuil Grand Veneur* (rådjurssadel med kastanje-puré, viltås, pommes dauphine)                                              | 16:50 |
| Pollo Bel Paese (ostpanerad stekt kyckling, haricots verts, paprikasallad, madeirasås)                                                  | 12:50 |
| Suprême de Volaille Saigon* (kokt hönsbröst med curry, ananas, ris, kokos, chutney, kroepock, ketjabsoya, röd peppar, apelsin-strimlor) | 13:50 |
| Gelinotte à la Maison* (järpbröst på fågelmousse, brynta champinjoner, sparris, tryffelsås, pommes dauphine)                            | 16:50 |

### POTAGES (Soppor)

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)                     | 5:50 |
| Tortue claire (klar sköldpaddssoppa)                 | 7:50 |
| Velouté aux Champignons (champinjonsoppa)            | 4:—  |
| Bisque de Homard (hummersoppa)                       | 9:50 |
| Consommé double à la Saxon (med oxmürg & stjärngryn) | 4:—  |

### OEUFS (Äggätter)

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris)                                  | 8:25 |
| Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås) | 9:25 |
| Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, tunga, tryffel)                                       | 9:75 |
| Anda Indienne (förlorade ägg på risbädd, currysås & rükor)                                    | 7:50 |

### LÉGUMES (Grönsaker)

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknappar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör)                | 6:50 |
| Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner)                                                    | 5:75 |
| Coeur de Palmier Bordelaise (palmvärg med rödvinsås)                                                | 6:50 |
| Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel) | 6:—  |

### GRILLADES ET ROTIS À LA BROCHE (Från grill och rotisseri)

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den")                                         | 16:—  |
| T-Bone Steak à la Maison* (med haricots verts bl. m. lök & bacon, s:ce du Chef)               | 16:—  |
| Selle d'Agneau aux petits Légumes (lammssadel med "utvalda" grönsaker — för minst 3 personer) | 15:50 |
| Poulet de Grain* ("klyvkyckling")                                                             | 11:—  |
| Poulet de Gras* (gödkyckling)                                                                 | 13:—  |
| Caneton* (anka)                                                                               | 15:50 |

### DESSERTS (Efterrätter)

|                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Flan Belle Hélène* (smördegshatten, grädde, päron)                                                   | 3:50 |
| Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)                                                 | 5:—  |
| Crêpes à la Horcher* (fyllda med vaniljkräm bl. m. finskurna persikor, nötter, flamberas med kirsch) | 6:50 |
| Soufflé au Citron s:ce Sabayon (citronsufflé med sabayonsås)                                         | 6:50 |
| Cassata Napolitana (italiensk glassanrättning)                                                       | 6:50 |

\* = pris per person, för minst 2 personer

## PARK AVENUE HOTEL



*"En måltid utan vin är som  
en dag utan sol"*

säger fransmännen

I vår vinkällare finns viner från Frank-  
rike, Tyskland, Spanien, Italien, Ungern,  
Portugal och Israel

☆

Hovmästaren visar gärna vår stora vin-  
lista omfattande viner såväl av stora  
årgångar och kända märken som fullt  
njutbara vardagsviner

☆

Torra och halvtorra alkoholfria kvali-  
tetsviner