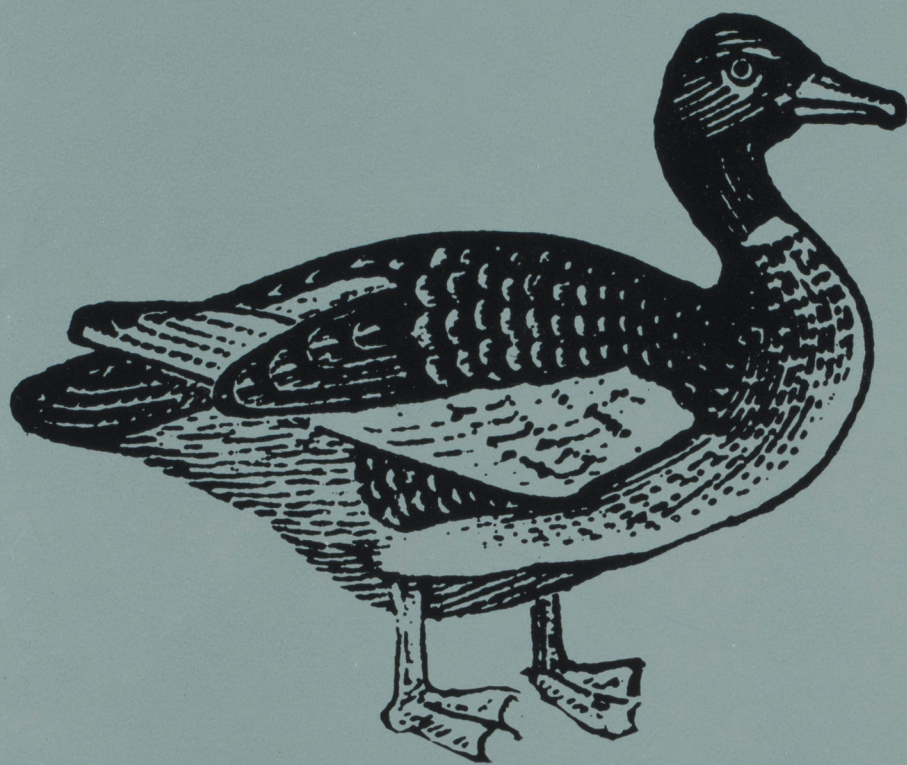


Matsedlar Restauranger 1967 - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck -1970

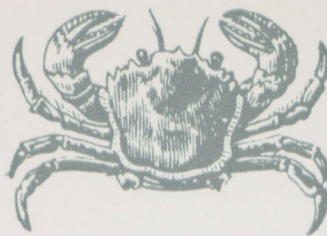


National Library
of Sweden



ALA CARTE





HORS D'OEUVRE FÖRRÄTTER

Saumon mariné suédoise	9: 50	Assortiment de Crustacés frits	11: —
Raw pickled salmon Swedish style		Assorted Seafood, fried in deep-fat	
Gravlax med senapssås		Friterade skaldjur med dillmajonnäs	
Salade de homard en chemise	dagspris	Blinis au caviar d'ablette	8: 50
Salad of lobster in the shell		Blinis with caviar of blay	
Hummersallad i skalet		Boveteplättar med löjrom	
Escargots Chez-Nous	7: 50	Crêpes Mannan Sarthoise	6: 50
Snails cooked in chablis, onions,		Pancakes with ham, onions,	
parsley		mushrooms	
Sniglar bräserade i vitvin, lök,		Tunna pannkakor, skinka, lök,	
persilja		champinjoner	



POTAGES SOUPS SOPPOR

Consommé double moëlleux	5: —	Bisque de homard	8: 50
Consommé with marrow		Cream of lobster	
Consommé med oxmärg		Hummersoppa	
Larme de Canbera	6: 50	Gazpacho	4: 50
Tear of Canbera		Cold vegetable soup	
Kängurusvanssoppa		Kall grönsakssoppa	
Crème de tomates au gin	4: 50		
Cream of tomatoes with gin			
Tomatsoppa med ginsmak			



OEUFS ET FARINEAUX EGGS AND PASTES ÄGG OCH MJÖLRÄTTER

Oeuf poché Golden Buck	6: 50	Omelette Richmond	10: —
Poached egg with Swiss cheese		Omelet with creamed mushrooms	
Pocherat ägg, glacerat med		Omelett med portvinstuvade	
schweizerost		champinjoner	
Oeufs brouillés au renne fumé	9: 50	Ravioli italienne	6: —
Scrambled eggs with smoked reindeer			
Äggröra med rökt renstek			



LEGUMES VEGETABLES GRÖNSAKSRÄTTER

Plat de légumes Waerland	6: —	Asperges en branches hollandaise	8: —
Vegetable platter		Asparagus with hollandaise sauce	
Råkosttallrik		Stångsparris, hollandaisgratinerad	
Epis de maïs au beurre battu	6: —	Tomates farcies au jambon	6: —
Corn on cob with creamed butter		Stuffed tomatoes with ham	
Majskolv med rört smör		Färserade tomater med skinka	

Professorns Aforismer ur Smakens fysiologi

Det är livet, som gör världen till vad den är, och allt som lever fordrar näring.

Djuren fylla magen, gemene man äter, men endast den bildade människan förstår att göra ätningen till en konst.

Folkens öde beror av deras sätt att livnära sig.

Säg mig vad du äter, och jag skall säga dig vad du går för.

Skaparen ålägger människan att äta för att leva, lockar henne därtill genom aptiten, och skänker henne njutningen som belöning.

Finsmakeriet är en yttring av vår omdömesförmåga, varigenom vi giva företräde åt saker, som äga en angenäm smak, framför dem, som icke ha denna egenskap.

Nöjet vid bordet tillhör alla åldrar, alla stånd, alla länder och alla tider. Det kan förenas med alla andra nöjen, och håller sig in i det sista för att trösta oss över förlusten av de övriga.

Bordet är det enda ställe, där man aldrig har tråkigt under den första timmen.

Uppfinningen av en ny rätt bidrar i högre grad till människosläktets lycka än fyndet av en ny stjärna på himlen.

De som äta eller dricka till övermått, förstå varken konsten att äta eller dricka.

Rätternas ordningsföljd går från de kraftigare till de lättare.

Dryckernas ordningsföljd går från de mildare till de fylligare och av rikare bouquet.

Det är en irrlära i satsen, att man inte bör växla viner. Tungan märts fort nog, och efter tredje glasets är verkan matt, även av det bästa vin.

En dessert utan ost är som en skönhet med blott ett öga.

Man uppfostras till kock, men man födes till stekkonstnär.

Punktligheten är den outhärligaste egenskapen hos en kock; den tillkommer i lika grad de inbjudna gästerna.

Att vänta för länge på en senkommen gäst, röjer föga hänsyn till alla dem, som redan infunnit sig.

Den som mottager sina vänner, utan att själv lägga hand vid den måltid han ordnat för dem, han är ej värd att äga vänner.

Värdinnan i huset bör alltid förvissa sig om, att kaffet är gott, och värden, att likörerna äro av utsökt slag.

Att bjuda en person till gäst, innebär att man ätar sig att sörja för hans välbefinnande, så länge han vistas under vårt tak.

BRILLAT-SAVARIN



HORS D'OEUVRE FÖRRÄTTER

Saumon mariné suédoise 9: 50
Raw pickled salmon Swedish style
Gravlax med senapssås

Salade de homard en chemise . . . dagspris
Salad of lobster in the shell
Hummersallad i skalet

Escargots Chez-Nous 7: 50
Snails cooked in chablis, onions,
parsley
Sniglar bräserverade i vitvin, lök,
persilja

Assortiment de Crustacés frits 11: —
Assorted Seafood, fried in deep-fat
Friterade skaldjur med dillmajonnäs

Blinis au caviar d'ablette 8: 50
Blinis with caviar of blay
Boveteplättar med löjrom

Crêpes Mannan Sarthoise 6: 50
Pancakes with ham, onions,
mushrooms
Tunna pannkakor, skinka, lök,
champinjoner



POTAGES SOUPS SOPPOR

Consommé double moëlleux 5: —
Consommé with marrow
Consommé med oxmärg

Larme de Canberra 6: 50
Tear of Canberra
Kängurusvanssoppa

Crème de tomates au gin 4: 50
Cream of tomatoes with gin
Tomatsoppa med ginsmak

Bisque de homard 8: 50
Cream of lobster
Hummersoppa

Gazpacho 4: 50
Cold vegetable soup
Kall grönsakssoppa



OEUFs ET FARINEAUX EGGS AND PASTES ÄGG OCH MJÖLRÄTTER

Oeuf poché Golden Buck 6: 50
Poached egg with Swiss cheese
Pocherat ägg, glacerat med
schweizerost

Oeufs brouillés au renne fumé 9: 50
Scrambled eggs with smoked reindeer
Äggröra med rökt renstek

Omelette Richmond 10: —
Omelet with creamed mushrooms
Omelett med portvinstuvad
champinjoner

Ravioli italienne 6: —



LEGUMES VEGETABLES GRÖNSAKSRÄTTER

Plat de légumes Waerland 6: —
Vegetable platter
Råkosttallrik

Epis de maïs au beurre battu 6: —
Corn on cob with creamed butter
Majskolv med rört smör

Asperges en branches hollandaise . . 8: —
Asparagus with hollandaise sauce
Stångsparris, hollandsgratinerad

Tomates farcies au jambon 6: —
Stuffed tomatoes with ham
Färserverade tomater med skinka



POISSONS FISH FISKRÄTTER

- 11: —

8: 50

6: 50
- Filets de sole au vin rouge 16: 50
Fillets of sole in red-wine-sauce
Sjötungsfiléer i rödvinsås

Turbot braisé maison (2 p., p.p.) . . . 15: 50
Oakbraised turbot steak
Bräserad piggvar på ekplanka

Darne de saumon grillée Residence . . 16: —
Grilled salmon with truffes
Tryffelspäckad lax
- Langoustines flambées amoureuse . . . 16: —
Deep-sea-crayfishes, prepared
table-side
Flamberade havskräftor, tillagas vid
bordet

Brochette de poissons Batavia 14: —
Skewered fish with pineapple
Fiskspett med ananas och äpple



VIANDES MEAT KÖTTRÄTTER

- 8: 50

4: 50
- Châteaubriand flambé au poivre . . . 18: —
Flamed peppersteak, prepared
table-side
Pepparstek, tillagas vid bordet

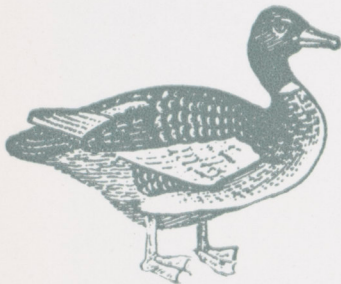
Tournedos Mac Aurell 17: 50
Tenderloin steak with calf's sweetbread
Oxfilé med kalvbräss, choronsås

Filet de veau flambé Estragon 17: —
Fillet of veal, flamed with estragon
Flamberad kalvfilé med estragonsmak

Cotelettes d'agneau vert-pré 15: 50
Lambchops with string beans
Lammkotletter med haricots-verts
och tomat
- Rognon flambé Armagnac 16: 50
Flamed calf's kidneys, prepared
table-side
Flamberad kalvnjure, tillagas vid
bordet

Medaillons de cerf suédoise 15: —
Fillets of deer Swedish style
Hjortmedaljonger med murkelsås

Brochette de viandes kaukasienne . . . 18: —
Vodkaflamed skewered meat
Russian style
Vodkaflamberat köttspett



VOLAILLES ET GIBIER POULTRY FÅGELRÄTTER

- Caneton Véronique 17: 50
Roast duckling with grapes
Stekt unganka med druvor

Poulet de neige Norvégienne 17: —
Ptarmigan with creamsauce
Snöripa med gräddsås och gélé
- Faisan au porto 16: 50
Pheasant in portwine-sauce
Fasan med portvinsås



DESSERTS EFTERRÄTTER

- Pêche flambée Grand Marnier 8: —
Flamed peach with Grand Marnier
Flamberad persika med Grand
Marnier

Soufflé Laponia 8: —
Soufflé with cloudbberries
Hjortronsoufflé
- Mousse au chocolat 4: 50
Chokladfromage

Cassata italienne 4: 50

Glace en chemise Heering 7: —
Icecream in a hot shell
Friterad glass med likörgrädde

■
Fromages assortis
Assorted cheese
Ostbricka

