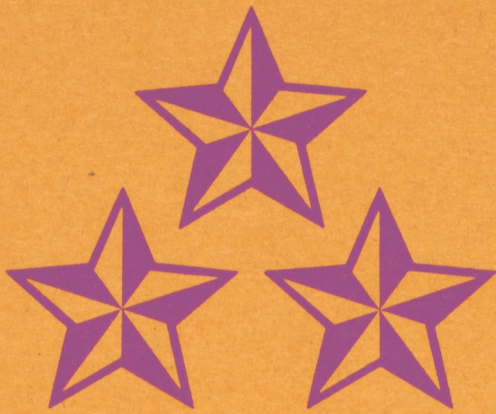


Matsedlar Restauranger 1967 - samling av trycksaker - 3

Vardagstryck -1970





Stekhuset Falstaff

Ett slaktat biffdjur väger bortemot 300 kg.

En saftig bit.

Men här på Stekhuset intresserar vi oss endast
för den allra saftigaste tiondelen.

Den som kallas biffstock och styckas ut från mittpartiet av oxens rygg.

När den stocken fått hänga i tre veckor

har köttet fått en mörkröd färg

och blivit så mörkt att kniven nästan slinter rakt igenom.

Då men inte förr

får det godkänt av vår stekmästare.

Förrätter

Gravad strömming

Strömmingsfiléer i en marinad av vinäger, vatten, salt och peppar, socker, olja och mycket finhackad dill.
Kokt potatis till.

3:50

Liten Räkcocktail

Räkor, paprika och ärtor
på en bädd av strimlad grönsallad.
Valfri dressing
eller Rhode Islandsås.

4:-

Sniglar på Provencianskt sätt

Först sauterade i smör med finhackad lök.
Sedan gratinerade med vitlökssmör,
hackad persilja och rivet bröd.
Serveras med vitt bröd i skivor.

5:75

Enrisrökt skinka på melon

Precis som det är sagt,
varmrökt skinka i tunna skivor
på en klyfta melon.

4:75

Friterad sparrisknopp med Rhode Islandsås

De späda, fina knopparna
friteras och avnjutes med en majonnäs,
smaksatt med konjak, chilisås och tomat.

4:50

Viltpastej på pumpernickel

Finmalen viltlever,
smaksatt med enbär gräddas till pastej
och läggs på mycket tunna pumpernickel-
skivor med strimlad grönsallad.

4:25

Consommé varm eller kall med sherrysmak

Med oststänger.

4:-

Oxsvanssoppa

Med finskurna grönsaker.

4:50



Kött!



File (Tenderloin)

Ur hjärtat av innerfiléen
skäres ut ett stycke av det kött som anses
vara det möraste och ädlaste på oxen.
130 g 10:-, 170 g 12:50, 210 g 15:-

Entrecôte (Sirloin)

Ett väl marmorerat stycke från oxkotletten
befrias från ben och det yttersta lagret av talg
och skäres i tjocka skivor.
150 g 9:50, 200 g 12:-, 275 g 15:50

Biffstek

Köttet från biffstockens fortsättning
på oxkotletten (contrefilé)
befrias från benet och skäres i tjocka stycken.
Detta kött som är mindre marmorerat än entrecôten
tillhör även det en av oxens ädlaste delar.
130 g 8:50, 170 g 10:50, 250 g 14:-

T-bone steak

Stor oxkotlett med innerfilet.
Namnet "T-bone" beror på att köttet med ben kommer
från den delen av biffstocken
där benen bildar ett T.
Besök vår styckmästare och bestäm själv vikten.
(Minimivikt med ben 300 g 14:-) Pris efter vikt.

Beställ den grad av genomgrillning Ni önskar

Mycket blodig-blodig-röd-
ganska välgrillad-välgrillad.
Alla dessa stekar äro grillade helt naturellt
och är endast kryddade
med malen färsk peppar, salt och penslade med olja.

Fläskkotlett på köksmästarens vis

Kryddad med handmalen peppar, oregano och salvia.
Väl grillad. Béarnaisesås med en doft av curry.
8:75

Till köttet får Ni:

Dagens sallad med valfri dressing
gratis till samtliga kötträtter.
Valfritt aromsmör serveras till köttet:
persiljesmör, vitlökssmör,
pepparrotssmör, ansjovissmör eller rödvinssmör.

Grönsaker

Små ärter med löksmak 2:25
Haricots verts 2:25
Smörsvängd spenat 2:25
Grillad tomat 1:75
Helstekt smälök 1:75
Majs i smör 1:75

Potatis

Bakad potatis 1:50
Kokt potatis 1:-
Friterad potatis 2:-
Tändstickspotatis 2:-
Smörslungad kulpotatis 2:-

Såser

Rödvinssås med oxmärg 2:50
Ingefärssås 2:50
Béarnaisesås 2:50
Pepparsås 2:50

Specialrätter

Orientalisk Shaslik på florett

Köttet på lammsadeln får vila i en rödvinsmarinad i 24 timmar.

Stekmästaren skär köttet i små stycken som träkolsgrillas på florett tillsammans med bacon, paprika, lök och champinjohattar som därefter flamberas i konjak vid bordet.

Serveras med ett saffransdoftande ris.

17:50

1/2 Barbecued Chicken

Kyckling grillad på spett, varav Ni tar hälften.

11:-

Råbiff (150g)

Blandas vid bordet som Ni själv vill ha den.

Med capris, lök, sardeller, salt och malen vitpeppar,

rå äggula, senap, olja, vinäger och litet konjak.

13:50

Ärtsoppa på skånskt vis

Med timjan samt fläsk och korv separat.

5:-

Grillad Piggvar

Filéen av en stor piggvar

+ friterad persilja + pepparrotssmör.

12:50

Efterrätter

Äppelkaka med vaniljsås

3:50

Hjortronparfait

3:75

Päron eller fikon i konjak

Med glace och vispad grädde

5:-

3 sorters ost

Gorgonzola

Västerbottenost

Fransk Brie

5:-

Dagens Falstaff

Drycker

Röda viner

Bordeaux

Bordeaux Rouge
1/1 but. 12:50, 1/2 but. 7:50
Le Cardinal
Magn 42:-, 1/1 but. 22:-, 1/2 but. 12:--
Le Vallon Hanappier
1/1 but. 23:-, 1/2 but. 13:--
1959
Château Saint André Corbin
St. Georges-St. Emilion
1/1 but. 18:--
1959
Château Smith Haut Lafite Graves
1/1 but. 29:--
1958
Château Trotonoy Pomerol
1/1 but. 28:--
Rött vin på karaff
37 cl 5:50, 19 cl 2:75

Rhône

Côtes-du-Rhône
1/1 but. 15:-, 1/2 but. 8:50
1962
Dom. de Nalys Châteauneuf-du-Pape
1/1 but. 26:--

Bourgogne

Bourgogne Vieux
1/1 but. 18:-, 1/2 but. 10:50
Marquisat
1/1 but. 24:-, 1/2 but. 13:50
Beaune du Château
1/1 but. 32:-, 1/2 but. 18:--
1962
Savigny-les-Beaune
1/1 but. 25:--
1962
Nuits Saint Georges
1/1 but. 43:--
Beaujolais Royal
1/1 but. 19:-, 1/2 but. 11:50

Italienskt

Chianti Ruffino
Magn. 38:-, 1/1 but. 21:-, 1/2 but. 12:50

Rosé

Fleur-de-Provence
1/1 but. 12:50
Rosatello
1/1 but. 21:-, 1/2 but. 12:--

Vita viner

Bordeaux

Château Jacquet
Halvtorrt
1/1 but. 12:-, 1/2 but. 7:25
1964
Château d'Arche Lafaurie
Sött
1/1 but. 22:--
1962
Château la Louvière
Torrt
1/1 but. 34:--

Bourgogne

Chablis
1/1 but. 19:--
Dry Pouilly Fuissé
1/1 but. 32:-, 1/2 but. 17:--

Rhen-Mosel

Liebfraumilch
1/1 but. 15:50, 1/2 but. 8:50
Piesporter Falkenberg
1/1 but. 28:-, 1/2 but. 16:--

Champagne

Lanson Brut Black Label
1/1 but. 50:-, 1/2 but. 28:--
V:ve Clicquot Goût Américain
1/1 but. 50:--
Bollinger Brut Special
1/4 but. 18:--

**Glöm ej att fråga efter
månadens husvin**

Aperitifs 4 cl

Martini extra dry 3:50
Martini bianco 3:50
Martini rosso 3:50
Dubonnet 3:50
Pikina 3:50
Carpano Punt e Mes 3:50
Campari bitter 5:--

Sherry 4 cl

Amontillado Superior 3:--
Tio Pepe 4:50
Dry Sack 4:50

Alkoholritt

Bitter Pellegrino 2:50
Rotlack
1/1 but. 8:50, 1/2 but. 5:--
Weisslack
1/1 but. 8:50, 1/2 but. 5:--

Öl & porter

Klass II:
Falstaff's fatöl 25 cl 2:--
Pilsner 2:10
Carlsberg Hof 3:--
Klass III:
Pripps blå 3:25
Tuborg Guld 3:75
Bass Pale Ale 4:--
Carnegie Porter 3:--

Snaps 4 cl

Bäska droppar 3:80
Angostura 3:80
Aalborgs Jubileum 4:50
Rysk Vodka 5:--
Bockma Genever 4:50
Calvados-Boulard 5:50

Punsch 4 cl

Carlshamns Flagg 3:--
Cederlunds, torr 3:--

Portvin 4 cl

Grådask 3:--
Invalid Port 3:50
Cachucha White Port 4:50

Madeira 4 cl

Malvoisie 2:50

Cognac 4 cl

Grönstedts V.O. 5:50
Courvoisier V.S.O.P. 7:50
Martell xxx 6:50
Renault Carte Noir Extra 7:50
Hine Anticque 8:50

Likör 4 cl

Sv. Anisette 2:50
Cointreau 6:--
Drambouie 6:--
Gul Chartreuse 6:--
Gul Grand-Marnier 6:50
Sève Fournier 5:50

