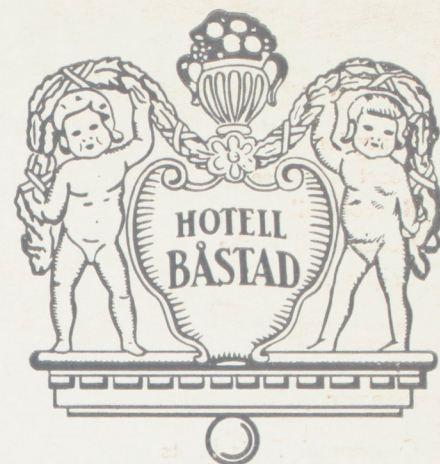


Matsedlar Restauranger 1965 - samling av trycksaker - 3

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



à la Carte
viner



[1965]

à la Carte

Förrätter

Canapéer	8: —
Toast Anglaise	10: —
Räkcocktail	6: 50
Delikatessillbricka	8: —
Crêpes Romaine	8: 50

Soppor

Consommé Trois Filés	5: —
Sköldpaddsuppa	7: —
Hummersoppa	7: —
Dagens soppa	3: 50

Äggrätter

Pocherade Ägg Elliot (ris och madeirasås)	7: 50
Ägg Montpensier (höns, bräss, tomat, currysak)	8: —
Omelette Richmond (portvinsstuvade champignoner)	8: —
Omelette Paysanne (bacon, lök, purjo, gräslök)	7: 50

Fiskrätter

Färskrökt Halmstadlax med spenat och ägg	17: —
Slätvar à la Francaise (champignoner, lök, tomat)	12: —
Lax i kapprock	15: —
Sjötungsfiléet Blidberg (stuvade champignoner, sparris, tomat)	14: —

Köttätter

Coeur de Filét en Chemise (2 pers.) (oxmärg, rödvinsås, celleri)	28: —
Tournedos Rossini (gåslever, tryffel)	15: —

Kalvkotlett Singapore (tomat, skinka, ost)	14: —
Mixed Grill	12: —
Entrecôte Bohémienne (ris, lök, tomat, béarnaise)	12: —
Planked Steak Garni (2 pers.) (stek på ekplanka med grönsaker)	28: —
Kalvnjure och -bräss Fine Champagne (smälök, champignoner, cognacsås)	13: —

Fågelätter

Stekt Kyckling med grönsallad	9: —
Griljerat Poulardebröst Polignac (på champignonbädd)	10: —
Skånsk Unganka med valnötssallad (2 pers.)	26: —
Fågel och Vilt	Säsongspris

Grönätter

Céleri Bordelaise (oxmärg, rödvinsås)	5: —
Palmmärg Milanais (ostgratinerad)	5: —
Stångsparris med rört smör	6: —
Kronärtskocksbotten Elisabeth	8: —

Ost

Ostbricka	8: —
Ostsoufflé (2 pers.)	13: —

Efterrätter

Glace au Four (2 pers.)	12: —
Ingerfärssoufflé (2 pers.)	14: —
Fruksallad med likör	7: —
Crêpes Suzette	8: —
Figs Rafetto (flamberade i cognacsås)	8: —

viner

Alkohol fria viner

<i>Lämplig till fiskrätter</i>	1/1	1/2
1. Weislack	5: —	3: —
<i>Lämplig till kött o. fågelrätter</i>		
2. Rotlack	5: —	3: —
<i>Lämplig till dessert</i>		
3. Gravensteiner	5: —	3: —
4. Merlino rött o. vitt	5: —	3: —
Fruktjuicer 10 cl	1: 85	

Öl o. vatten

Öl klass II, vatten o. läskedrycker	1: 75
Lättöl	1: 25
Starköl, svenskt	2: 75
Starköl, utländskt	3: 25

Röd Bordeaux

5. Saint Emilion	16: —	9: —
6. Le Cardinal	20: —	11: —
7. Le Vallon Hanappier	22: —	12: —
8. Kirvann	22: —	12: —
9. Château Simard	25: —	
10.		

Vit Bordeaux

11. Olivier	19: —	10: 50
12. Graves Rosechâtel	21: —	11: 50
14.		

Röd Bourgogne

15. Bourgogne Vieux	15: —	8: 50
16. Beaujolais Royal	18: —	10: —
17. Geisweiler Grand Vin	25: —	13: 50
18. Beaune du Château	30: —	16: —
19.		

Vit Bourgogne

20. Chablis	21: —	11: 50
21. Dry Pouilly Fuissé	30: —	16: —
22.		

Rhenvin

23. Liebfraumilch Madonna	24: —	
24. Steinwein (Bocksbeutel)	27: —	14: 50
25. Oppenheimer Krötenbrunnen	23: —	
26.		

Mosel

27. Adlerturm Mosel-Paradies	21: —	11: 50
28. Königsmosel	23: —	12: 50
29. Piesporter Falkenberg	26: —	14: —

Div. Viner

	1/1	1/2
31. Dopff Riquewih	21: —	11: 50
32. Vin Rosé Supérieur	12: —	7: —
33. Montrouge	8: —	4: —
34. Beyaz	8: —	4: —
Rött el. vitt vin på karaff		
1/2 (37 cl.) 4: —	1/4 (19 cl.)	2: 50

Champagne

35. J. Bollinger, Brut (torr)	46: —	24: —
36. Pommery & Greno, Brut (torr)	51: —	
37. Louis Roederer		
Grand Vin Sec (halvtorr)	43: —	22: 50
38. Louis Roederer		
Carte Blanche (söt)	41: —	21: 50
39.		

Mousserande viner

41. Henkell Trocken (halvtorr)	32: —	
--------------------------------	-------	--

Madeira

	1/1	1/2	1/4
42. Dom Pedro			
(glas 4 cl. 2: —)	22: —	12: 50	7: —
43. Saint John	27: —	15: —	8: 50

Portvin

44. Invalid Port			
(glas 4 cl. 2: —)	26: —	14: 50	7: 75
45. Cachucha, White Port	32: —	18: —	9: 50
46.			

Sherry

47. Amontillado Superior (torr)			
(glas 4 cl. 2: —)	22: —	12: 50	7: —
48. Real Tesoro (halvsöt)	24: —	13: —	
50. Dry Sack (halvtorr)	32: —	18: —	9: 50

Aperitifs

	Glas 4 cl.
51. Noilly, Prat, fransk torr verm.	2: —
52. Martini & Rossi (torr el. söt)	2: —
53. Cinzano (torr el. söt)	2: —
54. Dubonnet	2: 10
55. Pikina	2: 10
56. Campari	2: 70
57.	

Brännvin och akvaviter

1. Renat	2: 50
2. Ödåkra Taffel Akvavit	2: 50
3. Skåne Akvavit	2: 50
4. Överste Brännvin	2: 50
5. Angostura Brännvin	2: 50

Glas 4 cl.

6. Svart-Vinbärs-Brännvin	2: 50
7. Star Dry Gin	3: —
8. Aalborg Taffel Akvavit	3: 30
9. Löitens Akvavit, Gammel	3: 30
10. Boll & Dunlop, Genever	3: 30
11. Gordon's Dry London Gin	4: —
12. Moskowskaija, Vodka	4: —

Cognac

13. Courvoisier, "Le Petit Caporal"	5: —
14. J. & F. Martell, Cordon Bleu	8: —
15. E. Rémy Martin & Cie V.S.O.P.	5: 50
16. Renault & Cie. Carte Noire Extra	6: 50
17. Grönstedts V.O.	4: 50
18. Grönstedts Monopole	4: 25
19. Grönstedts***	4: —
20. Eau-de-Vie**	3: —

Whisky

21. Scotch	4: —
22. Canadian	4: —
23. Bourbon	4: —

Likörer

24. Munk Bénédictine	4: 50
25. Marie Brizard, vit cacao	3: —
26. Marie Brizard, brun cacao	3: —
27. Cointreau, vit	4: —
28. Cusenier, Orange Curaçao	4: 50
29. Grand Marnier, Cordon Rouge	5: —
30. Cordial Médoc	4: 50
31. Drambuie	5: —
32. Strega	4: —
33. Grande Chartreuse, grön	5: 50
34. Grande Chartreuse, gul	4: 50
35. Cherry Heering	3: 50
36. BOLS Crème de Bananes	3: 10
37. BOLS Apricot Brandy	3: 10
38. Anisette, vit svensk	2: 20
39. Cacao, brun svensk	2: —
40. Cacao, vit svensk	2: 20
41. Curaçao, grön svensk	2: 20
42. Curaçao, vit svensk	2: 20
43. Klosterlikör	3: —

Rom

44. Bacardi, vit	4: —
45. Negrita, mörkbrun	4: —

Punsch

	1/2	1/4
46. Carlshamns Flagg		
4 cl. 1: 80	17: —	9: —
47. Grönstedts Blå		
4 cl. 2: —	19: —	10: —

