

**Matsedlar
Restauranger 1968
- samling av
trycksaker - 5**

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

LORENSBERG



LORENSBERG

HORS D'OEUVRES (Förrätter/Appetizers)

- Plateau glacé Lorensberg** 22:50*
4 delikatesser på is
4 delicacies on ice
- Toast au Caviar malossol Iran Ryba (20 gr)** 22:50
med färsk rysk (persisk) kaviar
with fresh russian (persian) caviar
- Salade de Homard à l'Opris** 22:50
hummersallad i skal
lobster salad in shell
- Fond d'Artichaut Belle Avenue** 16:50
stor gratinerad kronärtskocksbotten med färsk
hummer i whiskysås
big artichoke heart au gratin with fresh lobster
in whisky sauce

POISSONS (Fisk/Fish)

- Sole au Champagne** 24:50
sjötunga i champagnesås med ris
sole in champagne sauce with rice
- Casserolette de Filets de Sole Lorensberg** 23:50
smördegform med gratinerade sjötungsfiléer,
hummer och champinjoner
pie-crust with gratined fillets of sole, lobster and
mushrooms
- Sole Colmarienne** 22:50
fylld gratinerad sjötunga
filled sole au gratin

VIANDE (Köttträtter/Meat)

- Coeur de Filet de Luxe** 23:50*
helstektt oxfilé med sparris, fylld tomat, gratine-
rad selleribotten och märgsås
roast fillet of beef with asparagus, stuffed
tomato, gratined celery heart and marrow sauce
- Paillard de Boeuf au Poivre Maison** 19:50
filélövbiff med peppar, haricots verts blandat
med bacon och lök
minute-steak with pepper, stringbeans mixed
with bacon and onion
- Filet Goulash Minute** 16:50
starkt kryddade stekta strimlor av oxfilé i toma-
tiserad sås med ris
spiced sauted slices of fillet of beef in sauce
with tomato, rice

GIBIER (Fågel/Poultry)

- Poulet rôti à la Broche, flambé au Calvados** 16:50*
spettstektt calvadosflamberad broiler med sås på
amerikanskt vis och äpplemos med riven pep-
parrot
skewered broiler flambéed in calvados with sauce
American style and apple sauce with grated
horseradish

- Saumon mariné Suédoise** 16:75
1/2 portion gravlax i tunna skivor
marinated salmon in thin slices

- Saumon mariné Suédoise grillé** 18:50
grillad gravlax
grilled marinated salmon

- Oeufs d'Ablette sur glace** 14:50
isad löjrom med gräslök och grädde
iced soft-foes with chives and cream

- Escargots Bourguignonne** 10:75
6 st. sniglar med vitlök och pepparrot
6 snails with garlic and horse-radish

- Consommé de Queue de Boeuf en Croûte** 9:--
inbakad klar oxsvanssoppa - 15 minuter
baked clear oxtail-soup - 15 minutes

- Filet de Barbue Saint Germain** 16:75
dubbelpanerad stekt slätvarsfilé med béarnaise-
sås
double-breaded sauted fillet of brill with sauce
béarnaise

- Turbot au four Andalouse** 21:50*
ugnstekt piggvar, citron, tomat, pimentos, oliver,
baconrullader, holländsk sås med ansjovissmak
- stektid c:a 35 minuter
baked turbot, lemon, tomato, pimentos olives,
bacon roulades, Dutch sauce with anchovy taste
- prep. time appr. 35 minutes

- Homard Lady Curzon** 23:50
gratinerad hummer med currysås - ris
lobster au gratin with curry taste - rice

- Filet de Veau pour les Gastronomes** 23:50*
cognacsflamberad kalvinnerfilé med dragonört,
vispgrädde, senap och köttglace - lagas vid
bordet
fillet of veal flambéed in cognac with tarragon,
whipped cream

- Selle de Cerf au Genièvre** 24:50*
hjortkalvsadel med enbärssås, kastanjepuré,
murkelbarketter och "pâté-à-choux-potatis" -
stektid c:a 40 minuter
saddle of fawn with juniperberry sauce, chestnut
purée, morel barquettes and "pâté-à-choux-
potatoes" - prep. time appr. 40 minutes

- Perdreau Fine Champagne** 23:50
1/1 stekt raphhöna, sås med fin cognac, grön-
sallad
1/1 roast partridge, sauce with fine cognac,
lettuce

- Coq des Bois rôti Lapone** 22:50
stekt orttupp, gräddsås smaksatt med mesost,
rönnbärsjelly,
roast black-cock, cream gravy flavoured with
whey-cheese, rowanberry jelly

AMERIKANSKT OXKÖTT/AMERICAN BEEF

GRILLED RIB-EYE STEAK 19:50

med vitlöks- eller persiljesmör och pommes frites / with garlic- or parsley butter and french fried potatoes

Béarnaise - Madeirasås - Tryffelsås

Béarnaise - Madeira sauce - Truffle sauce 2:50

Haricots verts/String Beans 2:50

Ärter och Knoppsparris

Peas and Asparagus tips 3:50

Brynsta el. stuvade Champinjoner

Sauted or Creamed Mushrooms 3:50

DESSERTS (Efterrätter/Dessert)

- Sorbet au Champagne, Petit Four de Paris** 8:75
champagnesorbet
champagne sherbet

- Macédoine de Fruits frais** 8:75
färsk fruktsallad med grön Curaçao
fresh fruit salad with green Curaçao

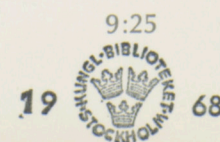
- Parfait Soleil de Minuit** 9:25
hjortronparfait
cloudberry parfait

- Gâteau Park Gala** 7:25
mandelbotten med vaniljglass och chokladsås
almond bottoms with vanilla icecream and
chocolate sauce

- Soufflé glacé au Cointreau** 9:75*
glassoufflé med Cointreau
icecream soufflé with Cointreau

- Soufflé Ann-Sofie** 11:--*
varm soufflé med körsbär och rom samt vanilj-
grädde med Grand Marnier - 30 min.
warm soufflé with cherries and rum and vanilla
cream with Grand Marnier - 30 minutes

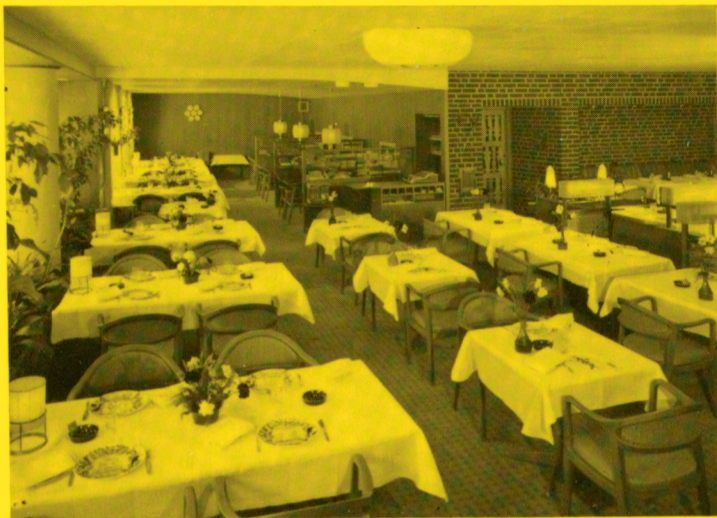
* = pris per person för minst 2 personer
price per person, least 2 persons



PARK AVENUE HOTEL

GÖTEBORG

FÖR ER SOM UPPSKATTAR KVALITET OCH SERVICE



Grillen



Stora Bankettsalen



Entréhall



Taubesalen



Sandbergssrummet



Huvudköket

Omslagets framsida är ett färgfoto av Lorensbergs entrédörrar, utförda i glas och mässing av konstnär Erik Höglund, Boda Glasbruk.