

# Matsedlar Restauranger 1969 - samling av trycksaker - 1

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

Vara kind

# Wärdshuset Stallmästaregården

Med traditioner från drottning Kristinas dagar  
Vi steker på spett och grillar på träkolshärden



Nu som i gamla tider roterar stekar, fågel och fisk framför den flammande brasan och halstrar kött och fisk gör vi på glödande träkol i den öppna härden.

Les traditions de ce vieux auberge se datent jusqu'aux jours de la Reine Christine. Maintenant comme autrefois les rôtis tournent devant le feu dans le foyer où également la viande et les poissons sont grillés au charbon de bois.

This old inn traces its origin back to the days of Queen Christina. Nowadays, as in the old times, the roasts turn on their spits in front of the open hearth. Also fish and meat are grilled over its glowing charcoal.

T. WRETMAN 1969

## Middag

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| TERRINE A LA MAISON, SALLAD, CUMBERLANDSÅS | 9.50 |
| SMÖR, BRÖD, OST OCH SILLVAGN               | 10.- |
| INKOKTA LAXFENOR, FÄRSK GURKA, MAJONNÄSSÅS | 8.-  |
| AVOCADOS MED RÄKOR GRAND VEFOUR            | 11.- |
| POCHERAT ÄGG PÅ KRONÄRTSKOCKSBOTTEN        |      |
| MED MURKELSTUVNING                         | 8.-  |
| CONSOMME MED MÄRG OCH OSTSTÄNGER           | 6.-  |



### Hr soppkitteln

SPARRISSOPPA,  
SMÖR OCH BRÖD 6.-

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| KOKT SLÄTVAR, BRYNT SMÖR OCH PEPPARROT | 13.- |
| FILET SAUTE STROGANOFF                 | 11.- |
| STEKT FASAN, GRÄDSSÅS, GELE OCH GURKA  | 20.- |

## Från träkolsgillen

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| SJÖTUNGA MED BEARNAISESÅS           | 19.- |
| LAX, SPENAT OCH PEPPARROTSMÖR       | 21.- |
| KALVNOISSETTE MED SOCKERÄRTER       |      |
| OCH CHORONSÅS                       | 18.- |
| POLYNESISKA SPARERIBS MED BRYNT RIS | 16.- |

## Från rötisseriesiet

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| SNÖRIPA MED GRÄDSSÅS, GELE<br>OCH GURKA | 21.-    |
| FATÖL II B - HEINEKEN OCH PRIPPS        |         |
| CLASSIC KAFFE                           | KR 3.25 |

## Serverad på silvervagn

SALTBAKAD AMERIKANSK RIBEYE  
MED RÖDVINSÅS OCH SALLAD 24.-

272829570

## Stallmästarens middag

KR. 43.-

1 SKIVA GRAVLAX, SMÖR OCH BRÖD  
MURKELBRÄSERAD KYCKLING MED SALLAD  
JORDGUBBAR MED GLASS

## Kuskmiddag

KR. 15.-

KRONÄRTSKOCKSBOTTEN MED POUCHERAT ÄGG  
OCH MURKELSÅS  
STEKT GÖSFILE MED SPARRIS

## A la carterätter

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| FÄRSKRÖKT LAX, CITRON, SMÖR OCH BRÖD  | 21.- |
| RÄKOR MODERNE, SMÖR OCH BRÖD          | 21.- |
| MELON OCH SPICKEN SKINKA              | 11.- |
| HARSADEL MED DRUVSÅS OCH POMMES BERNY | 21.- |
| DOVHJORTSFILEER MARCO POLO            | 21.- |
| CHATEAUBRIAND PIERRE BICHARD          | 26.- |

FÄRSKIMPORTERAT AMERIKANSKT KÖTT  
se särskild matsedel

## Ost

|                         |      |
|-------------------------|------|
| OLIKA OSTAR FRÅN VAGNEN | 12.- |
|-------------------------|------|

## Efterrätter

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| KALIFORNISKA JORDGUBBAR, GLASS, GRÄDDE | 12.- |
| HALLONSORBET MED HAVREKAKOR            | 7.-  |

# Beställ graden av genomstekning som Ni önskar

Kött som steks eller grillas bör alltid ha rätt genomstekningsgrad. Den är olika för olika sorters kött och har dessutom med den personliga smaken att göra. Griskött bör vara genomstekt, kalvkött en liten aning rosa inuti, likaså dilamm. Äldre lamm kan vara något rödare liksom kalvlever, njure och vilt. Men när man kommer till får och

framför allt oxkött blir det fråga om individuell smak. Många vill ha köttet alldeles rått längst inne, medan andra föredrar det välstekt. För att underlätta för våra gäster att få köttet som Ni vill ha det, har vi bestämt oss för en skala – som för övrigt har internationell giltighet.

Beställ enligt denna skala den genomstekning Ni önskar!

*Please order your meat done to your wish!*

*Veillez commander votre viande cuite à votre goût!*

*Bestellen Sie bitte Ihr Fleisch wie Sie es wünschen!*



Rå inuti  
Raw inside  
Bleu  
Roh in der Mitte



Blodig  
Rare  
Saignant  
Blutig



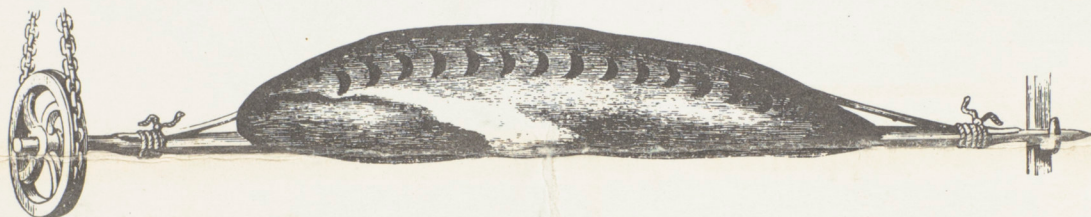
Röd  
Medium rare  
A point  
Leicht rosa



Ganska välstekt  
Rather well done  
Assez bien cuit  
Fast durch



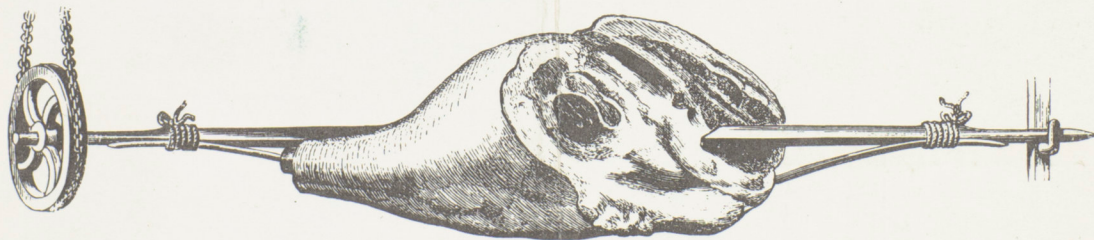
Välstekt  
Well done  
Bien cuit  
Durch



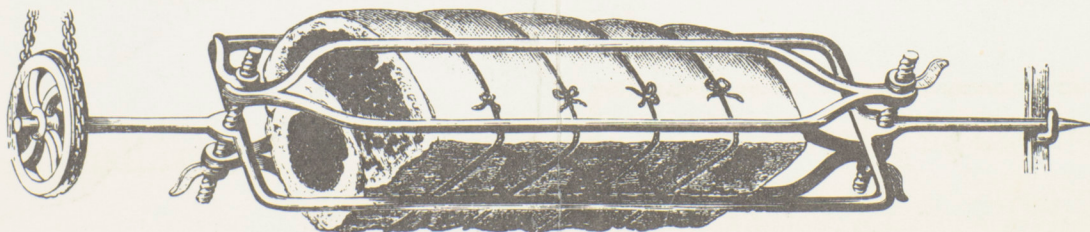
FILET DE BOEUF A LA TALLEYRAND (SUR BROCHE).



SELLE DE MOUTON (SUR BROCHE).



GIGOT DE MOUTON (SUR BROCHE).



ROSBIF ROTI A L'ANGLAISE (SUR BROCHE).