

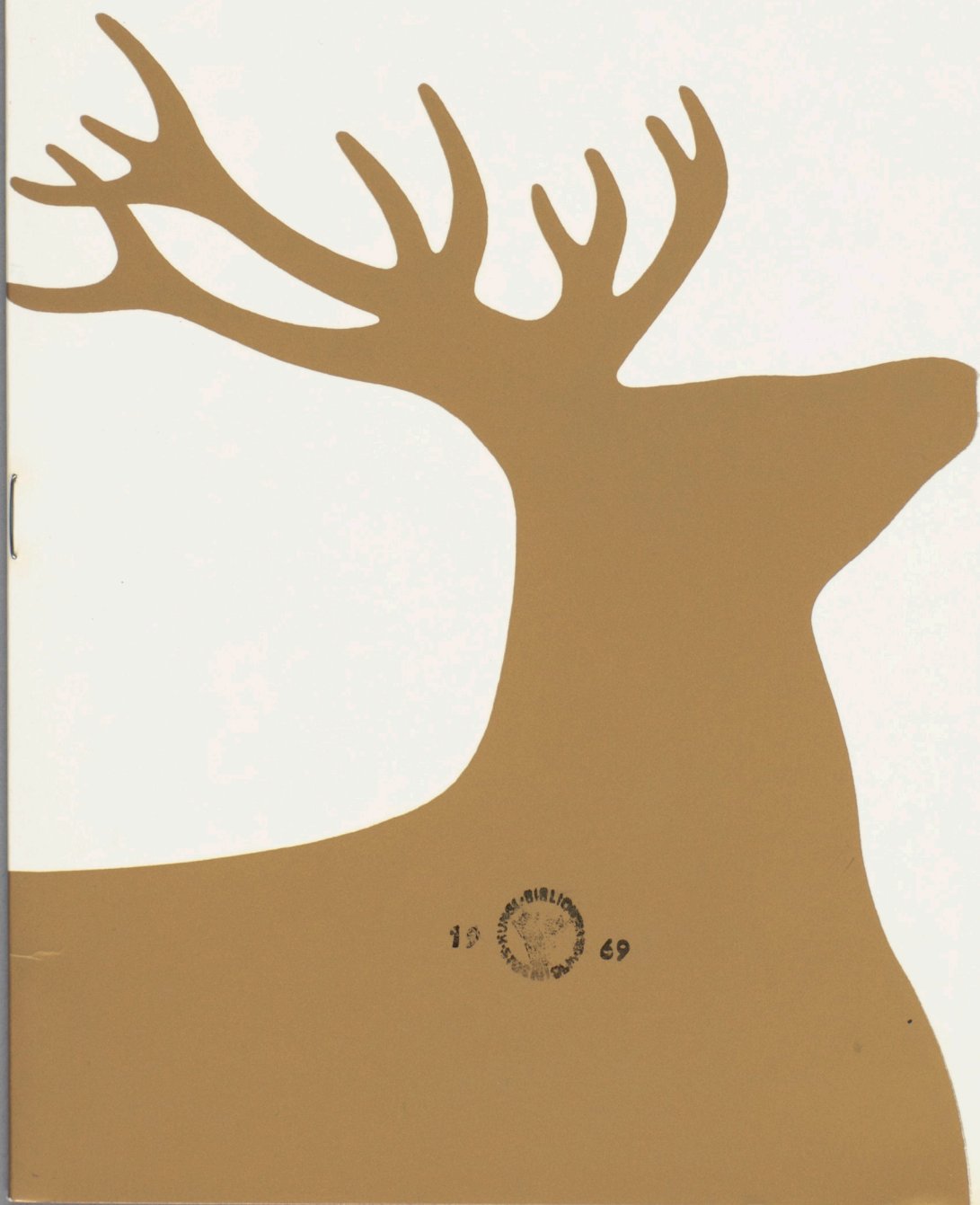
**Matsedlar  
Restauranger 1969 -  
samling av  
trycksaker - 4**

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

**God mat  
mycket mat  
och mat  
i rättan tid**



Bli rund och god och glad!

# Smörgåsbordet

Inlagd sill av alla de sorter.

Ansjovis. Strömming. I ättika och tomat. Rullader!

Ål. Rökt förstås. Och inkokt. Lax!

Sallader med havets alla läckerheter. Kött.

Skinka och korv. Rostbiffen!

Och den äkta wärdshuskorven!!

Pastejer. Bakad leverpastej! Och sylta.

Allt det goda småvarma. Osten! Stilton, Herrgårds,

Camembert, Gorgonzola, Port Salut, Västerbotten.

Och en verklig specialitet: Ostkakan från Ydre härad.

Den med vispgrädde och hjortronsylt!

Frukt!

## Ost à la Ehrenmark:

*Alla fransmän kan citera Brillat-Savarin, som skrev att "en vacker flicka som saknar ena ögat är som en måltid utan ost" eller om det kanske var tvärtom.*

*Så naturligtvis bör ni avrunda måltiden med en ostbit för att slippa tänka på denna vackra flicka utan ena ögat.*

*Det är kinkigare med ostar än med småbarn.*

*De skall vändas och pysslas om. Alla ostar med brandgul skorpa på, Pont-l'Evêque och Livarot till exempel, skall då och då tvättas försiktigt med fuktig trasa.*

*Att äta osten är lika krångligt som att vårda den.*

*Man måste vara väldigt ostsprängd för att våga stoppa en bit i munnen.*

*För det första börjar man med de milda ostarna och äter sig fram mot de starkare. En van ostätare börjar med Camembert eller Brie,*

*som är milda ostar. Sedan kan man ta en bit Cantal,*

*det närmaste man kommer svensk ost i Frankrike.*

*Därpå någon möjlig som Roquefort eller Bleu d'Auvergne. Sedan en getost*

*vilken som helst, men den skall inte vara för gammal och hård*

*och smaka tvål, och sist någon verklig stinkare som Livarot*

*eller en mogen Munster, som beströs med kummin.*

*Smör skall man inte ha, säger fransmännen. Möjligen till Roquefort, men annars bara bröd och ost. Har man smör till Roquefort,*

*kan man förstås breda smöret på ett ostkex, men det är mera raffinerat att som många fransmän blanda smöret och osten med hjälp av gaffeln.*

*Skall man äta ostkanten? Det kan man mycket väl göra,*

*när det gäller typer som Brie och Camembert, om de är färska.*

*Andra ostkanter är mindre lämpliga.*

*Getostarna är ofta rullade i aska och den kanten är inte god.*

*Ostar med brandgul kant — Pont-l'Evêque, Réblochon, Livarot, Munster*

*— bör skalas men ytterst försiktigt,*

*ty det godaste på osten sitter närmast kanten.*

*Någon gång hör man folk hävda att osten skall serveras efter desserten.*

*Det går för sig, säger fransmännen, men i de flesta fall*

*är det lyckligare tvärtom.*

*Vad man skall komma ihåg, när det gäller desserten,*

*är att bannlysa apelsiner, ananas och andra syrarika frukter.*

*De går inte ihop med ost. Men päron, äpplen och nötter går bra.*

*Man kan dricka vitt vin till Pont-l'Evêque, Réblochon, schweizerosttyper,*

*Munster och till och med getost, men rött vin är alltid att föredra.*

*Personligen är jag väldigt svag för Brie,*

*"denna slocknade melankoliska fullmåne" som Zola skrev någonstans.*

*Det är en ost från Paristrakten, och dess innehåll*

*skall sakta komma rinnande ut ur snüttytan, när den är som bäst.*

*Detsamma gäller förstås Camembert.*

Det är naturligtvis inte  
absolut nödvändigt att äta förrätt.  
Men det är väldigt gott.

## Förrätter

### Räkcocktail 7:00

*Prawn cocktail*  
*Krabbcocktail*  
*Le cocktail de crevettes*

### Sallad Jones 8:50

*Salad Jones*  
*Salat Jones*  
*La salade Jones*

### En bit av vår rimmade lax 10:00

*Portion of our salted salmon*  
*Ein Stück vom gesalzenen Lachs*  
*Notre tranche de saumon salé*

### Rullande sill- och ostbord 8:00

*Cheese and pickled herring from the trolley*  
*Fischmarinaden und Käse vom Wagen*  
*Notre choix de harengs marinés accompagné de fromages*

Tveka här inte en sekund.  
Välj. Beställ. Njut.

## A la carte\*

### SOPPOR

#### Stark kalvconsommé med sherrysmak

*Veal consommé with a dash of sherry*  
*Kraftbrühe mit Sherrygeschmack*  
*Le consommé de veau au Xéres*

#### Hummersoppa

*Lobster Bisque*  
*Hummersuppe*  
*La bisque de homard*

### FISK

#### Sjötunga Walewska

*Sole au gratin in shellfish sauce*  
*Gratinierte Seezunge mit Hummer garniert*  
*La sole Walewska (gratinée avec des champignons et garnie de homard)*

#### Hemrimmad lax med stuvade murklor

*Salted salmon with morels cooked in cream*  
*Gesalzener Lachs / Morcheln in Sahne*  
*Le saumon salé aux morilles*

### KÖTT

#### Oxfile med vitlökspotatis

*Fillet of prime beef with garlic potatoes*  
*Rindslande / Kartoffeln mit Knoblauchgeschmack*  
*Le filet de boeuf avec des pommes étuvées à l'ail*

#### Schweizerschnitzel

*Escalope of veal Cordon Bleu*  
*Kalbschnitzel, mit Schinken und Käse gefüllt*  
*L'escalope de veau fourrées au jambon et au fromage*

#### Lammkotletter med haricots verts

*Lamb cutlets with French beans*  
*Lammkoteletts mit jungen Bohnen*  
*Les côtelettes d'agneau Vert-Pré*

#### Kalvbräss med ljus sås

*Veal sweetbreads in sauce*  
*Kalbsbries mit Sahnesoße*  
*Le ris de veau en sauce*

### GRÖNRÄTT

#### Tomatstuvade haricots verts med bacon

*French beans cooked with tomato and served with bacon*  
*Junge Bohnen mit Tomaten und Speck*  
*Le bacon, haricots verts et tomates cuites*

\* minst 2 personer

\* minimum of 2 persons

\* mindestens 2 Personen

\* 2 personnes

När ni nu ätit både det ena  
och det andra så kan ni lika gärna  
äta dessert också. Eller ost.  
Så gott som det är.

## Dessertes\*

### Likörsufflé 8:50

*Soufflé flavoured with Grand Marnier*  
*Grand Marnier-Soufflé*  
*Notre soufflé au Grand Marnier*

### Fruktsallad 6:50

*Fruit Salad*  
*Obstsalat*  
*La salade de fruits*

### Glass Romanoff (persikor, mandel och curaçao) 5:00

*Coup Romanov (peaches, almonds and curaçao)*  
*Eis Romanoff (Pfersich, Mandel und Curaçao)*  
*La glace Romanoff (pêches, amandes et curaçao)*

## Ost\*

### Friterad Camembert 4:00

*Camembert fritters*  
*Frittiertes Camembert*  
*Notre Camembert frit*

### Ostbricka

### 4 sorters ost, smör och bröd 6:00

*Cheese board (4 types of cheese, bread and butter)*  
*Käseplatte (4 Sorten Käse, Butter und Brot)*  
*Le plateau de fromages (4 sortes, pain et beurre)*

\* minst 2 personer

\* minimum of 2 persons

\* mindestens 2 Personen

\* 2 personnes

Här är valfriheten stor.  
Och priset litet.  
Och smaken god.

## Dagens rätter

### Varmrätt, smör och bröd, mjölk eller kaffe 8:00

*Main course, bread and butter, milk or coffee*  
*Hauptgericht, Butter und Brot, Milch oder Kaffee*  
*Un plat au choix, pain, beurre, lait ou café*

### Köttbullar med gurksallad, potatis och lingon 7:00

*Meat balls with cucumber salad, potatoes and red whortleberry preserve*  
*Gebratene Fleischklösschen mit Gurkensalat, Kartoffeln und Preiselbeeren*  
*Les boulettes de viande, pommes anglaises, salade de concombre et confiture d'airelle*

### Hamburgare med ägg 6:50

*Hamburger and egg*  
*Hamburger mit Ei*  
*Le hamburger avec oeuf*

### Hamburgare med lök 6:50

*Hamburger and onions*  
*Hamburger mit Zwiebel*  
*Le hamburger aux oignons*

### Hemrimmad lax med dillstuvad potatis 14:00

*Home-salted salmon and potatoes cooked with dill*  
*Lachs nach Hausmacher Art mit Béchamelkartoffeln*  
*Le saumon salé, pommes anglaises au fenouil*

### Entrecôte Mexicana à la Syberg 12:50

*Entrecôte Mexicana à la Syberg*  
*Entrecôte Mexicana à la Syberg*  
*L'entrecôte mexicaine à la Syberg*

Av en smörgås blir man  
antingen mätt eller också hungrigare.  
I båda fallen smakar det.

## *Smörgåsar*

Ägg och ansjovis 3:50

*Egg and anchovy*  
*Ei und Anchovis*  
*Aux oeufs et à l'anchois*

Ost (dansk) 2:50

*Cheese (Danish)*  
*Käse (dänisch)*  
*Au fromage (danois)*

Skinka och tomat 3:50

*Ham and tomato*  
*Schinken und Tomaten*  
*Au jambon et à la tomate*

Räksmörgås 6:00

*Prawn*  
*Krabbenbrot*  
*Aux crevettes*

Varsågod och skölj ner.

## *Öl, vatten*

KLASS III

Stort ölstop (fatöl) 5:00

Tuborg 4:20

Carlsberg

Heineken

Amstel

Bass

Beck's

Guinness extra stout

Pripps blå 4:00

Three Towns

KLASS II B

Pripps grön 3:00

Three Towns

Stort ölstop (fatöl) 50 cl 4:50

40 cl 4:00

KLASS I

Lyckholms 2:25

VATTEN

Soda 2:50

Vichy

Ramlösa

Grappo

Tonic

Coca Cola

Sockettdricka

Pommac

Loranga

## *Drinkar*

Manhattan 8:00

Dry Martini 8:00

Man lever inte av mat allenast.  
Det finns andra värden  
i livet också.

## Vin

### RÖD BORDEAUX

	1/1	1/2	1/4
1. Bordeaux Rouge	13:00	7:00	
2. Le Cardinal	24:00	15:00	
3. Chateau Kirvann	24:00	15:00	
4. Le Vallon Hanappier	27:00	17:00	
5. Margaux	27:00	17:00	

### RÖD BOURGOGNE

10. Bourgogne Vieux	20:00	12:00	6:00
11. Beaujolais Gourmet	24:00	15:00	
12. Beaujolais Patriarche	24:00	15:00	
13. Geisweiler Grand Vin	32:00	18:00	
14. Beaune du Château	36:00	20:00	

### DIVERSE RÖDA VINER

15. Estremadura	8:00		
16. Sidi Brahim	16:00		
17. Chianti Ruffino	20:00	12:00	
18. René Barbier	16:00		

## Vin

### VIT BORDEAUX

	1/1	1/2
20. Bordeaux Blanc	13:00	7:00
21. Olivier	20:00	11:00
22. Graves Impérial Hanappier	26:00	14:00

### VIT BOURGOGNE

24. Chablis	24:00	13:00
25. Beaune du Château	36:00	20:00

### RHENVIN

31. Liebfraumilch	15:00	8:00
32. Deinhard's Rheinritter	22:00	
33. Liebfraumilch Blaue Nonne	25:00	

### MOSELVINER

34. Moselblümchen	15:00	8:00
35. Königsmosel	25:00	14:00
36. Berncasteler Madonna	26:00	14:00
37. Zeller Schwarze Katz	30:00	17:00

### DIVERSE VITA VINER

41. Chianti Ruffino Bianco	22:00	12:00
42. Traminer Schlossberg	36:00	

### REKOMMENDERAS

Rött och vitt vin på karaff.

# Vin

## PÄRLANDE MOUSSERANDE

	1/1	1/2	6 cl gl
44. Perle Rosé	12:00		
45. Chevaliers de Malte	22:00		
46. Knutstorp Sparkling	25:00		
47. Henkell Trocken	40:00	25:00	

## CHAMPAGNE

101. Veuve Clicquot Demi-Sec	50:00	27:00	
102. Veuve Clicquot Goût Américain	50:00	27:00	
103. Lanson	55:00	29:00	

## SHERRY

111. Amontillado Superior	31:00	16:00	4:50
112. Dry Sack	49:00	27:00	

## PORTVIN

121. Red portvin	32:00	16:00	4:50
122. Invalid Port	41:00	22:00	

## MADEIRA

131. Saint John	28:00	15:00	4:50
-----------------	-------	-------	------

Fråga om  
vår vinkällare.  
Där finns många  
rariteter.

Som sagt.

# Snaps och sånt

## BRÄNNVIN

	2 cl	4 cl
Aalborgs Taffel	2:50	5:00
Løitens Aquavit	2:50	5:00
Skåne	2:00	4:00
Bäska Droppar	2:00	4:00
Renat	2:00	4:00
Angostura	2:00	4:00
Vinbärs	2:00	4:00
Vodka, rysk, polsk, finsk	2:50	5:00
Genever, holländsk	2:50	5:00

## PUNSCH

	4 cl	1/2	1/4
Cederlund (torr)	3:00	24:00	13:00
Grönstedts Blå	3:00	26:00	15:00

## GIN

	2 cl	4 cl
Star Gin	2:25	4:50
Gordons Dry, Beefeater Gin, Booths och Seagers Gin	3:00	6:00

## WHISKY

Husets Whisky	3:20	6:40
---------------	------	------

## COGNAC

Martell, Gordon Bleu	5:00	10:00
Grönstedts Monopole	3:00	6:00
Grönstedts***	2:75	5:50
Eau de Vie**	2:40	4:80

Eller fråga om  
värdens eget spritförråd.  
Där finns en hel del  
underliga sorter.

# Snaps och sånt

## LIKÖRER OCH ROM

	2 cl	4 cl
Chartreuse, Gul	3:25	6:50
Chartreuse, Grön	3:75	7:50
Grand Marnier, Gordon Rouge	3:25	6:50
Cointreau	3:00	6:00
Drambuie	3:25	6:50
D.O.M. Bénédictine	3:00	6:00
Cusenier Orange	3:25	6:50
Strega	3:25	6:50
Cherry Heering	2:50	5:00
Bols Apricot	2:50	5:00
Liqueur de Bananes, Fockink	2:50	5:00
Crème de Cacao, Brizard (vit)	2:50	5:00
Crème de Cacao, Brizard (brun)	2:50	5:00
Angostura Bitter	3:25	6:50
Rhum, Negrita	2:75	5:50
Rhum, Bacardi	3:00	6:00
Klosterlikör	2:50	5:00
Cacao (brun)	2:25	4:50
Curaçao (grön)	2:25	4:50

## APÉRITIFS

Dubonnet	3:00
Cinzano	3:00
Martini	3:00
Pikina	3:00

## ALKOHOLFRIA DRYCKER

	1/1	1/2
Rotlack	8:50	5:00
Weisslack	8:50	5:00
Gravensteiner	11:00	
Juice, valfri 10 cl 2:— (tomat, äpple, orange)		

STB AB Svenska Telegrambyrå Linköping/Borgströms, Motala 1969

Ett egendomligt drag hos ostätaren är att han ofta är periodare.  
Jag hade exempelvis en Gorgonzola-period 1947—55.  
Jag uppskattade inga andra ostar än denna italienska,  
lena, krämiga mögelost. Men det gick med den som med alltför  
mjäkiga fruntimmer: man tröttnade i längden.  
Jag flyttade till England 1955 och fick där en ny kärlek:  
Stilton, som blev vår speciella julost.  
Man köpte en halv Stilton för 40 kronor hos Paxton & Whitfield  
på Jermyn Street. Den räckte rätt igenom helgen  
och sedan gjorde man potkes på kanterna och hade hela januari.  
Man serverade sig med en speciell ostspade från den viktorska tiden,  
som kunde köpas på Portobello Road.  
Det blev ett gruvhål mitt i osten och sedan grävde man sig utåt kanterna.  
Varje kväll drack jag och osten ett halvt glas konjak (VSOP) tillsammans.  
Han var rätt begiven på konjak och fick på det viset en manligare smak.  
Annars kan han lätt bli för krämig som Gorgonzolan.  
Det är svårt att bevara de små franska ostarna hemma.  
Därför köper den franska husmodern en enda ost till varje mål  
och den delas mellan familjemedlemmarna och äts upp på en gång.  
Då smakar den i allmänhet lika gott som på restaurang.  
Jag säger i allmänhet, för det finns ostaffärer som försöker  
bli av med sämre bitar till folk, som ser ut som om de inte vet vad de köper.  
Man kan till exempel köpa en "pyramide", en toppig getost,  
och vid hemkomsten upptäcka att den är torr och hård och smakar tvål.  
Då har man råkat i händerna på en ostskurk.  
Det finns ostar som ser ut som tvål och smakar som tvål,  
eller om det är tvålar som ser ut som ost och smakar som tvål,  
men de är alla från Korsika, ett vilt landskap  
där invånarna föredrar tvålost och långa, smala korvar,  
som är så rödpeprade att man sticker ner dem  
i halsen som glödande spjut.  
Den franska osten kan inte bevaras hemma och därför  
skall man köpa en i taget som de kloka franska husmödrarna.  
Av denna anledning blir jag alltid melankolisk,  
när vi har en middag med den obligatoriska ostbrickan.  
Det får inte se snålt ut, men det är bara en bråkdel som går åt,  
och jag vet att jag under en veckas tid skall tvingas äta gamla ostbitar,  
som blir sämre dag för dag: Camembert som luktar ammoniak,  
Brie som torkar ihop, getost som blir smulor och Gruyère,  
som står och svettas och får glaserade kanter.  
Då tänker jag med vemod på min stora Stilton  
och hur vi tog en konjak tillsammans  
och blev runda och fylliga och hade det murrigt, medan kolbrasan brann  
i det gamla huset i Hampstead, London NW 3.  
Med de bästa hälsningar

*John Hermon*  
DN:s korrespondent i London

# **STAFSJÖ WÄRDSHUS**

*Kolmården, Tel. 011/931 50*



*God mat  
mycket mat  
och mat  
i rättan tid*

