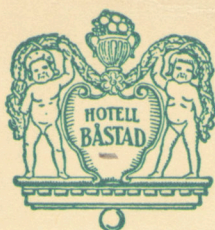


Matsedlar Restauranger 1958 – samling av trycksaker – 1

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



à la Carte

FÖRRÄTTER

Delikatesssandwiches	6: 50
Gourmettallrik	8: —
Räcocktail med toast Melba	6: 50
Färskrökt lax á la Terminus	8: —
Hummersallad Rhode Island (2 pers.)	22: —
Delikatessillbricka	6: 50
Bordure du Chef (ris m. dillstuv. räkor)	7: 50
Crepes á la Horcher (rökt lax, gräslök, grädde)	6: 50

SOPPOR

Consommé i kopp med ostkex	3: —
Champinjon- eller sparrissoppa	4: —
Hummersoppa	5: —

ÄGGRÄTTER

Förlorade ägg Hollandaise	7: —
Sparrisomelette	6: —
Champinjonomelette	7: —
Omelette Pipérade (lök, tomat, piemento) ...	6: —

FISKRÄTTER

Färskrökt Halmstadlax med spenat och ägg ..	12: —
Sjötungsfilet Tout Paris (hummer, champ. ris)	11: —
Sjötungsfilet Marchand de vin (stekta, röd- vinssmör & sallad)	11: —
Sjötunga Belle Meunière	10: —
Piggvarsfilet Marguery (grat. räkor, musslor)	9: —

KÖTTRÄTTER

Coeur de filet Charlemagne (helstekt oxfilet, stuv. champ, s:ce Béarnaise)	11: —
Piccata Milanaise (kalvfilet, ris, tomatsås) ..	9: 50
Escalope de veau Cordon Bleu (Schweizer- schnittzel)	9: —
Kalvfilet 4 Sergeants (märgsås, spansk peppar)	9: 50
Entrecote double, pommes frites, s:ce Béar- naise (2 pers.)	18: —

FÄGELRÄTTER

Nystekt kyckling med grönsallad	7: 50
Poulet á la Maison (specialfriterad kyckling)	9: 50
Poulet Maryland (kycklingbröst, bacon, ba- nan)	10: —
Säsongsens fågel och vilt	dagens pris

GRÖNRÄTTER

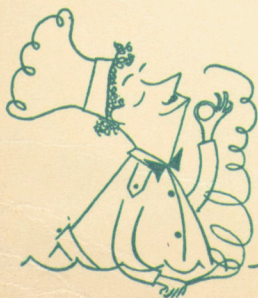
Palmmärg i rödvinssås	6: —
Stångsparris med rört smör	7: 50
Kronärtskocksbotten Maintenon (stuv. champ.)	6: —
Gräddstuvade färska champinjoner	6: —

OST

Ostbricka med kex	6: 50
Ostfyllda päron	4: —
Camembert	3: 50
Crème Chantilly	3: 50
Roquefort	3: —

EFTERRÄTTER

Crêpes aux noisettes (nötcreme)	4: 50
Cassata á la Maison	4: 50
Glassbomb á l'Opera	8: —
Fruktsallad med curacaolikör	5: 50



1958

