

Matsedlar Restauranger 1958 - samling av trycksaker - 3

Vardagstryck -1970



PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstappning			1/1	1/2
3324	1945	Ch. Lafite-Rothschild, Médoc	37:—	
3088	1947	Ch. Calon-Ségur, Médoc	35:—	18:50
3336	1948	Ch. La Garde, Graves	20:—	11:—
3166	1949	Clos Fourtet, St. Emilion	26:—	
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc	25:—	

Bordeauxtappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & Fils Frères	18:—	10:—
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	19:—	10:50

Härtappningar

3993	1953	Ch. la Gaffelière, St. Emilion	15:—	
3937		St. Emilion	13:—	7:50

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxtappningar

4152	Cachet Vert, J. Calvet & Cie, halvtorr	19:—	10:50
4188	Lalande Impérial Sec, torr	18:50	10:25

Härtappning

4252	Graves, halvtorr	14:—	
------	------------------	------	--

BOURGOGNE (röd-red)			1/1	1/2
5411	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	14:—	
5462	Geisweiler Grand Vin, Geisweiler & Fils	21:—	11:50	
5408	Beaujolais, Dufouleur Frères	15:50	9:—	
5551	Bourgogne Vieux	14:—	8:—	

BOURGOGNE (vit-white)

5628	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	26:—	
5635	Dry Pouilly Fuissé Réserve Ainé & Fils	23:—	12:50
5760	Chablis	18:—	10:—

RHENVIN (Rhine-wine)

6580	Schloss Böckelheimer Riesling Spätlese	23:—	
6591	Steinwein Gold Cap (i boxbeutel)	20:—	11:—
6108	Liebfraumilch, Blue Nun Label	19:50	

MOSELVIN (Moselle-wine)

6878	Mertesdorfer Herrenberg Riesling Spätlese	29:—	
6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	25:—	
6829	Graacher Domprobst, Schulz & Wagner	23:—	12:50
7080	Königsmosel, Maas, Nathan	19:—	10:50

ELSASSVIN (vit-white)

2172	Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	19:—	10:50
------	---------------------------------	------	-------

ITALIENSKA VINER (röda och vita-red & white)

2307	Chianti Melini, Rosso	95 cl	14:50
2390	Chianti Ruffino Bianco	95 cl	15:—

SYDAFRIKANSKA VINER (röda-red)

2827	Roodeberg, Ko-operatieve Wijnbouwers	13:50	
------	--------------------------------------	-------	--

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torr	40:—	21:—
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorr	40:—	21:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torr	43:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torr	44:—	23:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torr	41:—	
7519	Moët & Chandon, Carte Blanche, halvsött	36:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torr	42:—	22:—
7590	Pommery & Greno, Brut, torr	42:—	22:—
7603	Louis Roederer, 1952, Brut, torr	43:—	22:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorr	37:—	

FRANSKA MOUSSERANDE VINER			1/1	1/2	1/4
7694	Dopff Dry, Domaines Dopff, torr	26:—			

MADEIRA

			2 cl		
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:80	25:—	14:—	7:75
7875	Campanario, halvtorr		18:—	10:50	

PORTVIN-Portwine

			2 cl		
8050	Ujo, Offley Forrester	—:90	31:—	17:—	8:75
8064	Invalid Port, Sandeman & Co.		24:—	13:50	7:50
8160	Very Old Superior (Grådask)		22:50	12:75	7:25
8104	Cachucha, White Port		31:—	17:—	8:75

SHERRY

			2 cl		
8250	Dry Sack, halvtorr	—:90	29:—	16:—	8:75
8235	Amontillado N.P.U., torr		28:—	15:50	
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torr		27:—	15:—	
8223	Nutty Solera, halvsött		23:—	12:50	
8230	Real Tesoro, halvtorr		22:—	12:50	
8275	Amontillado, halvtorr		18:—	10:50	

1/3	Karaff (25 cl) Rött vin			3:25
1/3	Carafe (25 cl) Red wine			
1/3	Karaff (25 cl) Vitt vin			3:—
1/3	Carafe (25 cl) White wine			

ALKOHOLFRIA DRICKER-Non-alcoholic Beverages

Apelsin-, grapefrukt-, tomat-, ananas- eller				
prune-juice, glas (15 cl)				1:25
Druvsafter vit (white) Drueta 1/2 fl.				1:75
	röd (red) Merlino	1/1 ..		7:—
		1/3 ..		3:—
	Marvels	1/3 ..		2:—

I Park Avenues vinkällare finns ungefär dubbelt så många märken som angivits här ovan. Begär stora vinlistan av hovmästaren.



1958



Grill
Restaurant

LES HORS D'OEUVRES (Förrätter)

- | | |
|---|-------|
| 1. Plateau de Harengs (sillbricka) | 7:50 |
| 2. Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) | 18:—* |
| 3. Plateau glacé Delice (4 delikatesser på is) | 10:— |
| 4. Canapés Maison (delikatessandwiches) | 6:— |
| 5. Canapés Royal (lyxsandwiches) | 12:— |
| 6. Caviar Iran Ryba (40 gr rysk kaviar) | 21:— |
| 7. Foie gras de Strasbourg (60 gr gåslever m. sallad) | 22:— |
| 8. Roulade de Saumon fourrée (fylld laxrullad) | 7:50 |
| 9. Salade de Homard (hummersallad) | 14:— |
| 10. Cocktail fruits de mer (västkustcocktail) | 7:— |
| 11. Pilaff aux Crevettes Ensopados (varm räkrätt) | 7:75 |
| 12. Escargots Bourguignonne (6 st. sniglar m. vitlöksmör) | 7:50 |
| 13. Toast P. A. (m. halstrad rökt lax, spenat, ägg gratin.) | 7:50 |

LES POTAGES (Soppor)

- | | |
|--|------|
| 14. Consommé Mirette (m. oxmarg och oststänger) | 3:75 |
| 15. Tortue claire (klar sköldpaddsuppa) | 5:50 |
| 16. Tortue Lady Curzon (legerad sköldpaddsuppa m. currysmak) | 5:50 |
| 17. Bisque de Homard (hummersoppa) | 6:50 |
| 18. Crème Wellington (kycklingsoppa m. selleri o. ris) | 4:— |
| 19. Potage nids d'hirondelles (kinesisk svalbosoppa) | 5:— |

LES OEUFs (Äggrätter)

- | | |
|---|------|
| 20. Oeufs cocotte Bedford
(m. gåslever, oxtunga, tryffel, madeirasås) | 7:50 |
| 21. Oeufs frits Espagnole (friterade ägg m. bacon o. tomat) | 6:50 |
| 22. Oeufs pochés Montpensière
(m. curzystuvad kalvbräss, ketchup, tryffel) | 7:— |
| 23. Omelette Baron du Barrant (gratinerad hummeromelett) | 7:50 |

LES POISSONS (Fisk)

- | | |
|---|--------|
| 24. Saumon fumé à ma façon
(färsk rökt lax m. sparris, pimentoes, ägg och spenat) | 13:50 |
| 25. Filets de Sole Souveraine
(gratinerade sjötungsfiléer m. hummer, gäddfrikadeller, tryffel) | 12:— |
| 26. Filets de Sole Maison
(gratinerad o. friterade sjötungsfiléer) | 12:50* |
| 27. Sole sauté Riviera
(stekt sjötunga m. champinjoner o. kronärtskocksbottnar) | 10:50 |
| 28. Sole Königshof (friterad räkfylld sjötunga) | 11:50 |
| 29. Saumon grillé Royal
(grillad färsk lax s:ce béarnaise och räkor) | 12:50 |
| 30. Turbot braisé Vallée d'auge (45 min.)
(vinbräserad piggvar m. champinjonbarketter) | 13:—* |

LES VIANDES (Kött)

- | | |
|--|-------|
| 31. Coeur de filet Champs Elysée (helstekt oxfilet på stekt "stråpotatis", bacon, champinjoner, märgsås) | 13:—* |
| 32. Tournedos Frascati
(oxfilet m. gåslever, tryffel o. madeirasås) | 12:50 |
| 33. Filet de Veau Karl Gerhard
(kalvfilet m. curry, flamberad m. cognac o. sherry, hummer, ris m. färsk paprika) | 12:50 |
| 34. Côte de Veau Arabique (Kalvkotlett på arabiskt vis) | 9:50 |
| 35. Médailles Jacques
(1 oxfilet m. blekselleri, rödvinsås, örter)
(1 kalvfilet m. sparris, béarnaise, champinjoner) | 10:50 |
| 36. Cotelettes d'Agneau Lavallière
(lammkotletter m. märgsås o. kronärtskocksbottnar) | 10:50 |
| 37. Piccata Mista
(liten ostpanerad "mixed grill" m. aromater o. tomatsås) | 9:50 |

LES VOLAILLES (Fågel)

- | | |
|--|------|
| 38. Suprême de Poulet Lorensberg
(gåsleverfärserat gödkycklingbröst) | 13:— |
| 39. "Chicken à la King"
(kokt unghöns i sås m. sherry, champinjoner, färsk paprika, ris) | 9:75 |
| 40. Perdreau rôti Bacchus
(stekt raphöna m. vindruvor, madeirasås o. grönsallad) | 12:— |
| 41. Faisan Régence
(stekt fasan m. tuppkammar o. viltfärsfrikadeller) | 12:— |
| 42. Filet de Poularde froide Surprise
(kallt kokt poulardbröst m. ananas o. gräddmajonäs) | 10:— |

LES LEGUMES (Grönsaker)

- | | |
|---|------|
| 43. Asperges Hokuren (japansk stångsparris m. rört smör) | 7:— |
| 44. Coeur de palmier Florentine (grat. palmmärg på spenatbädd) | 6:75 |
| 45. Fonds d'artichauts au foie gras
(gåsleverfyllda, friterade kronärtskocksbottnar) | 8:— |
| 46. Haricots verts Bourgeoise (smörfrästa m. lök o. bacon) | 5:50 |

LES DESSERTS (Efterrätter)

- | | |
|--|-------|
| 47. Soufflé Poulette (vaniljsufflé m. jordgubbsgrädd) | 6:—* |
| 48. Crêpes Bordalue (m. päron, kirsch, vaniljkräm) | 6:— |
| 49. Poires flambées (flamberade päron) | 6:—* |
| 50. Soufflé glacé Nougatine
(finare glassanrättning m. nougat o. körsbär) | 6:25* |
| 51. Sorbet au champagne (champagneglass) | 5:— |
| 52. Petit plateau de Fromage (liten ostbricka) | 5:— |
| 53. Petit plateau de Fruits (liten fruktbricka) | 5:— |

POULET — CANETON — PERDREAU rôtis à la broche!

KYCKLING — ANKA — RAPPHÖNA stekta på spett!