

Matsedlar Restauranger 1958 - samling av trycksaker - 4

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:—
3656	1949	Ch. Trotanoy, Pomerol		25:—	
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, halvtorrt	19:—	10:50
4188	Lalande Impérial Sec, torrt	18:50	10:25

Härtappning

4252	Graves, halvtorrt	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 Aîné & 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, torrt	40:—	21:—
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorrt	40:—	21:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torrt	43:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torrt	44:—	23:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torrt	41:—	
7519	Moët & Chandon, Carte Blanche, halvsött	36:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torrt	42:—	22:—
7590	Pommery & Greno, Brut, torrt	42:—	22:—
7603	Louis Roederer, 1952, Brut, torrt	43:—	22:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorrt	37:—	

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

MADEIRA

				2 cl		
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:80	25:—	14:—	7:75	
7875	Campanario, halvtorrt		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, halvtorrt	—:90	29:—	16:—	8:75	
8235	Amontillado N.P.U., torrt		28:—	15:50	8:50	
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		27:—	15:—		
8223	Nutty Solera, halvsött		23:—	12:50		
8230	Real Tesoro, halvtorrt		22:—	12:50		
8275	Amontillado, halvtorrt		18:—	10:50		

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

On this wine list you will find a choice from the Restaurant's elaborate wine-cellar. The headwaiter will be pleased to hand over the complete wine list.



1958

PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant

A LA CARTE

LES HORS D'OEUVRES (Appetizers)

1. Plateau de Harengs (pickled herrings)	7:50
2. Sélection de Hors d'oeuvres (selected hors d'oeuvres)	18:—*
3. Plateau glacé Delice (four delicacies)	10:—
4. Canapés Maison	6:—
5. Canapés Royal	12:—
6. Caviar Iran Ryba (40 grammes Russian caviar)	21:—
7. Foie gras de Strasbourg (60 grammes goose-liver w. salad)	22:—
8. Roulade de Saumon fourrée (filled roulade of salmon)	7:50
9. Salade de Homard (lobster salad)	14:—
10. Cocktail fruits de mer (West Coast cocktail)	7:—
11. Toast Cherbourg (scrambled egg, smoked eel, grilled sardins)	6:50
12. Escargots Bourguignonne (6 p. snails w. garlic butter)	7:50
13. Crêpes au ris de veau (sweetbreads crêpes)	6:50

LES POTAGES (Soups)

14. Consommé Madrilène (cold or warm consommé w. tomato and chervil)	3:50
15. Tortue claire (clear turtle soup)	5:50
16. Tortue Lady Curzon (creamed turtle soup w. curry)	5:50
17. Bisque de Homard (lobster soup)	6:50
18. Crème Capri (game birds soup)	4:—
19. Potage nids d'hirondelles (swallow's nest soup)	5:—

LES OEUFs (Eggs)

20. Oeufs cocotte Bedford (w. goose-liver, ox tongue, truffle, madeira sauce)	7:50
21. Oeufs frits Espagnole (deep fried eggs w. bacon & tomato)	6:50
22. Oeufs pochés Montpensière (w. curry creamed sweetbreads, ketchup, truffle)	7:—
23. Omelette Baron du Barrant (lobster omelet au gratin)	7:50

LES POISSONS (Fish)

24. Saumon fumé à ma façon (smoked salmon w. asparagus, pimentos, egg and spinach)	13:50
25. Filets de Sole Souveraine (fillets of sole au gratin w. lobster, fricadelles of pike, truffle)	12:—
26. Sole sautée Magisson (fried sole w. mushrooms, cucumber, lemon)	10:50
27. Sole Königshof (deep fried sole filled w. shrimps)	11:50
28. Saumon grillé Royal (grilled salmon s:ce béarnaise and shrimps)	12:50
29. Turbot braisé Vallée d'auge (45 min.) (wine braised turbot w. mushrooms)	13:50*
30. Fruits de mer frits s:ce bavaroise (deep fried "delicacies from the sea")	12:50*

LES VIANDES (Meat)

31. Coeur de filet Champs Elysée (roast fillet of beef on fried "straw-potatoes", bacon, mushrooms - marrow sauce)	13:—*
32. Tournedos Seymor (fillet of beef w. globe artichokes, truffle, béarnaise, madeira sauce)	11:75
33. Filet de Veau Joséphine (fillet of veal w. mushrooms au gratin and truffle sauce)	10:75
34. Côte de Veau en casserole (veal cutlet w. onions and vegetables)	9:75
35. Médallions du Chef (1 fillet of beef w. asparagus, béarnaise and shrimps) (1 fillet of veal w. creamed mushrooms and goose-liver)	12:—
36. Cotelettes d'Agneau Comtesse (lamb cutlets w. peas, haricots verts, asparagus)	10:50
37. Piccata Sicilienne (cheese breaded fillets of veal w. rice, bacon, fresh paprika - tomato sauce)	9:50

LES VOLAILLES (Poultry)

38. Suprême de Poulet Lorensberg (breast of chicken filled w. goose-liver)	13:—
39. "Chicken à la King" (stewed chicken in sauce w. sherry, mushrooms, fresh paprika, rice)	9:75
40. Perdreau rôti Bacchus (roast partridge w. grapes, madeira sauce and salad)	13:—
41. Faisan Régence (roast pheasant w. cock's comb & game fricadelles)	12:75
42. Filet de Poularde froide Surprise (colded breast of poularde w. pine-apple & mayonnaise)	10:—

LES LEGUMES (Vegetables)

43. Asperges Hokuren (Japanese asparagus w. whipped butter)	7:—
44. Coeur de palmier Florentine (palm-hearts on spinach au gratin)	6:75
45. Fonds d'artichauts au foie gras (deep-fried globe artichoke filled w. goose-liver)	8:—
46. Haricots verts Bourgeoise (braised in butter w. onions & bacon)	5:50

LES DESSERTS (Desserts)

47. Soufflé Poulette (vanilla soufflé w. strawberry-cream)	6:—*
48. Crêpes Bordalue (w. pears, kirsch, vanilla-fool)	6:—
49. Poires flambées (flamed pears)	6:—*
50. Soufflé glacé Carmona (ice cream w. chocolate & curacao)	6:25*
51. Sorbet au champagne (champagne ice cream)	5:—
52. Petit plateau de Fromage (cheese tray)	5:—
53. Petit plateau de Fruits (fresh fruits)	5:—

POULARDE • CANETON • PERDREAU rôtis à la broche!

POULARD • DUCK • PARTRIDGE roasted on spit!

* Price each person, least 2 persons