

# Matsedlar Restauranger 1958 - samling av trycksaker - 6

*Vardagstryck -1970*





Grill  
Restaurant



1958

A LA CARTE

LES HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (*sillbricka*) 8:50
2. Sélection de Hors d'oeuvres (*utvalda delikatesser*) 19:- \*
3. Canapés Maison (*delikatesssandwiches*) 7:-
4. Canapés Royal (*lyxsandwiches*) 14:-
5. Caviar Iran Ryba (*40 gr rysk kaviar*) 23:-
6. Foie gras de Strasbourg en gelée 24:-  
(*60 gr gäslever i portvingelé*)
7. Cocktail Jonas (*hummer, räkor, ostron, rysk kaviar*) 12:-
8. Salade de Homard (*hummersallad*) 16:-
9. Roulade de Saumon fourrée (*fyllt laxrullad*) 8:50
10. Toast Cherbourg (*äggöröra, rökt ål, halstrad sardin*) 7:50
11. Escargots "Table du Roy" 8:-  
(*6 st sniglar i snäckor m. rödvin och vitlöksmör*)
12. Crêpes Favorite 7:50  
(*stuvad kalvbräss m. färsk paprika i små grat. pannkakor*)

LES POTAGES (Soppor)

13. Consommé Brighton (*m. sherry, kalvfrikadeller, grönsaker*) 4:50
14. Tortue claire (*klar sköldpaddssoppa*) 6:50
15. Tortue Lady Curzon (*legerad sköldpaddssoppa m. currysak*) 6:50
16. Bisque de Homard (*hummersoppa*) 7:50
17. Crème Capri (*viltfågelsoppa*) 4:50
18. Potage nids d'hirondelles (*kinesisk svalbosoppa*) 6:-

LES OEUFS (Äggätter)

19. Oeufs cocotte Zingara 7:-  
(*m. tunga, tryffel, champinjoner, madeirasås*)
20. Oeufs frits Espagnole (*friterade ägg m. bacon och tomat*) 7:50
21. Oeufs pochés Pauline (*med currustuvad hummer*) 8:-
22. Omelette Maison 7:75  
(*m. rökt lax, oxtunga, champinjoner, tryffelsås*)

LES POISSONS (Fisk)

23. Timbale Epicurienne 16:- \*)  
(*grat. hummer, sjötunga, räkor, musslor, fiskfrikadeller*)
24. Turbot braisé du corsaire Barberousse 14:50 \*)  
(*vittvinsbräserad pigövar m. tomat och sallad*) (45 min)
25. Saumon grillé Royal 13:75  
(*grillad lax m. béarnaise, räkor, champinjoner*)
26. Filet de Barbue Toréador 11:50  
(*kokt slätvarsfilet m. pimentoes och ris, säs m. cherry*)
27. Paupiettes de Sole Michel 12:50  
(*grat. sjötungsrullader m. kräftor och tryffel*)
28. Sole sautée Louisiana 12:50  
(*stekt sjötunga m. tomat, banan, friterad persilja*)
29. Fruits de mer frits s:ce bavaroise 14:- \*)  
(*friterade "havets läckerheter"*)

LES VIANDES (Kött)

30. Coeur de filet du Chef 14:50 \*)  
(*helstekt oxfilet på risbädd m. vitlöksmör, bacon, tryffelsås*)
31. Tournedos "Je Gentilhomme" 14:50  
(*oxfilet m. stuv. champinjoner, gäslever, kronärtskocksbottnen*)
32. Filet de Veau Hôtelière 12:-  
(*kalvfilet m. blekselleri, kantareller, örter, chorrnsås*)
33. Côte de Veau en cuirasse 12:-  
(*inbakad kalvkotlett m. tryffelsås*)
34. Médailles Avenue 12:50  
(*1 kalvfilet m. sparris och hummer, 1 oxfilet m. palmmärg, 2 såser*)
35. Brochette à la Turque 11:-  
(*marinerat lammkött, pimentoes och banan på spett*)
36. Rognon flambé (*kalvnjure tillagad vid bordet*) 12:- \*)

LES VOLAILLES (Fågel)

37. Suprême de Volaille Impérial 11:50  
(*kokt hönsbröst på kalvbrässbädd*)
38. Pollo Bel Paese 11:50  
(*ostpanerad stekt kyckling m. stuv. champinjoner*)
39. Perdreau Demi-deuil (*färserad stekt raphöna*) 14:50 \*)
40. Faisan Régence 14:-  
(*stekt fasan m. tuppkammar och viltfärsfrikadeller*)

LES LEGUMES (Grönsaker)

41. Asperges Périgourdine 8:-  
(*stängsparris m. hollandaissås och tryffel*)
42. Coeur de palmier Florentine (*grat. palmmärg på spenatbädd*) 7:25
43. Fonds d'artichauts au foie gras 8:50  
(*gäsleverfyllda, friterade kronärtskocksbottnar*)
44. Haricots verts Bourgeoise (*smörfrästa m. lök och bacon*) 6:-

LES DESSERTS (Efterätter)

45. Soufflé Maison (*citronsufflé m. persika och marachino*) 6:75 \*)
46. Crêpes Flamande (*små flamberade pannkakor m. äpplemos*) 6:75 \*)
47. Cerises Ramona (*flamberade körsbär*) 6:-
48. Soufflé glacé Marie Louise 6:75  
(*finare glassrättning m. chartreuse och jordgubbsmak*)
49. Sorbet Américaine ("vinglass" m. citron och apelsin) 5:-  
Tous les fruits de la saison (*säsongens frukter*)
50. Petit plateau de Fromage (*liten ostbricka*) 5:-
51. Petit plateau de Fruits (*liten fruktbricka*) 5:-

\*\*\*\*\*

\*) Pris per person, för minst 2 personer.

CHAPON - CANETON - PERDREAU rötis à la broche!

GÖDTUPP - ANKA - RAPPHÖNA stekta på spett!

# PARK AVENUE HOTEL



## VINS

<u>Bordeaux (röd-red) Slottstappning</u>		
	1/1	1/2
3324 1945 Ch.Lafite-Rothschild, Médoc	37:--	19:50
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:--	
<u>Bordeaux tappningar</u>		
3804 Cruse Monopole, Rouge, Cruse & F.F.	18:--	10:--
3814 Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	19:--	10:50
<u>Härtappningar</u>		
3993 1953 Ch.La Gaffelière, St.Emilion	15:--	
3937 St.Emilion	13:--	7:50
<u>Bordeaux (vit-white) Bordeaux tappningar</u>		
4152 Cachet Vert, J.Calvet & Cie, halvt.	19:--	10:50
4188 Lalande Impérial Sec, torrt	18:50	10:25
<u>Härtappning</u>		
4252 Graves, halvtorrt	14:--	

<u>Bourgogne (röd-red)</u>		
	1/1	1/2
5411 Beaune du Ch., Bouchard P & F.	26:--	14:--
5462 Geisweiler Grand Vin, G.&F.	21:--	11:50
5408 Beaujolais, Dufouleur Frères	15:50	9:--
5551 Bourgogne Vieux	14:--	8:--

<u>Bourgogne (vit-white)</u>		
5628 Beaune du Château, Bouchard P&F	26:--	
5635 Dry Pouilly Fuissé Réserve "	23:--	12:50
5760 Chablis	18:--	10:--

<u>Rhenvin (Rhine-wine)</u>		
6580 Schloss Böckelheimer Riesl.Spätl.	23:--	
6591 Steinwein Gold Cap (i boxbeutel)	20:--	11:--
6108 Liebfraumilch, Blue Nun Label	19:50	

<u>Moselvin (Moselle-wine)</u>		
6878 Mertesdf.Herrenbg.Riesl.Spätl.	29:--	
6893 Ockfener Bocksteiner, Loeb	25:--	
6829 Graacher Domprobst, Schulz & Wagn.	23:--	12:50
7080 Königsmosel, Maas & Nathan	19:--	10:50

<u>Elsassvin (vit-white)</u>		
2172 Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	19:--	10:50

<u>Italienska Viner röda o vita (red &amp; white)</u>		
2307 Chianti Melini, Rosso	95 cl	14:50
2390 Chianti Ruffino Bianco	95 cl	15:--

<u>Sydafrikanska Viner röda (red)</u>		
2827 Roodeberg, Ko-operatieve Wijnbouw.	13:50	

<u>Champagne</u>		
7412 J.Bollinger, torrt	40:--	21:--
7421 V:ve Clicquot-Ponsardin, halvt.	40:--	21:--
7479 Heidsieck & Cie, 1952 torrt	43:--	
7493 Krug & Cie, torrt	44:--	23:--
7500 Lanson P&F, Extra, Bl.Label torrt	41:--	
7519 Moët & Chandon, halvsött	36:--	
7543 G.H.Mumm & Cie, Cordon Rouge "	42:--	22:--
7590 Pommery & Greno, torrt	42:--	22:--
7603 Louis Roederer, 1952, torrt	43:--	22:50
7615 Ruinart P&F, Cadet Brut, halvt.	37:--	

<u>Franska mousserande Viner</u>		
	1/1	1/2 1/4
7694 Dopff Dry,		
Domaines Dopff, torrt	26:--	

<u>Madeira</u>		
7826 Saint John, Leacock & Co, sött	25:--	14:-- 7:75
Glas 2 cl -:80		
7875 Campanario, halvtorrt	18:--	10:50

<u>Portvin - Portwine 2 cl</u>		
8050 Ujo, Offley Forrester -:90	31:--	17:-- 8:75
8064 Invalid Port, Sandeman	24:--	13:50 7:50
8160 Very Old Superior (Grådask)	22:50	12:75 7:25
8104 Cachucha, White Port	31:--	17:-- 8:75

<u>Sherry 2 cl</u>		
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	3:25
1/3 carafe (25 cl) red wine	
1/3 Karaff (25 cl) Vitt fin	3:--
1/3 carafe (25 cl) white wine	

-----

<u>Alkoholfria Drycker - Non-alcoholic Beverages</u>		
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.