

Matsedlar Restauranger 1959 – samling av trycksaker – 2

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

RESTAURANT LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

LES HORS D'OEUVRES (Förrätter)

1. Plateau de Harengs (*sillbricka*) 8:50
2. Sélection de Hors d'oeuvres 19:—*
(*gourmetbricka*)
3. Plateau glacé Delice 11:—
(*4 delikatesser på is*)
4. Canapés Maison 7:—
(*delikatessandwiches*)
5. Canapés Royal (*lyxsandwiches*) 14:—
6. Caviar Iran Ryba 23:—
(*40 gr rysk kaviar*)
7. Foie gras de Strasbourg 24:—
(*60 gr gåslever m. sallad*)
8. Roulade de Saumon fourrée 8:50
(*fylld laxrullad*)
9. Salade de Homard (*hummersallad*) 16:—
10. Cocktail fruits de mer 8:—
(*västkustcocktail*)
11. Pilaff aux Crevettes Ensopados 8:50
(*varm rårätt*)
12. Escargots Bourguignonne 8:—
(*6 st. sniglar m. vitlökssmör*)
13. Toast P. A. 8:25
(*m. halstrad rökt lax, spenat, ägg-gratin*)

LES POTAGES (Soppor)

14. Consommé Mirette 3:75
(*m. oxmärg o. oststänger*)
15. Tortue claire 6:50
(*klar sköldpaddsuppa*)
16. Tortue Lady Curzon 6:50
(*legerad sköldpaddsuppa m. currysma*)
17. Bisque de Homard 7:50
(*hummersoppa*)
18. Crème Wellington 4:—
(*kycklingsoppa m. selleri o. ris*)
19. Potage nids d'hirondelles 6:—
(*kinesisk svalbosoppa*)

LES OEUFs (Äggrätter)

20. Oeufs cocotte Bedford 8:50
(*m. gåslever, oxtunga, tryffel, madeirasås*)
21. Oeufs frits Espagnole 7:50
(*friterade ägg m. bacon o. tomat*)
22. Oeufs pochés Montpensière 8:—
(*m. currustuvad kalvbräss, ketchup, tryffel*)
23. Omelette Baron du Barrant 8:50
(*grat. hummeromelett*)

LES POISSONS (Fisk)

24. Saumon fumé à la façon 14:50
(*färsk rökt lax m. sparris, pimentoes, ägg o. spenat*)
25. Filets de Sole Souveraine 13:50
(*gratinerade sjötungsfiléer m. hummer, gäddfrikadeller, tryffel*)

26. Filets de Sole Maison

(*gratinerade o. friterade sjötungsfiléer*)

27. Sole sauté Riviera

(*stekt sjötunga m. champinjoner o. kronärtskocksbottnar*)

28. Sole Königshof

(*friterad räkfylld sjötunga*)

29. Saumon grillé Royal

(*grillad färsk lax s:ce béarnaise och räkor*)

30. Turbot braisé Vallée d'Auge

(*45 min.*)
(*vinbräsead piggvar m. champinjonbarketter*)

LES VIANDES (Köttätter)

31. Coeur de filet Champs Elysée

(*helstekt oxfilet på stekt "sträpotatis", bacon, champinjoner - margsås*)

32. Tournedos Frascati

(*oxfilet m. gåslever, tryffel o. madeirasås*)

33. Filet de Veau Karl Gerhard

(*kalvfilet m. curry, flamberad m. cognac o. sherry, hummer, ris m. färsk paprika*)

13:50*

11:50

12:50

13:—

13:75*

13:75*

13:50

13:—

13:—

34. Côte de Veau Arabique

(*kalvkotlett på arabiskt vis*)

35. Médailles Jacques

(*1 oxfilet m. blekselleri, rödvinsås, ärter*)
(*1 kalvfilet m. sparris, béarnaise, champinjoner*)

36. Cotelettes d'Agneau Lavallière

(*lammkotletter m. margsås o. kronärtskocksbottnar*)

37. Piccata Mista

(*liten ostpanerad "mixed grill" m. aromater o. tomatås*)

LES VOLAILLES (Fågel)

38. Suprême de Poulet Lorensberg

(*gåsleverfärserat gödkycklingbröst*)

39. "Chicken à la King"

(*kokt unghöns i sås m. sherry, champinjoner, färsk paprika, ris*)

40. Perdreau rôti Bacchus

(*stekt raphöna m. vindruvor, madeirasås o. grönsallad*)

41. Faisan Régence

(*stekt fasan m. tuppdkammar o. viltfärsfrikadeller*)

42. Filet de Poularde froide Surprise

(*kallt kokt poulardbröst m. ananas o. gräddmajonäs*)

LES LEGUMES (Grönsaker)

43. Asperges Hokuren

(*japansk stängsparris m. rört smör*)

44. Coeur de palmier Florentine

(*grat. palmmärg på spenatbädd*)

45. Fonds d'artichauts au foie gras

(*gåsleverfyllda, friterade kronärtskocksbottnar*)

46. Haricots verts Bourgeoise

(*smörfrästa m. lök o. bacon*)

LES DESSERTS (Efterrätter)

47. Soufflé Poulette

(*vaniljsufflé m. jordgubbsgrädde*)

48. Crêpes Bordalue

(*m. päron, kirsch, vaniljkräm*)

49. Poires flambées

(*flamberade päron*)

50. Soufflé glacé Nougatine

(*finare glassanrättning m. nougat o. körsbär*)

51. Sorbet au champagne

(*champagneglass*)

52. Petit plateau de Fromage

(*liten ostbricka*)

53. Petit plateau de Fruits

(*liten fruktbricka*)

* Pris per person, för minst 2 personer



1959

POULET — CANETON — PERDREAU rôtis à la broche!
KYCKLING — ANKA — RAPPHÖNA stekta på spett!



