

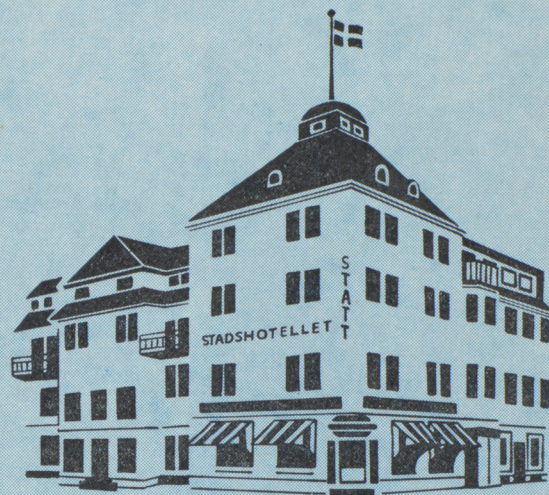
Matsedlar Restauranger 1959 – samling av trycksaker – 5

Vardagstryck -1970

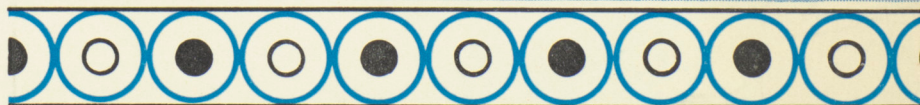


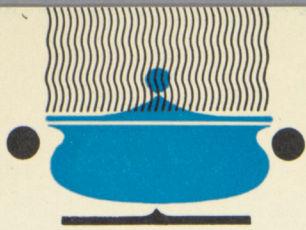
National Library
of Sweden

MENU



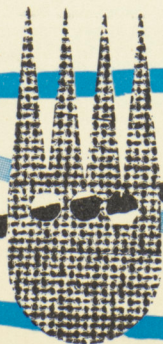
Stadshotellet
LUDVIKA





SUPE'

<i>Specialsupé</i>	14:—
<i>Smörgåsbord och varmrätt</i>	12:—
<i>3 assietter och varmrätt</i>	9:—
<i>Sandwiches och varmrätt</i>	8:—
<i>Smör, bröd och varmrätt</i>	6:50
<i>Tillägg för dessert</i>	2:25



À LA CARTE

<i>Extra smörgåsbord u.v.s.</i>	14:50
<i>Västkustsallad, rostat bröd</i>	9:—
<i>Räkcocktail, rostat bröd</i>	6:50
<i>Crêpes Crevettes</i>	6:50
<i>Räkor, smör och rostat bröd</i>	6:—

<i>Sköldpaddsuppa</i>	5:—
<i>Champignonpuré</i>	4:—
<i>Consommé trois filet</i>	3:—

<i>Hummeromelette</i>	6:50
<i>Skinkomelette</i>	5:50
<i>Omelette naturel</i>	4:—

<i>Färskrökt lax med spenat och ägg</i>	12:—
<i>Bräckt lax med spenat</i>	9:50
<i>Hemrimmad lax med stuvad potatis</i> ...	9:—
<i>Sjötunga Bellewue</i>	9:50
<i>Kokt piggvar med smör och pepparrot</i>	9:—

<i>Halstrad oxfilet Garni</i>	10:—
<i>Coeur de filet Provencale</i> ... (2 pers.)	19:—
<i>Tournedos à la Statt</i>	10:—
<i>Tournedos med persiljesmör</i>	8:50
<i>Mixed grill</i>	8:50
<i>Kalvfilet Oscar</i>	9:—
<i>Råbiff</i>	7:50
<i>Vienerschnitzel</i>	7:—
<i>Parisare</i>	5:50

<i>Stekt kyckling med sallad</i>	8:50
<i>Stekt rapphöns med sallad</i>	9:—
<i>Sparris med rört smör</i>	7:50

<i>Råkostfat</i>	6:25
------------------------	------

<i>Soufflé (minst 2 personer)</i>	10:—
<i>Crêpes Suzette (minst 2 personer)</i>	10:—
<i>Fruktsallad med curacao</i>	6:50
<i>Glass Orientale</i>	4:—
<i>Glass au Four</i>	(2 pers.) 10:—

