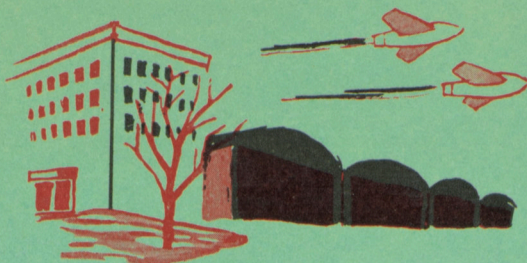


# Matsedlar Restauranger 1959 - samling av trycksaker - 9

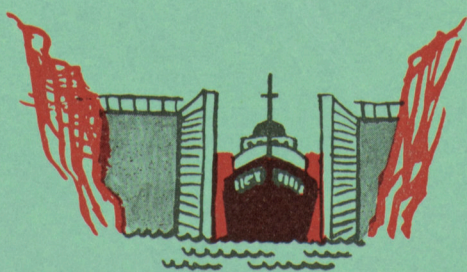
*Vardagstryck -1970*





# Stadt

TROLLHÄTTAN

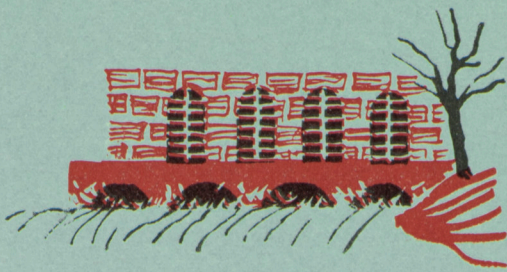


1959

## STADTS VARDAGSMENY

Smör och bröd + varmrätt kr. 3:75  
Serveras kl. 12—19

- Måndag:** Sill i papper .....  
Pannbiff med lök .....
- Tisdag:** Vitling meunière .....  
Köttbullar och stekt Fläsk med bruna bönor
- Onsdag:** Kokt Torsk med skånsk senapsås .....  
Kalvnavarin Jardinière .....
- Torsdag:** Stekt Rödspetta .....  
Ärter med fläsk och korv .....
- Fredag:** Sillbullar med korintsås .....  
Tunna Fläskpannkakor .....
- Lördag:** Gratinerad Fiskfilet .....  
Kokt färsk Oxbringa med pepparrotssås ....



## A LA CARTE

### FÖRRÄTTER

Rysk Caviar, 30 gram .....	.....
Rysk Caviarsmörgås .....	.....
Gourmetassietter, minst 2 pers. pr pers. ....	.....
Strassbourgergåslever med sallad .....	.....
Räkcocktail .....	.....
Västkustsallad .....	.....
Matjessill med lök och grädde .....	.....
Crêpes Romain .....	.....

### SOPPOR

Champignonsoppa .....	.....
Sköldpaddssoppa .....	.....
Dagens soppor .....	.....

### FISKRÄTTER

Färskrökt Lax med spenat och ägg .....	.....
Kokt Lax s:ce Hollandaise .....	.....
Lax Pompadour .....	.....
Bräckt Lax med spenat .....	.....
Laxforell meunière .....	.....
Kokt Piggvar med smör och pepparrot .....	.....
Halstrad Helgeflundra s:ce wert .....	.....
Sjötungsfilet Blidberg .....	.....
Sjötungsfilet vin blanc .....	.....

### SKALDJUR

Färska Räkor .....	.....
Hummer 1/2 .....	.....
Krabba 1/1 .....	.....
Krabba 1/2 .....	.....
Ostron pr st .....	.....

### KÖTTRÄTTER

Kalvfilet Oscar .....	.....
Lammcotelette garni .....	.....
Chateaubriand Moulin Rouge .....	.....
Tournedos Rossini .....	.....
Coeur de filet Charlesmagne, minst 2 pers. pr pers. ....	.....
Fläskfilet Nobis .....	.....
Kalvbräss med ärter .....	.....
Johns Njursauté .....	.....
Mixed Grille .....	.....

### TAM- och VILTFÅGEL

Anka à l'Orange, minst 2 pers. pr pers. ....	.....
Vildand med sallader .....	.....
Orre med gräddsås, gurka och gelé .....	.....
Fasan med gräddsås, gurka och gelé .....	.....
Kyckling med grönsallad .....	.....
Höns Napolitaine .....	.....

### GRÖNRÄTTER

Stångsparris Polonaise .....	.....
Kronärtskocka med rört smör .....	.....
Blandade Grönsaker i smör .....	.....

### EFTERRÄTTER

Crêpes Suzette .....	.....
Likörsoufflé, minst 2 pers. pr pers. ....	.....
Glace au four, minst 2 pers. pr pers. ....	.....
Flamberade Persikor .....	.....
Fruktsallad i likörsås .....	.....
Ostbricka .....	.....
Dagens dessert .....	.....

