

Matsedlar Restauranger 1960 – samling av trycksaker – 6

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

RESTAURANT LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

Début de Repas ("En god början")

Crevettes Bouquet (uppsatta räkor) 6:25	Plateau d'Harengs (sillbricka) 8:50*	Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 12:—*	Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 19:—*
Salade Fruits de Mer (västkustsallad) 16:—	Oeufs froids Alexandra (kalla pocherade ägg på hummersallad) 8:50	Canapés Maison (delikatesssandwiches) 7:—	Canapés Royal (lyxsandwiches) 14:—
Fonds d'Artichauts Gourmet (kronärtskocksbottnar med hummer & kalvbrässtuvning) 8:50	Escargots du Père Filliot (6 st. sniglar med vitlöksmör & pepparrot) 8:50	Sardines aux Epinards Provençale (halstrade sardiner på spenatbädd med vitlöksmör) 7:—	

Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole Walkyrienne (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, vittvinsås, hummersås med estragon) 13:50	Saumon grillé Royal (grillad färsk lax med béarnaisesås & räkor) 13:50	Rognon de Veau Japonais (stekta kalvnjure med tomat och friterat ägg) 10:50
Sole fourée Martinique (stekta och skaldjursfyllda sjötunga) 13:50	Homard au Whisky (varm hummerrätt i sås med whisky) 16:50*	Suprême de Volaille Saigon (kokta hönsbröst, curry, ananas, ris, kroepock, soya, rödpeppar, apelsin) 11:—*
Sole Espagnole (stekta sjötunga med friterad lök & persilja, tomat, pimentoes) 11:75	Coeur de filet Champs Elysées (helstekt oxfilet med "sträpotatis", margsås, bacon & champinjoner) 13:75*	Gelinotte Fine Champagne (stekta järpe, sås med fin cognac) 13:75*
Ombre Chevalier à ma façon (vermouthbräserad röding på spenatbädd) 13:50	Médallions du Chef (1 oxfilet med sparris, béarnaise, räkor — 1 kalvfilet med champinjoner, gåslever) 13:50	Faisan Régence (stekta fasan med tupp-kammar & viltfrikadeller) 13:—
Suprême de Turbot Bourguignonne (kokta piggarfilet med rödvinsås) 11:—	Côtelettes d'Agneau Belle Vue (lammkotletter med "utvalda" grönsaker) 11:50	Coq des Bois rôti (stekta orre med gräddsås & sallader) 13:—

Potages (Soppor)

Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa) .. 4:75
Tortue-claire (klarsköldpaddssoppa) 6:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa) 4:—
Bisque de Homard (hummersoppa) 7:50

Oeufs (Äggretter)

Omelette Hollandaise (med rökt lax & holländsk sås) 7:—
Oeufs pochés Boulognaise (förlorade ägg med filetsauté) .. 7:—
Oeufs mollets Montpensière (med curzystuvad kalvbräss, ketchup & tryffel) 8:—

Legumes (Grönsaker)

Pointes d'Asperges Polonaise (sparrisknoppar med hackat ägg, rivet bröd, brynt smör) 6:50
Haricots-verts Mornay (med stuvade champinjoner) ... 5:75
Coeur de Palmier Bordelaise (palmvärg med rödvinsås) 6:50
Céléry à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:—

Grillades et Rotis à la Broche (Från grill och rotiseri)

Tournedos à votre façon (oxfilet "som Ni vill ha den") .. 13:—
Mixed Grill (kalv- & oxfilet, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat) 12:—
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör) 8:50
Poulet de Grain ("klyvkyckling") 10:—*
Poulet de Gras (gödkyckling) 11:50*
Caneton (anka) 13:—*

Desserts (Efterrätter)

Soufflé Arlequine (vanilj- & chokladsoufflé med Sabayonnesås) .. 6:50*
Cassata Jubilé (3 sorters glass garnerad med jordgubbar) 6:25
Soufflé Glace Angelie (finare glassanrättning med vanilj & hallon) 6:25*
Gâteau Régate (glasstårta) 5:—*
Sorbet Americaine (apelsin- & citronsorbet) 4:50
Sorbet aux Fraises (jordgubbssorbet) 4:50
Pêche Flambée (flamberad persika med mandel, glass, varm melbasås) 6:—*
Petit plateau de Fromage (liten ostbricka) 5:50
Petit plateau des Fruits (liten fruktbricka) 5:50

* Pris per person, för minst 2 personer

AKTUELLT:



[1960]



