

Matsedlar Restauranger 1961 – samling av trycksaker – 3

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

RESTAURANT LORENSBERG

— på samma mark sedan 1818

REGIM: PARK AVENUE HOTEL

Début de Repas ("En god början")

Cocktail de Homard (hummercocktail) 9:75	Toast de Caviar frais (med 20 gr kaviar) 14:—	Canapés Maison (delikatesssandwiches) 7:50
Plateau d'Harengs (sillbricka) 8:50*	Toast de Foie gras (med 20 gr gåslever) .. 10:50	Escargots Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör) 8:50
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 14:50*	Toast en Surprise (med rökt lax, räkor, pepparrotsgrädde) 8:75	Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer och kalvbrästsstuvning) 8:50
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 19:50*	Toast Variété ("landgång") 6:75	
	Toast de Crevettes Lady Curzon (med curzystuvade räkor) 8:50	

Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel) 14:50	Filet de Turbot Vallée d'Ange (vinbräserad piggvarsfilé med champinjonsbarketter) 13:50	Selle d'Agneau aux petits Légumes (minst 3 personer) (lammssadel med "utvalda" grönsaker) 14:50
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne) 16:50*	Coeur de filet Lorensberg (helstekt och gratinerad oxfilé med murklor, örter, sparris, pimentos, oliver) 15:50*	Suprême de Volaille à la King (kokt hönsbröst med champinjoner & färsk paprika, sås med sherry) 11:50
Sole sautée Riviera (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner) 13:50	Médallions de Boeuf Rossini (2 små oxfiléer med gåslever, tryffel & madeirasås) .. 15:50	Faisan Régence (stekt fasan med tuppkammar & viltfrikadeller) 14:—
Sole grillée à la Bavaoise (grillad sjötunga) 13:50	Filet de Veau Belle Hélène (kalvfilé med kronärtskocksbotten & béarnaise) 13:50	Gelinotte Fine Champagne (stekt järpe, sås med fin cognac) 14:50*
Homard au Whisky (varm hummerrätt som lagas vid bordet) 17:50*	Rognon de Veau Charolaise (kalvnjure som lagas vid bordet) 13:50*	Coq de Bruyère rôti (stekt tjäder med gräddsås & sallader) 14:—

Potages (Soppor)

Oxtail clair (klar oxsvanssoppa) .. 4:50
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa) 6:50
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa) 4:—
Bisque de Homard (hummersoppa) 7:50
Consommé double à la Saxon (med oxmärg & stjärngryn) 3:50

Oeufs (Äggrätter)

Omelette Baron du Barrant (gratinerad hummeromelett) 9:50
Oeufs pochés Special (förlorade ägg, små kalvfiléer, tryffelsås) 8:50
Oufs cocottes Bedford (med gåslever, tunga, tryffel) 9:50
Oeufs frits Espagnole (friterade ägg med bacon & tomat) 8:—

Legumes (Grönsaker)

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



(1961)

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

Tournedos à votre façon (oxfilé "som Ni vill ha den") .. 14:50
Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat) 13:50
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör) 8:75
Poulet de Grain ("klyvkyckling") 10:—*
Poulet de Gras (gödkyckling) 12:50*
Caneton (anka) 14:50*

Desserts (Efterrätter)

Gâteau Mille Feuilles (smördegssbottnar med vaniljkräm) 3:50*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås) 5:—*
Crêpes Suzette (flamberade pannkakor med apelsinsmör) (inkl. alkohol) 6:—
Soufflé Poulette (vaniljsoufflé med jordgubbsgrädde) 6:50*
Soufflé Mignonette (glass med frukt, curaçao och maräng — bakad i ugn) 6:—*
Poires flambées (flamberade päron med glass, mandel, melbasås) (inkl. alkohol) 6:—*
Sorbet aux Fraises (jordgubbsorbet) 4:50
Parfait My Lady (finare glassarrättning med hallon & nougat) 6:50
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör) 5:50

* Pris per person, för minst 2 personer

AKTUELLT:



