

Matsedlar Restauranger 1961 – samling av trycksaker – 4

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	Plateau d'Harengs (sillbricka) 8:50*	Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is) 14:50*	Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka) 19:50*
Salade de Crevettes Avenue (räksallad) 10:50*	Saumon fumé sur le plat (laxtallrik) 9:75	Canapés Maison (delikatess- sandwiches) 7:50*	Canapés Royal (lyxsand- wiches) 14:—
Fonds d'Artichauts Gourmet (kronärtskocksbottnar med hummer & kalvbrästsstuvning) 8:50	Escargots Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlöksmör) 8:50	Toast en Surprise Lorensberg (med löjrom, lök, rökt lax och räkor) 8:75	Croûte Chasseur (hönslever- sauté & bacon på toast) 6:—

Nos grandes spécialités (Våra stora specialitéer)

Suprême de Sole Surprise (specialan- rättning av sjötunga & hummer) 16:50*	Saumon bouilli s:ce Hollandaise (kokt färsk lax) 14:50	Selle de Cerf Grand Veneur (minst 3 personer) (hjortkalvsadel med kastanjepuré, viltås & pommes dauphine) 14:50
Filets de Sole Véronique (sjötungsfiléer med vindruvor) 14:—	Fruits de Mer frits, s:ce Bavaroise (friterade "havets läckerheter") 14:50*	Suprême de Volaille Marseillaise (panerat och friterat hönsbröst, vitlöksmör, tomat, rödvinsås) 12:—
Sole sautée Riviera (stekst sjötunga med kronärtskocksbottnar och champinjoner) 13:50	Coeur de filet du Chef (helstekt oxfilé på risbädd med vitlöksmör, baconstrimlor, tryffelsås) 15:50*	Gelinotte Fine Champagne (stekst järpe, sås med fin cognac) 14:50*
Turbot sur la planche (piggvar stekt på ekplanka) 14:—*	Seulement pour un Gourmet! (kalv- filé med gåslever, kycklingbröst, madeirasås) 16:50	Faisan Régence (stekst fasan med tupp- kammar & viltfrikadeller) 14:—
Filet de Barbue Ensopados (kokt slät- varsfilé med räkor, pimentos, champinjoner & ris) 11:50	Médailles Lavallière (1 liten oxfilé med märg & rödvinsås, 1 liten kalvfilé med kron- ärtskocksbottnar & béarnaise) 13:50	Coq de Bois rôti (stekst orre med grädd- sås & sallader) 14:—

Potages (Soppor)

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

Oeufs (Ägggrätter)

Omelette Hollandaise (med rökt lax & holländsk sås) 7:50
Oeufs pochés Boulognaise (förlorade ägg med filésauté) 7:50
Oeufs mollets Montpensière (med curzystuvad kalvbräss, ket- chup & tryffel) 8:50
Oeufs cocottes Bedford (med gås- lever, tunga & tryffel) 9:50

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 (palmmärg med rödvinsås) 6:50
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs, med cognac, pap- rikapulver, hackat ägg & tryffel) 6:—

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 Milles Feuilles (smördegs- bottnar med vaniljkräm) 3:50*
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås) 5:—*
Crêpes Suzette (flamberade pann- kakor med apelsinsmör) (inkl. al- kohol) 6:—
Soufflé Poulette (vaniljsoufflé med jordgubbsgrädd) 6:50*
Soufflé Mignonette (glass med frukt, curaçao och maräng — ba- kad i ugn) 6:—*
Poires flambées (flamberade päron med glass, mandel, melbasås) (inkl. alkohol) 6:—*
Sorbet aux Fraises (jordgubbsorbet) 4:50
Parfait My Lady (finare glassan- rättning med hallon & nougat) 6:50
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör) 5:50

* Pris per person, för minst 2 personer



(1961)

AKTUELLT:



