

Matsedlar Restauranger 1961 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck -1970



PARK AVENUE HOTEL



Grill Restaurant



(1961)

A LA CARTE

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*
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	7:50
Escargots Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50
Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar m. hummer o. kalvbrästsstuvning)	8:50
Toast de Caviar frais (med 20 gr kaviar)	14:—
Toast de Foie gras (med 20 gr gåslever)	10:50
Toast en Surprise (med rökt lax, räkor, pepparrotsgärde)	8:75
Toast Variété ("landgång")	6:75
Toast de Crevettes Lady Curzon (med currysstuvade räkor)	8:50

NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialiteter)

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

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 & stjärngrön)	3:50

OEUFs (Ägggrätter)

Omelette Baron du Barrant (gratinerad hummeromelett)	9:50
Oeufs pochés Special (förlorade ägg, små kalvfiléer, tryffelsås)	8:50
Oeufs 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:—

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:—
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	8:75
Poulet de Grain ("klyvkyckling")	10:—*
Poulet de Gras (gödkyckling)	12:—*
Caneton (anka)	14:—*

DESSERTS (Efterrätter)

Gâteau Milles 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 jordgubbssgräde)	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 glassanrättning med hallon & nougat)	6:50
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör)	5:50

*Pris per person, för minst 2 personer

PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstappning				1/1	1/2
3457	1947	Ch. Margaux, Médoc		51:—	
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc		28:—	
3058	1953	Ch. Belgrave, Médoc		25:—	

Bordeauxtappningar

3804	Cruse Monopole, Rouge, Cruse & Fils Frères	20:—	11:—
3814	Le Vallon Hanappier, Peyrelongue	20:—	11:—

Härtappningar

3977	1953	Ch. L'Enclos, Pomerol	20:—	
3937		St. Emilion	15:—	8:50

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxtappningar

4152	Cachet Vert, J. Calvet & Cie, halvtorrt	20:—	11:—
4188	Lalande Imperial Sec, torrt	20:—	11:—

Härtappning

4252	Graves, halvtorrt	14:—	
------	-------------------	------	--

BOURGOGNE (röd-red)				1/1	1/2
5411	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	28:—	15:—		
5462	Geisweiler Grand Vin, Geisweiler & Fils	23:—	12:50		
5408	Beaujolais, Royal	19:50	11:—		
5551	Bourgogne Vieux	17:—	9:50		

BOURGOGNE (vit-white)

5628	Beaune du Château, Bouchard Père & Fils	28:—	
5635	Dry Pouilly Fuissé Réserve Aîné & Fils	26:—	14:—
5760	Chablis	21:—	11:50

RHENVIN (Rhine-wine)

6580	Schloss Böckelheimer Riesling Spätlese	26:—	
6594	Steinwein Langenbach	26:—	14:—
6108	Liebfraumilch, Blue Nun Label	23:—	

MOSELVIN (Moselle-wine)

6893	Ockfener Bocksteiner, Loeb	27:—	
6829	Graacher Domprobst, Schulz & Wagner	26:—	14:—
7080	Königsmosel, Maas, Nathan	20:50	11:50

ELSASSVIN (vit-white)

2172	Dopff Riquewihr, Domaines Dopff	20:—	11:—
------	---------------------------------	------	------

ITALIENSKA VINER (röda och vita-red & white)

2307	Chianti Melini, Rosso	19:—	
2390	Chianti Ruffino Bianco	19:—	

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torrt	43:—	22:50
7421	V:ve Cliequot-Ponsardin, halvtorrt	42:—	22:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torrt	46:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torrt	48:—	25:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torrt	42:—	
7518	Moët & Chandon, Brut Imperial, torrt	41:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torrt	43:50	23:—
7594	Pommery & Greno, 1953, Brut, torrt	48:—	25:—
7602	Louis Roederer, 1953, Brut, torrt	45:—	23:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorrt	39:—	

FRANSKA MOUSSERANDE VINER				1/1	1/2	1/4
7694	Dopff Dry, Domaines Dopff, torrt	27:—				

MADEIRA

				2 cl			
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:90	26:—	14:50	8:—		
7875	Campanario, halvtorrt		19:—	11:—			

PORTVIN-Portwine

				2 cl			
8050	Ujo, Offley Forrester	1:—	32:50	18:—	10:—		
8064	Invalid Port, Sandeman & Co.	25:50	14:25	8:—			
8160	Very Old Superior (Grådask)	23:50	13:25	7:50			
8104	Cachucha, White Port	32:50	18:—	9:75			

SHERRY

				2 cl			
8250	Dry Sack, halvtorrt	1:—	32:—	17:—	9:50		
8235	Amontillado N.P.U., torrt		29:—	16:—			
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torrt		31:—	16:50			
8223	Nutty Solera, halv sött		25:—	14:—			
8230	Real Tesoro, halvtorrt		24:—	13:50			
8275	Amontillado, halvtorrt		20:—	11:—			

1/3	Karaff (25 cl) Rött vin		3:50
1/3	Carafe (25 cl) Red wine		
1/3	Karaff (25 cl) Vitt vin		3:25
1/3	Carafe (25 cl) White wine		

ALKOHOLFRIA DRICKER-Non-alcoholic Beverages

Apelsin-, grapefrukt-, tomat-, ananas- eller			
prune-juice, glas (15 cl)			
			1:50
Druvsafter vit (white) Drueta 1/2 fl.			
			2:—
röd (red) Merlino 1/1 „			
			7:50
1/2 „			
			5:75

*

I Park Avenues vinkällare finns ungefär dubbelt så många märken som angivits här ovan. Begär stora vinlistan av hovmästaren.