

Matsedlar Restauranger 1961 - samling av trycksaker - 9

Vardagstryck -1970



PARK AVENUE HOTEL



VINS

BORDEAUX (röd-red) Slottstapning			1/1	1/2
3457	1947	Ch. Margaux, Médoc	51:—	
3409	1950	Ch. Léoville-Las-Cases, Médoc	28:—	
3057	1952	Ch. Belgrave, Médoc	23:—	

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	14:50	8:50

BORDEAUX (vit-white) Bordeauxtappningar

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

Härtappning

4252	Graves, halvtorr	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, Dufouleur Frères	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 Ainé & 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	95 cl	19:—
2390	Chianti Ruffino Bianco	95 cl	19:—

CHAMPAGNE

7412	J. Bollinger, Brut, torr	43:—	22:50
7421	V:ve Clicquot-Ponsardin, halvtorr	42:—	22:—
7479	Heidsieck & Cie, 1952 Dry Monopole, torr	46:—	
7493	Krug & Cie, Brut Réserve, torr	48:—	25:—
7500	Lanson Père & Fils, Extra, Black Label, torr	42:—	
7518	Moët & Chandon, Brut Imperial, torr	41:—	
7543	G. H. Mumm & Cie, Cordon Rouge, torr	43:50	23:—
7590	Pommery & Greno, Brut, torr	43:50	23:—
7603	Louis Roederer, 1953, Brut, torr	45:—	23:50
7615	Ruinart Père & Fils, Cadet Brut, halvtorr	39:—	

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

MADEIRA			2 cl		
7826	Saint John, Leacock & Co, sött	—:90	26:—	14:50	8:—
7875	Campanario, halvtorr		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, halvtorr	1:—	32:—	17:—	9:50
8235	Amontillado N.P.U., torr		29:—	16:—	
8224	Tio Pepe, Gonzalez, torr		31:—	16:50	
8223	Nutty Solera, halv sött		25:—	14:—	
8230	Real Tesoro, halvtorr		24:—	13:50	
8275	Amontillado, halvtorr		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 DRYCKER-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.



1961



Grill Restaurant

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:—*	
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 (delikatessandwiches)	7:50*	
Canapés Royal (lyxsandwiches)	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 (hönsleversauté & bacon på toast)	5:50	
NOS GRANDES SPÉCIALITÉES (Våra stora specialitéer)		
Suprême de Sole Surprise (specialanrättning av sjötunga & hummer)	16:50*	
Filets de Sole Véronique (sjötungsfiléer med vindruvor)	13:50	
Sole sautée Riviera (stekst sjötunga med kronärtskocksbottnar och champinjoner)	12:50	
Turbot sur la planche (piggvar stekt på ekplanka)	13:50*	
Filet de Barbue Ensopados (kokt slätvarsfilé med räkor, pimentos, champinjoner & ris)	11:50	
Saumon bouilli s:ce Hollandaise (kokt färsk lax)	14:—	
Fruits de Mer frits, s:ce bavaroise (friterade "havets läckerheter")	14:50*	
Coeur de filet du Chef (helstekt oxfilé på risbädd med vitlöksmör, baconstrimlor, tryffelsås)	15:50*	
Seulement pour un Gourmet! (kalvfilé med gäslever, kycklingbröst, madeirasås)	16:—	
Médallions Lavallière (1 liten oxfilé med murg & rödvinsås, 1 liten kalvfilé med kronärtskocksbottnar & béarnaise)	13:50	
Selle de Cerf Grand Veneur (minst 3 personer) (hjortkalvsadel med kastanjepuré, viltsås & pommes dauphine)	14:50	
Suprême de Volaille Marseillaise (panerat och friterat hönsbröst, vitlöksmör, tomat, rödvinsås)	11:50	
Gelinotte Fine Champagne (stekst järpe, sås med fin cognac)	14:—*	
Faisan Régence (stekst fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	14:—	
Coq de Bois rôti (stekst orre 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 oxmurg & stjärngryn)	3:50	
OEUFs (Äggretter)		
Omelette Hollandaise (med rökt lax & holländsk sås)	7:50	
Oeufs pochés Boulognaise (förlorade ägg med filésauté)	7:50	
Oeufs mollets Montpensière (med currustuvad kalvbräss, ketchup & tryffel)	8:50	
Oeufs cocottes Bedford (med gäslever, 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 (palmurg med rödvinsås)	6:50	
Céleri à ma façon (kall kokt selleri, gräddmajonäs, med cognac, paprikapulver, hackat ägg & tryffel)	6:—	
GRILLADES ET ROTIS À LA BROCHE (Från grill och rotisseri)		
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 ("klykyckling")	10:—*	
Poulet de Gras (gödkyckling)	12:—*	
Caneton (anka)	14:—*	
DESSERTS (Efterrätter)		
Gâteau Mille Feuilles (smördegsbottnar med vaniljkräm)	3:50*	
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—*	
Crêpes Suzette (flamberade pannkakor med apelsinmör) (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 (jordgubbssorbet)	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