

Matsedlar Restauranger 1962 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck -1970





Grill Restaurant

A LA CARTE

UN BON DÉBUT ("En god början")			
Cocktail de Homard (hummercocktail)	9:75		
Plateau de Harengs (sillbricka)	8:75*		
Plateau glacé Lorensberg (4 delikatesser på is)	14:50*		
Sélection de Hors d'oeuvres (gourmetbricka)	21:—*		
Canapés Maison (delikatesssandwiches)	7:50		
Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)	8:50		
Bordure de Riz Favorite (risbordyr med stuvad kalvbräns blandad med färsk paprika)	9:50		
Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar)	15:—		
Toast au Foie gras (med 20 gr gåslever)	11:—		
Toast Gourmet (med hackade räkor i gräddmajonäs, löjrom & gräslök)	8:75		
Toast Varieté ("landgång")	7:—		
Toast aux Crevettes Lady Curzon (med currustuvade räkor)	8:50		
NOS GRANDES SPÉCIALITÉS (Våra stora specialitéer)			
Filets de Sole Souveraine (gratinerade sjötungsfiléer med hummer, små gäddfrikadeller & tryffel)	15:—		
Sole au Champagne (sjötunga i sås med champagne)	16:75*		
Sole sautée Riviera (stekt sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)	14:50		
Sole grillée s:ce Bavaoise (grillad sjötunga)	14:50		
Pâté de Saumon du Chef (30 minuter) (laxpastej med räksås, kokta sjötungsfiléer med vittvinsås)	15:—*		
Filet de Turbot Vallée d'Auge (vinbräserad piggvarsfilé med champinjonbarketter)	14:—		
Coeur de filet Lorensberg (helstekt och gratinerad oxfilé med murklor, örter, sparris, pimentos, oliver)	16:25*		
Médailles de Boeuf Rossini (2 små oxfiléer med gåslever, tryffel & madeirasås)	16:—		
Filet de Veau Tivoli (kalvfilé med persiljesmör, champinjoner, tomat, haricots verts)	14:—		
Rognon de Veau Charolaise (kalvnjure som lagas vid bordet)	14:50*		
Selle d'Agneau Prince Orloff (gratinerad lammsadel med örter & sparris)	16:—*		
Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjepuré)	13:50		
Faisan Régence (stekt fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)	14:50		
Gelinotte Fine Champagne (stekt jürpe, sås med fin cognac)	15:—*		
Coq de Bois rôti (stekt orre med gräddsås & sallader)	14:50		
POTAGES (Soppor)			
Oxtail-clair (klar oxsvanssoppa)	4:50		
Tortue claire (klar sköldpaddssoppa)	6:50		
Velouté aux Champignons (champinjonsoppa)	4:—		
Bisque de Homard (hummersoppa)	9:—		
Consommé double à la Saxon (med oxmürg & stjärngryn)	3:50		
OEUFS (Äggrätter)			
Tortilla Castellana (spansk omelett)	8:—		
Oeufs pochés Spécial (förlorade ägg, små kalvfiléer, tryffelsås)	9:—		
Oeufs en cocotte Bedford (med gåslever, tunga, tryffel)	9:75		
Oeufs frits Espagnole (friterade ägg med bacon & tomat)	8:50		
LÉGUMES (Grönsaker)			
Pointes d'Asperges Polonoise (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, 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")	15:—		
Mixed Grill (kalv- & oxfilé, njure, lammkotlett, bacon, prinskorv, tomat)	14:50		
Côte de Porc, Beurre au Paprika (fläskkotlett med paprikasmör)	9:50		
Poulet de Grain ("klyvkyckling")	10:50*		
Poulet de Gras (gödkyckling)	13:—*		
Caneton (anka)	15:—*		
ENTREMETS (Efterrätter)			
Gâteau Milles Feuilles (smördegssbottnar med vaniljkräm)	3:50*		
Gâteau Gala (mandelbottnar med glass och chokladsås)	5:—*		
Crêpes Noisettes (pannkakor med hasselnötsgrädda, sås med curaçao)	6:50		
Soufflé Gingembre (ingefärssoufflé)	6:50*		
Bananes ou Poires flambées (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås)	6:50*		inkl. alkohol
Glace au four Vesuvius	6:—*		
Sorbet Américaine (citron- & jordgubbsorbet)	5:—		
Parfait à la Maison (hjordronparfait)	6:50*		
Fruits rafraîchis au Liqueur (isad fruktsallad med likör)	5:50		
Les glaces crémees (vanilj- jordgubbs - choklad - mocca)	3:50		

*Pris per person, för minst 2 personer



[1962]

PARK AVENUE HOTEL



VINS

*"En måltid utan vin är som
en dag utan sol"*

säger fransmännen

I vår vinkällare finns viner från Frankrike, Tyskland, Spanien, Italien, Ungern, Portugal och Israel

★

Hovmästaren visar gärna vår stora vinlista omfattande viner såväl av stora årgångar och kända märken som fullt njutbara vardagsviner

★

Torra och halvtorra alkoholfria kvalitetsviner