

# Matsedlar Restauranger 1962 - samling av trycksaker - 9

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

# PARK AVENUE HOTEL



## Grill Restaurant



[1962]

## 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   |
| Brochette des Langoustines, s:ce Béarnaise (havskräftbrochette med friterad persilja)          | 9:75   |
| Escargots à la Bourguignonne (6 st. sniglar med vitlökssmör)                                   | 8:50   |
| Fonds d'Artichauts Gourmet (gratinerade kronärtskocksbottnar med hummer- & kalvbrästsstuvning) | 9:50   |
| Toast au Caviar frais (med 20 gr kaviar)                                                       | 15:—   |
| Toast au Foie gras (med 20 gr gäslever)                                                        | 11:—   |
| Toast Gourmet (med hackade räkor i gräddmajonäs, löjrom & gräslök)                             | 8:75   |
| Toast Variété ("landgång")                                                                     | 7:—    |
| Toast Thalia (med skaldjursstuvning)                                                           | 7:50   |

### 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 (stekta sjötunga med kronärtskocksbottnar & champinjoner)                    | 14:50  |
| Sole Königshof (friterad räkfylld sjötunga)                                                      | 15:—   |
| Ombre Chevalier rôti au Fenouil (helstekt vätternröding med fänkål)                              | 14:—*  |
| Filet de Turbot Française (bräserad piggvarsfilé med vittvin, lök & tomat)                       | 14:—   |
| Coeur de filet du Chef (helstekt oxfilé på risbädd, vitlökssmör, bacon, tryffelsås)              | 16:25* |
| Médailles de Boeuf Rossini (2 små oxfiléer med gäslever, tryffel & madeirasås)                   | 16:—   |
| Filet de Veau d'Offemont (gratinerad kalvfilé med stuvade murklor, sparris)                      | 14:—   |
| Piccata Royale (färserade små kalvfiléer med ris, champinjoner & madeirasås)                     | 12:50  |
| Selle d'Agneau Bouquetière (lammadel med säsongens grönsaker)                                    | 15:—*  |
| Noisettes de Chevreuil Grand Veneur (rådjursnoisetter med viltås & kastanjepuré)                 | 13:50  |
| Faisan Régence (stekta fasan med tuppkammar & viltfrikadeller)                                   | 14:50  |
| Gelinotte Fine Champagne (stekta järpe, sås med fin cognac)                                      | 15:—*  |
| Coq de Bois rôti (stekta 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 oxmärg & stjärngryn) | 3:50 |

### OEUFs (Äggretter)

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Omelette Ambassadeur (gratinerad omelett med höns & sparris)                                  | 7:75 |
| Oeufs pochés "rouge et noir" (förlorade ägg med liten kalvfilé & bacon, tryffelsås & tomatås) | 8:75 |
| Oeufs en cocotte Bedford (med gäslever, tunga, tryffel)                                       | 9:75 |
| Anda Indienne (förlorade ägg på risbädd, currysås & räkor)                                    | 7:—  |

### LÉGUMES (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 la 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 hasselnötsgrädd, sås med curaçao)                                       | 6:50  |
| Soufflés divers (souffléer av olika slag)                                                               | 6:50* |
| Bananes ou Poires flambées (inkl. alkohol) (flamberade bananer eller päron med glass, mandel, melbasås) | 6:50* |
| 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

## PARK AVENUE HOTEL



## VINS

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

säger fransmännen

I vår vinkällare finns viner från Frank-  
rike, Tyskland, Spanien, Italien, Ungern,  
Portugal och Israel

★

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

★

Torra och halvtorra alkoholfria kvali-  
tetsviner