

Matsedlar Restauranger 1962 - samling av trycksaker - 14

Vardagstryck -1970



Hotell Nynäshamn

HOTELL NYNÄSHAMN kan måhända inte inräknas bland de mer eller mindre legendomspunna "Wårdshus" eller "krogar" som särskilt Stockholm och dess närmast omgivande trakter en gång var så rikt begåvade med, men hotellet har dock sin egen lilla historia, som kan intressera en främling.

"Historien" inleddes med att huvudbyggnaden någon gång på 1890-talet i omonterat skick exporterades till Indien. Kanske var det någon originell nabob som ville roa sig med att uppföra en pagod i nordisk arkitektur, eller kanske dess användning var ämnad att bli av mer prosaisk natur — det må vara osagt. Alltnog, beställaren var inte nöjd, varför alltsammans gick i retur till Sverige, inköptes av dåvarande ägaren till Nynäs, professor Hj. Sjögren, som lät uppföra byggnaden på dess nuvarande plats att användas som jaktpaviljong.

Att placeringen kom att ske på en forntida boplats, med själva byggnaden mitt över en forngrav, och med en fornordisk stensättning strax intill (mellan restaurangbyggnaden och hotellannexet) gör ju det hela inte mindre intressant. Kanske dessa våra stenåldersförfäder just här höll sitt midvinterblot eller sina fester vid återkomst från lyckade vikinga- eller jaktfärder, såsom den kände bataljmålarer Allan Egnell sökt skildra med två stora målningar i matsalen. *Måhända också förste kände ägaren till Nynäs (1289), rådsherren Näskonung Bengtsson av släkten Natt och Dag* och efterföljande ägare, från *riddarna Bengtsson Ulf och friherren Lars Fleming till Bjelkarna och den ryktbare Gustaf Mauritz Armfelt och Adlercreutzarna*, någon gång rastat vid det lilla torpet Mörby, som en gång låg bakom hotellet. Kanske också *Gustaf II Adolf*, när han år 1628 låg här i "Nyhamn" med sin flotta, slog läger just på denna plats. Säkert är emellertid att *gamle kung Oscar II*, liksom senare *kung Gustav V*, efter sina sjöfågeljakter ute vid Gunnarstenarna, med sitt jaktsällskap intog sin lunch eller jaktmiddag i denna paviljong, vilken, i och med Stockholm—Nynäs Järnvägs tillkomst 1900, förvandlades till Järnvägshotellet — mestadels kallat "JH".

Även om interiören var tämligen anspråkslös och utrymmet litet, fanns där dock alltid god plats för det glada gemyt och den trevna samvaro som präglades av såväl turister som av nynäshamnsfamiljerna, vilka då, som nu, höll sina samkväm och fester här — eller kanske blott nöjde sig med promenad- eller kyrkkaffe på söndagarna. Här har man som gäster räknat, förutom nämnda kungligheter, en rad kända personligheter. Här bodde med sin fru *skalden Daniel Fallström*, som älskade sillgratin till frukost, här sågs *Hjalmar Branting med fru*, och här fylldes under krigsåren 1914—18 kafé och matsalar av *arméns och flottans officerare* och underbefäl, någon gång med flottiljchefen *prins Wilhelm* i spetsen. Samma gällde åren 1940—41 då 1:a torpedbåtsdivisionen med *HKH prins Bertil* som chef var förlagd till Nynäshamn, där hotellrestaurangen utgjorde en trivsamt replipunkt. Hit sökte sig *konstnären Nils Dardel*, där hans just då upprivna känslor fick utlopp i kompositionen "Exekution". Här sågs ofta Nynäs Grand seigneur, *generalkonsul Axel Ax:son Johnson*, liksom i dag hans söner.

Hotellet har under sin mer än 50-åriga tillvaro genomgått ganska skiftande öden. Från att ha varit en liten, särdeles flitigt besökt sjökrog, har det under årens lopp utvecklats till ett i alla avseenden välutrustat och trivsamt hotell- och restaurangetablissemang. Genom de ingripande om- och tillbyggnader som hotellet undergick 1938, med bl. a. den vackra rotundan och nya festvåningen som resultat, har nu framträtt en verkligt förstklassig restaurang, som sannerligen inte förlorat något av den forna intimiteten, trivsamt och lockelsen. Alltjämt har Hotell Nynäshamn samma dragningskraft på våra turister, och speciellt ha stockholmarna här tyckt sig finna ett särdeles lämpligt weekend- eller söndagsmål. En timmes bil- eller tågfärd genom den fagra sörmlandsbygden, ut mot det öppna havet och Nynäshamn, "Danziger Gatts pärla", bör skänka precis den sköna avkoppling från dagens jäkt som vi lite var längta efter.

Våren 1950 övertogs hotellet av undertecknad, vars främsta strävan är att bygga vidare på goda traditioner men ändock vara öppen för förnyelser, allt i syfte att skapa och vidmakthålla en varm, smakfull och trivsamt inramning samt en hög standard inte minst på det kulinariska området.
ALLT TILL GÄSTERNAS FROMMA.

Halvar Tüberg

Utförlig à la carte-lista å omstående sida.

A LA CARTE

Förrätter

Delikatesssandwiches	kr 7:50
Sillbricka	kr 6:50
Rysk kaviar 40 gram	kr 24:—
Räkcocktail	kr 7:50
En skiva färsk rökt lax med citron	kr 8:—
Skaldjurssallad	kr 8:50
Crêpes romaine	kr 7:50
(Små pannkakor fyllda med lax och hackat ägg)	

Soppor

Sköldpaddssoppa	kr 5:50
Champinjonsoppa	kr 5:—
Gratinerad löksoppa	kr 4:50

Äggrätter

Champinjonomelett	kr 7:50
Räcomelett	kr 8:50
Äggröra med sparrisknopp	kr 7:50

Fiskrätter

Sjötungsfilet Walewska	kr 12:50
(Hummer och tryffel)	
Sjötungsfiléer Marguerite	kr 12:—
(Sherry och vermouthsås samt ris)	
Sjötunga meunière	kr 10:—
Kokt piggvar med brynt smör och pepparrot	kr 9:50
Hemrimmad lax med stuvad potatis	kr 8:50
Rökt ål med äggröra	kr 9:—

Kötträtter

Coeur de filet Provencale (2 pers.)	kr 24:—
(Oxfilet med råstektt potatis och vitlök)	
Chateaubriand Rossini	kr 12:—
(Gåslever, madeirasås och tryffel)	
Kalvfiléer med salvia och madeira	kr 11:—

Grönrätter

Kronärtskocksbottnar med sparris och ärter	kr 7:50
Stångsparris med vinaigrettesås	kr 8:—
Gratinerad broccoli med bacon	kr 7:50

Ost

Roquefort, Camembert, Bresse Bleu, Creme Chantilly, Valdieu, Västerbotten.	
Valfri sort	kr 4:50
Ostsufflé (2 pers.)	kr 11:—

Desserter

Glace au four (2 pers.)	kr 12:50
Citronsufflé med likörsås (2 pers.)	kr 14:—
Syltomelett	kr 6:50
Glasstårta	kr 4:50
En portion glass	kr 3:75
Mandelbottnar med glass och chokladsås	kr 5:—

