

# Matsedlar Restauranger 1960-tal - samling av trycksaker - 1

*Vardagstryck -1970*



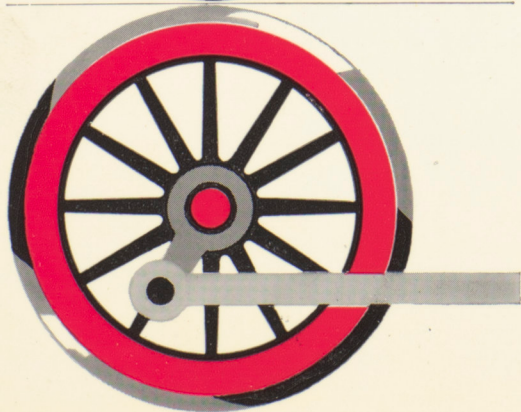
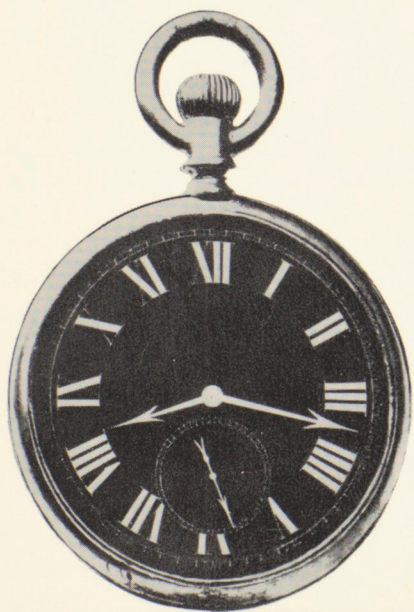
National Library  
of Sweden

*The pictures tell you the*



# MENU





5 kr 7 kr 7 kr 7 kr 7 kr 7 kr 7 kr

# Dagens expressmåltid

kr

ÖR, BRÖD  
VARMRÄTT

7:-

ÖR, BRÖD  
ENS ASSIETT  
VARMRÄTT

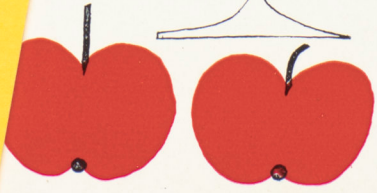
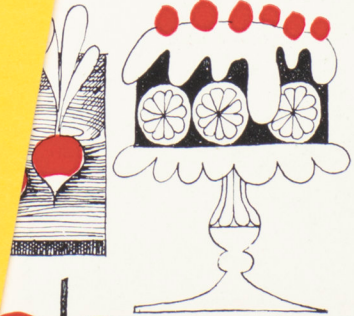
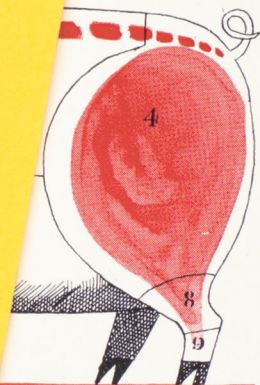
8:-

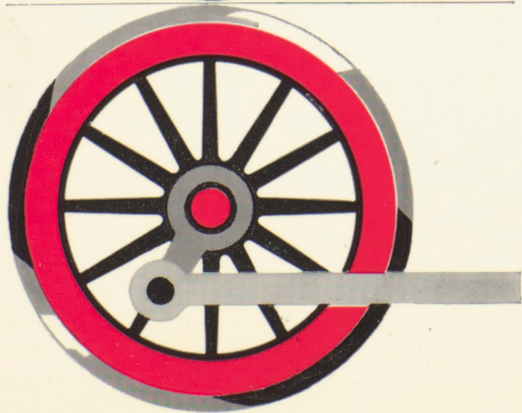
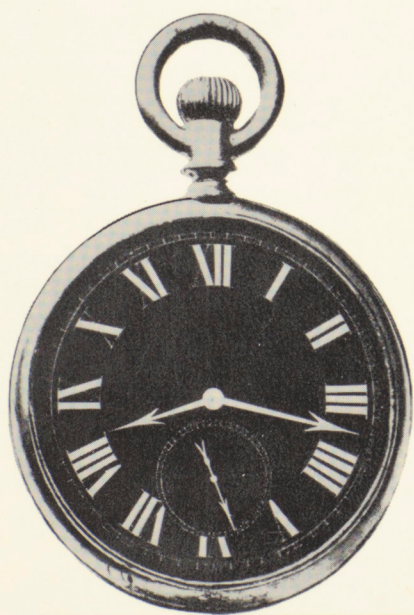
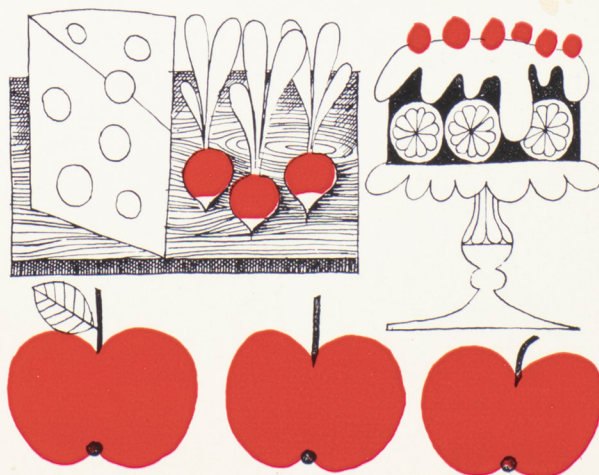
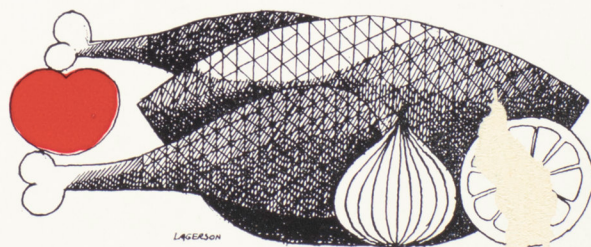
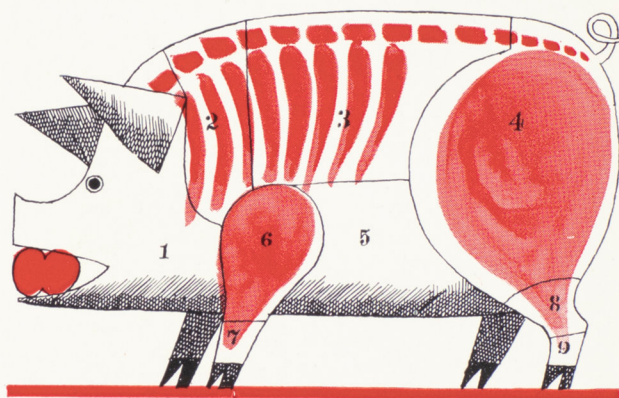
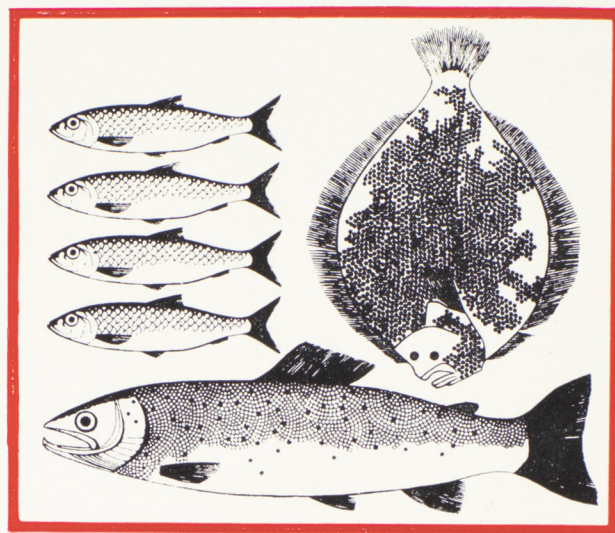
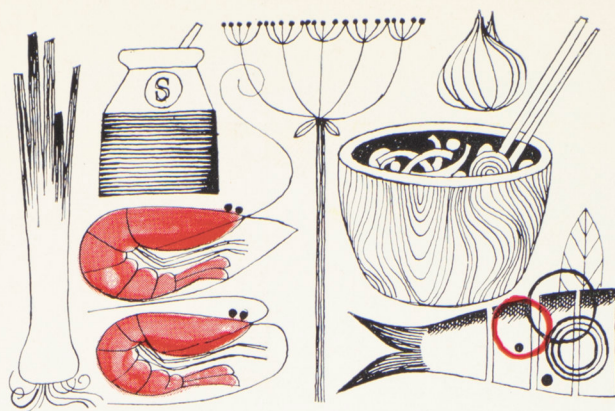
assiett:  
nymlåda

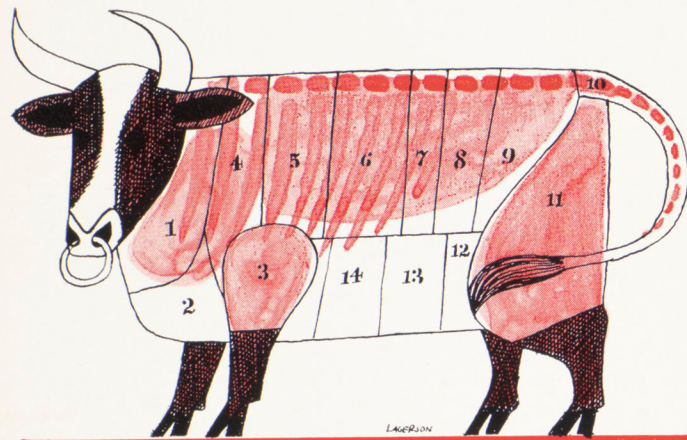
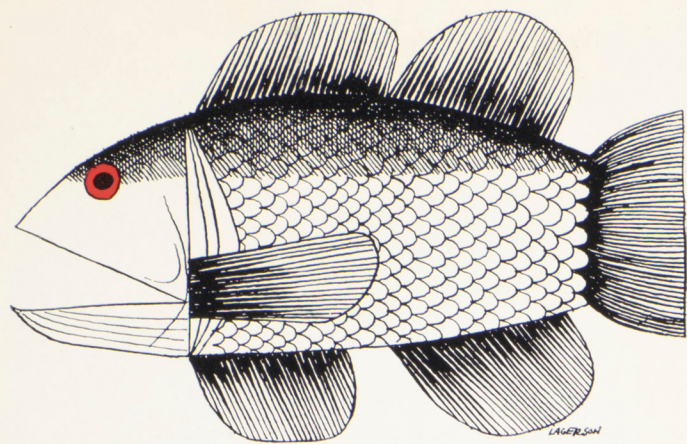
på flundra,  
och Robertsås

d grönsaker

ed råstekt  
och vitlökssmör





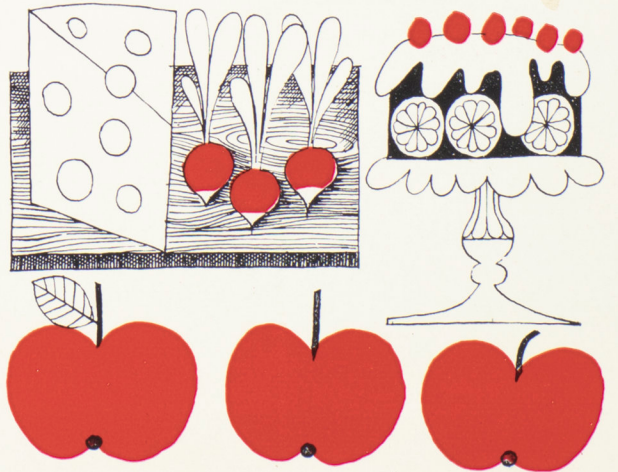
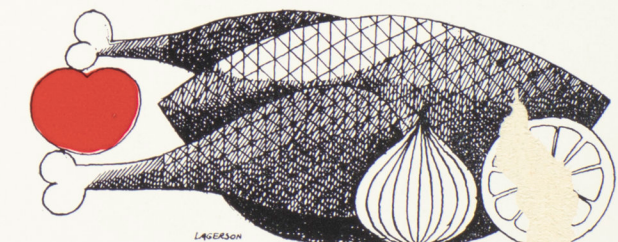
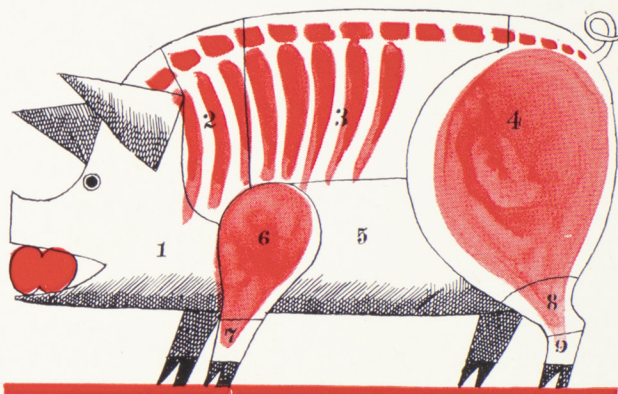
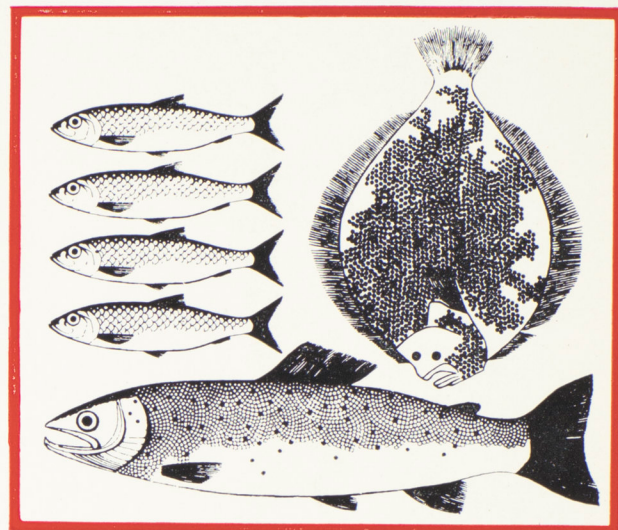
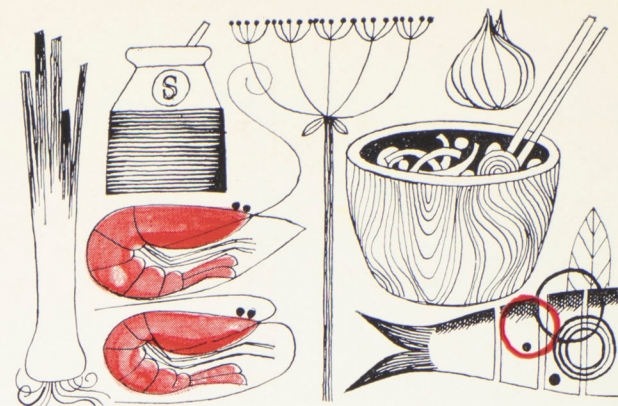


FÖR ER SOM VILL ÄTA SNABBT:  
FOR THOSE IN A HURRY:

### TILL ATT BÖRJA MED: TO START WITH:

|                                                     |             |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| Smör och bröd .....                                 | PRIS: 1: 35 |
| <i>Bread and butter</i> .....                       |             |
| Sandwiches .....                                    | 3: 75       |
| <i>Open sandwiches</i> .....                        |             |
| Liten sillvariation med smör, bröd och ost ..       | 4: 50       |
| <i>Pickled herring, bread and butter, cheese</i> .. |             |
| Räkcocktail eller färska räkor .....                | 5: 75       |
| <i>Shrimp cocktail or fresh shrimps</i> .....       |             |
| Läckertallrik med smör och bröd .....               | 7: 50       |
| <i>Delicatessen dish</i> .....                      |             |
| 2 gratinerade snittar .....                         | 3: 50       |
| <i>2 hot cuts</i> .....                             |             |
| Dagens soppa .....                                  | 3: 75       |
| <i>To-day's soup</i> .....                          |             |

### SOM HUVUDRÄTT FÖRESLÅR KÖKSMÄSTAREN: THE CHEF SUGGESTS:



### SOM AVSLUTNING: TO FINISH OFF:

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Schweizerost .....                 | 3: 75 |
| <i>Swiss cheese</i> .....          |       |
| Ädelost .....                      | 3: 25 |
| <i>Blue cheese</i> .....           |       |
| Centralens Gourmetglass .....      | 3: 25 |
| <i>Our special ice-cream</i> ..... |       |
| Marängsuisse, "Hovdessert" .....   | 2: 75 |
| <i>Meringue Suisse</i> .....       |       |
| Fruktsallad .....                  | 4: 25 |
| <i>Fruit salad</i> .....           |       |

FÖR ER SOM HAR TID  
ATT KOPPLA AV:  
FOR THOSE WHO WISH  
TO EAT AT LEISURE:

## À LA CARTE

### FÖRRÄTTER HORS D'OEUVRE

### SOPPOR SOUPS

### ÄGGRÄTTER EGGS

### FISKRÄTTER FISH

### KÖTTRÄTTER MEAT

### GRÖNRÄTTER VEGETABLES

### DESSERTER DESSERTS

## VINER/WINES

### PORTVIN

|                                                    | pr glas<br>4 cl | 1/2    | 1/4    |
|----------------------------------------------------|-----------------|--------|--------|
| Seniors Port .....                                 | 1: 60           | 14: 75 | 8: —   |
| Grådask (Very Old Superior) .....                  |                 | 16: 50 | 9: 25  |
| Invalid Port, <i>Sandeman</i> .....                |                 | 19: 50 | 10: 25 |
| Cachucha, White Port, <i>Offley Forrester</i> .... |                 | 22: 50 | 11: 75 |

### SHERRY

|                                                   |       |        |        |
|---------------------------------------------------|-------|--------|--------|
| Pálido Ligero .....                               | 1: 50 | 12: 50 | 6: 75  |
| Real Tesoro, <i>Marqués del Real Tesoro</i> ..... |       | 16: 50 |        |
| Dry Sack, <i>Williams &amp; Humbert</i> .....     |       | 21: 50 | 11: 25 |

### VERMOUTH

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Martini, söt .....      | 1: 90 |
| Martini Extra Dry ..... | 1: 90 |
| Noilly Prat .....       | 1: 90 |

### APÉRITIFVINER

|                |       |
|----------------|-------|
| Pikina .....   | 1: 90 |
| Dubonnet ..... | 1: 90 |

### ALKOHOLFRIA VINER

|                                           | 1/1   |      |       |
|-------------------------------------------|-------|------|-------|
| Rotlack, rött .....                       | 4: 50 |      |       |
| Weisslack, vitt .....                     | 4: 50 |      |       |
| Château de Grawenstein, mousserande ..... | 5: 25 | 4: — |       |
| Rubino .....                              | 4: 25 |      | 1: 65 |

### JUICER

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Apelsin, c:a 20 cl .....    | 1: 50 |
| Grapefruit, c:a 20 cl ..... | 1: 50 |
| Tomat, c:a 20 cl .....      | 1: 50 |

### ÖL kl III

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Three Towns .....  | 2: 75 |
| Amstel .....       | 3: 25 |
| Carlsberg .....    | 3: 25 |
| Pripps "Blå" ..... | 2: 75 |
| Heinecken .....    | 3: 25 |
| Tuborg .....       | 3: 25 |

DIREKTION AB TRAFIKRESTAURANGER



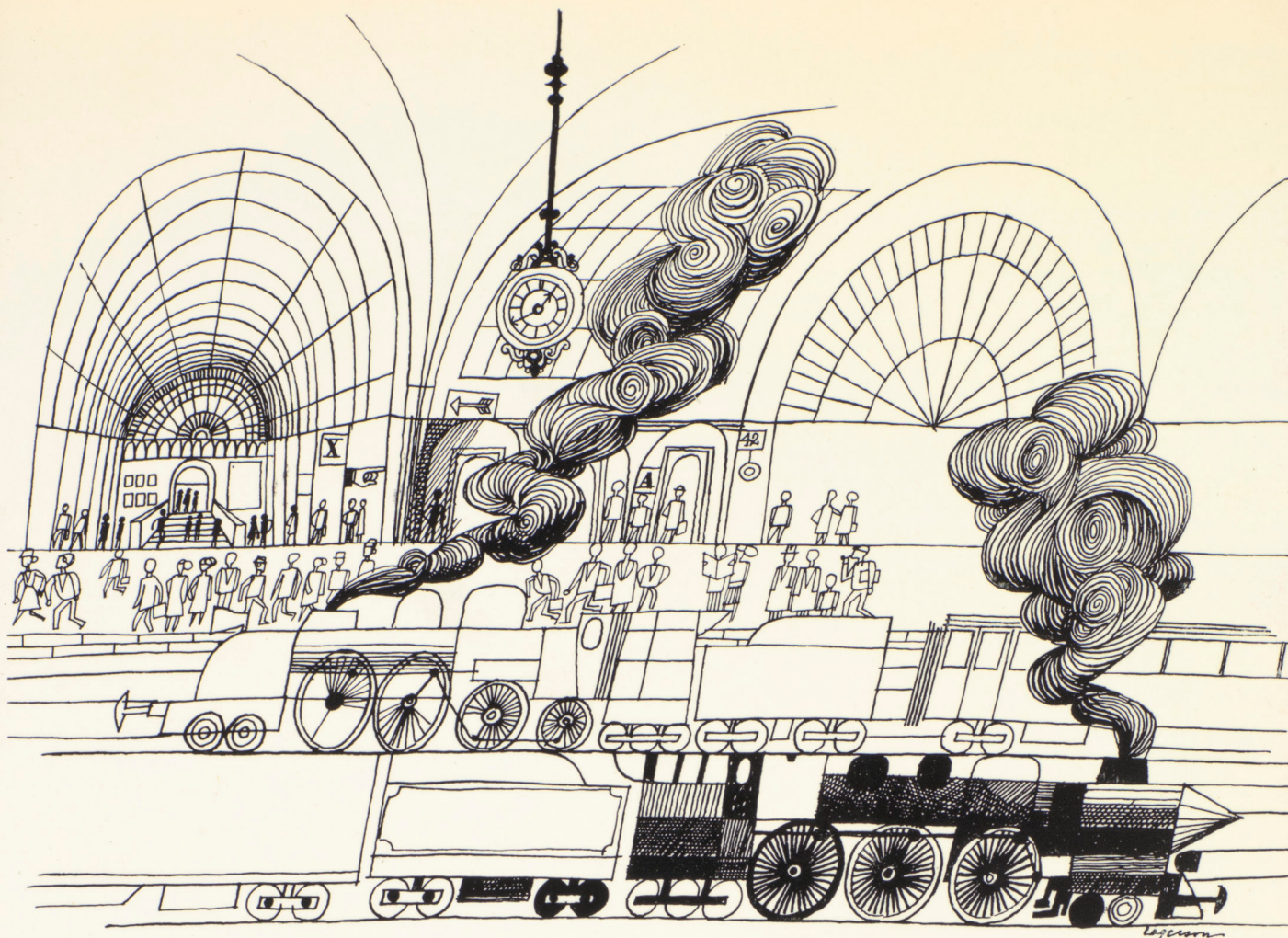
FÖR ER SOM HAR TID  
ATT KOPPLA AV:  
FOR THOSE WHO WISH  
TO EAT AT LEISURE:

À LA CARTE

|                            |                                                                                              |        |                                                                                                     |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FÖRRÄTTER<br>HORS D'OEUVRE | Rysk kaviar 50 gr .....                                                                      | 22: —  | Russian kaviar Malossol 50 gr                                                                       |
|                            | Rundrökt Åhusål med äggröra .....                                                            | 11: —  | Smoked eel with scrambled eggs                                                                      |
|                            | KYCKLINGSALLAD                                                                               |        | CHICKEN SALAD                                                                                       |
|                            | Finstrimlad kyckling, bacon, grönsal-<br>lad, gurka och tomater .....                        | 7: —   | Fine strips of chicken, bacon, lettuce,<br>cucumber and tomatoes                                    |
|                            | CRÊPE PRINS BERTIL<br>Crêpe med räkor, stuvade i dillmättad<br>Hollandaisesås .....          | 6: 75  | Pancakes "Prince Bertil Style" with<br>shrimps, dill, sauce Hollandaise                             |
| SOPPOR<br>SOUPS            | Hummersoppa .....                                                                            | 7: 75  | Lobster soup                                                                                        |
|                            | Sköldpaddssoppa .....                                                                        | 6: —   | Tortue Clair                                                                                        |
| ÄGGRÄTTER<br>EGGS          | Friterade ägg med bacon, griljerade<br>tomater och friterad persilja .....                   | 7: —   | Fried eggs with bacon, grilled tomat-<br>oes and fried parsley                                      |
|                            | Omelett med stuvade skaldjur .....                                                           | 7: —   | Omelette with creamed shellfish                                                                     |
| FISKRÄTTER<br>FISH         | FILET DE SOLE WALEWSKA                                                                       |        | FILET DE SOLE WALEWSKA                                                                              |
|                            | Hummergratinerad sjötunga med<br>champinjoner och tryffel .....                              | 13: 25 | Fillet of sole with lobster, French<br>mushrooms and truffle                                        |
|                            | Kokt piggvar med brynt smör och<br>pepparrot .....                                           | 8: 50  | Boiled turbot with melted butter and<br>horseradish                                                 |
|                            | Salviastekt regnbågsforell med citron-<br>smör .....                                         | 8: —   | Fried trout in sage with lemonbutter                                                                |
|                            | Färskrökt Halmstadlax med spenat<br>och pocherat ägg .....                                   | 15: —  | Smoked salmon with spinach and<br>poached egg                                                       |
| KÖTTRÄTTER<br>MEAT         | CŒUR DE FILET PROVENÇALE                                                                     |        | CŒUR DE FILET PROVENÇALE                                                                            |
|                            | Helstekt oxfilé på bädd av råstekt<br>potatis, vitlök (2 pers.) .....                        | 26: —  | Roast fillet of beef with fried potat-<br>oes, garlic (2 pers.)                                     |
|                            | FILET DE VEAU A L'OSCAR                                                                      |        | FILET DE VEAU A L'OSCAR                                                                             |
|                            | Kalvfilé med hummer, knoppsparris<br>och Béarnaisesås .....                                  | 15: —  | Fillet of veal with lobster, asparagus<br>tips and sauce Béarnaise                                  |
|                            | WIENERSCHNITZEL                                                                              |        | WIENERSCHNITZEL                                                                                     |
|                            | Kalvschnitzel med citronskiva, ansjo-<br>vis och kapris .....                                | 9: 25  | Vienna steak with slice of lemon,<br>anchovy and caper                                              |
|                            | Chateaubriand med gåsleverpuré och<br>tryffelsås .....                                       | 14: 50 | Fillet of beef with goose-liverpurée<br>and truffle sauce                                           |
|                            | Rödvinbrässerad kyckling med cham-<br>pinjoner, bacon och smälök .....                       | 9: 50  | Chicken braised in red wine, French<br>mushrooms, bacon and onions                                  |
| GRÖNRÄTTER<br>VEGETABLES   | Fläskmedaljonger med gratinerade<br>färska champinjoner .....                                | 8: 25  | Fillet of pork with French mush-<br>rooms au gratin                                                 |
|                            | Kronärtskocksbottnar med sparris-<br>knopp, franska ärter och Hollan-<br>daisesås .....      | 6: 25  | Bottoms of artichoke with asparagus<br>tips, French peas and sauce Hollan-<br>daise                 |
|                            | Friterade champinjoner med Béar-<br>naisesås .....                                           | 6: 50  | Fried French mushrooms with sauce<br>Béarnaise                                                      |
| DESSERTER<br>DESSERTS      | Whiskyflamberade päron .....                                                                 | 4: 50  | Pears flambéed in Whisky                                                                            |
|                            | Exkl. sprit                                                                                  |        | (Price without Whisky)                                                                              |
|                            | CRÊPE SUZETTE                                                                                |        | CRÊPE SUZETTE                                                                                       |
|                            | Flamberade småpannakakor med has-<br>selnötsmör, apelsin och grön curaçao<br>(2 pers.) ..... | 12: —  | Pancakes filled with hazelnuts-butter,<br>orange, sugar and green curaçao<br>(Price without Brandy) |
|                            | Exkl. sprit                                                                                  |        |                                                                                                     |

VINER/WINES

|                                                  | 1/1    | 1/2    | 1/4    |
|--------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| KARAFFVINER                                      |        |        |        |
| Rött .....                                       | 8: —   | 5: —   | 2: 50  |
| Vitt, torrt .....                                | 8: —   | 5: —   | 2: 50  |
| RÖD BORDEAUX                                     |        |        |        |
| 1955 Château La Mothe .....                      | 13: 50 | 7: 75  |        |
| Le Vallon Hanappier, Hannappier .....            | 18: 50 | 10: 75 |        |
| Kirvann, Schröder & Schyler .....                | 17: 50 | 10: 25 |        |
| 1958 Château Certan .....                        | 18: —  |        |        |
| VIT BORDEAUX                                     |        |        |        |
| Château Jacquet .....                            | 10: 50 | 6: 25  | 3: 75  |
| Olivier, Louis Eschenauer .....                  | 14: —  | 8: —   |        |
| Graves Rosechâtel, Schröder & Schyler .....      | 17: 50 | 10: 25 |        |
| RÖD BOURGOGNE                                    |        |        |        |
| Bourgogne Vieux .....                            | 13: 50 | 7: 75  | 4: 50  |
| Beaujolais .....                                 | 12: —  | 7: —   |        |
| Geisweiler Grand Vin, Geisweiler .....           | 23: —  | 13: 25 |        |
| 1955 Chambolle Musigny, Moillard .....           | 31: —  |        |        |
| VIT BOURGOGNE                                    |        |        |        |
| Mâcon Blanc .....                                | 11: 50 |        |        |
| Dry Pouilly Fuissé Réserve, Bouchard Aîné .....  | 23: 50 | 13: 50 |        |
| RHENVINER                                        |        |        |        |
| Rheinkönig, Maas & Nathan .....                  | 19: —  | 11: —  |        |
| Steinwein, Langenbach .....                      | 24: —  | 13: 75 |        |
| Liebfraumilch "Madonna", P. J. Valckenberg ..... | 22: 50 | 13: —  |        |
| MOSELVINER                                       |        |        |        |
| Königsmosel, Maas & Nathan .....                 | 19: 50 | 11: 25 |        |
| Piesporter Falkenberg, Deinhard .....            | 21: —  | 12: 25 |        |
| CHAMPAGNE och MOUSSERANDE VINER                  |        |        |        |
| Louis Roederer, Carte Blanche .....              | 44: 50 | 24: 50 |        |
| Veuve Clicquot-Ponsardin, Goût Américain .....   | 46: —  | 25: 50 |        |
| Deutz, Jockey Club .....                         | 41: 50 | 23: —  | 12: —  |
| Henkell Trocken, Henkell .....                   | 32: 50 | 18: 50 |        |
| DIVERSE RÖDA                                     |        |        |        |
| Montrouge .....                                  | 8: 50  | 5: 25  | 3: 25  |
| DIVERSE VITA                                     |        |        |        |
| Castelo .....                                    | 8: —   | 5: —   | 3: —   |
| Dopff Riquewihr, Domaines Dopff .....            | 18: 50 | 10: 75 |        |
| MADEIRA                                          |        |        |        |
| Dom Pedro .....                                  | 1: 60  | 15: —  | 8: —   |
| Saint John, Leacock .....                        |        | 19: 50 | 10: 25 |



- Han Det är något visst med platsen. Vimmel och brådska och intressanta ansikten.
- Hon Vad kan hon vara för nånting?
- Han Hon ser intressant ut.
- Hon Man blir så nyfiken. Här är ju rena underhållningen att sitta.
- Han Så klart. Det gäller stationer över hela världen. Finns inget roligare ställe att äta på. Kommer du ihåg den lilla baren på Euston station?
- Hon O! Det var hela London. Hela England. Tåg, människor som hade bråttom, människor som möttes, skildes, tog adjö, kysstes goddag, fina damer, gentlemän, flicksnärter — allt. Alla var som noveller ur livet. Man tröttnade aldrig.
- Han Titta här. Samma sak. Man ska inte ha fördomar mot det egna landet. Det kan också vara exotiskt och intressant. Sist jag satt så här var på perrongen i Istanbul, innan Orientexpressen skulle gå.
- Hon Skryt inte med var du har varit.
- Han Jag menade bara att jag tycker det här är lika roligt, för det är i princip samma sak. Man äter, och så får man på köpet reselivets spänning och romantik.
- Hon Är det inte egentligen alldeles klassiskt? Så här ska väl härbärgen och värdshus och gästgiverier ligga? Ihop med resor?
- Han Avgjort. Tänk på alla gamla oemotståndliga värdshus man klivit in på i litteraturen. "Det finnes i London flera gamla värdshus, högkvarter för diligenserna..." Det är "Pickwickklubben". Värden ropar i dörren att kusken spänner för, gästerna får bråttom, det dånar av hovar på gården och nästa diligens kommer inkörande med nya gäster, piskan smäller, och första diligensen rullar iväg. Och skänkrummet får nya gäster...
- Hon Det verkar likadant som här. Gäster kommer och går. Fast hovmästaren ropar inte ut nya tåg förstås.
- Han Visserligen, men lyss, så hör du kanske högtalaren från hallen. Och våra gamla gästgivaregårdar blev strängt taget järnvägsrestauranger en gång på 1800-talet. Förr fanns det inte restaurangvagnar, då stannade tågen för måltidsuppehåll. Det lär ha varit mycket gemytligt. En timme i Katrineholm, smörgåsbordet framdukat, rusning från vagnarna över perrongen, och så en gammaldags härlig måltid.
- Hon Det är alltså en gammal tradition.
- Han Första klass väntsal förr i tiden serverade ibland kaffe på mornarna. Det går en linje ända från de gamla gästgivaregårdarna vid skjutshällen eller där postdiligenserna höll till järnvägsrestaurangerna.
- Hon Just nu minns jag järnvägsstationen i Helsingör med Öresund, Sverige på andra sidan, alla som ska med färjan, och så det där duktiga lilla loket som pustar fram med alla godsvagnar och expresser som ska eller har kommit över gränsen...
- Han Istanbul eller Helsingör, London eller Köln. Det är alltid lika spännande. Men ge fosterlandet en chans. Det är spännande här också.
- Hon Titta. Vad kan hon vara? Var har hon hittat den dräkten?
- Han Nu kommer maten...
- Hon Jag måste titta lite först... Det här var det roligaste jag haft på länge.



## *Dagens expressmåltid*



SMÖR, BRÖD  
och VARMRÄTT 7:-

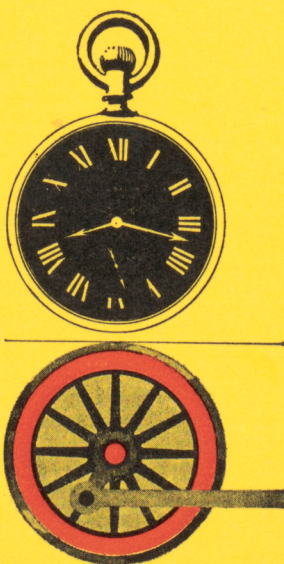
SMÖR, BRÖD  
DAGENS ASSIETT  
och VARMRÄTT 8:-

Dagens assiett:  
Legymlåda

Celestine på flundra,  
ris och Robertsås

Ugnsfärs med grönsaker

Contrefilé med råstekt  
potatis och vitlökssmör



1911-12  
1912-13

1913-14  
1914-15

1915-16  
1916-17

1917-18  
1918-19