



# Matsedlar Restauranger 1900-tal - samling av trycksaker - 4

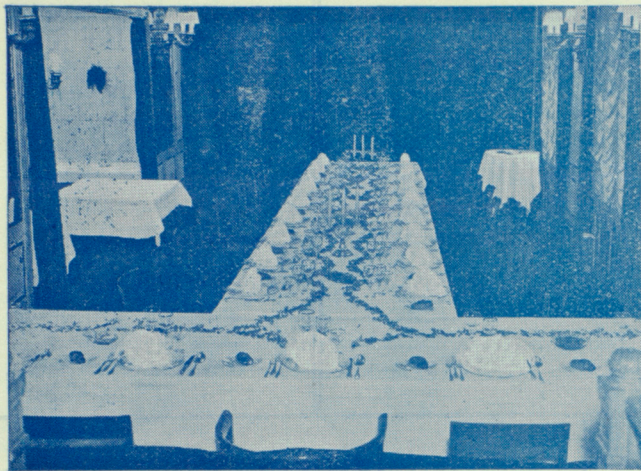
*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden

# SPISE-KORT

 *Royal* 



lægger ikke i Almindelighed Vægt paa Opstilling og kunstfærdig Servering, men kun paa den virkelige velsmagende Tilberedning af 1ste Klasses Varer.

— Men ønsker De lidt ud over det almindelige ved en Festlighed, kan vi, uden Varsel, servere lige fra 2 til 50 Couvert følgende

ROYAL-SPECIALITET:  
(mindst 2 Couvert)

KOLDT BORD  
(i Forbindelse med varm Ret)

Kr. 1,50



SOUPER m. VINE

Suppe — Sherry  
Fisk — Hvidvin  
Steg — Rødvin  
Dessert — Madeira  
efter Valg

Kr. 8,00  
pr. Couvert.

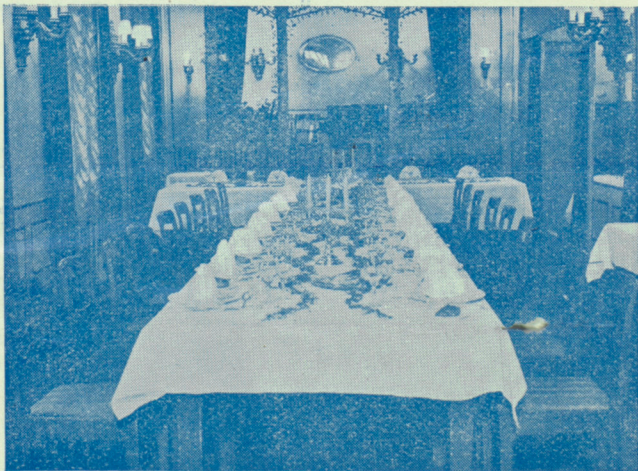
*Gratis Lokale og Musik.*

\* DET EVENTYRLIGE  
KOLDE BORD

med varme danske Smaaretter

Kr. 3,50.

Luxus Kr. Kr. 5,00.



<p>Fortrinlige Vine paa Karaffel.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{1}{1}</math></td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{1}{2}</math> st. Gl.</td> </tr> <tr> <td>Rødvin.....</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> <td style="text-align: right;">2,00 0,85</td> </tr> <tr> <td>Hvidvin....</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> <td style="text-align: right;">2,00 0,85</td> </tr> <tr> <td>Madeira....</td> <td style="text-align: right;">5,50</td> <td style="text-align: right;">2,75 1,10</td> </tr> <tr> <td>Portvin.....</td> <td style="text-align: right;">5,25</td> <td style="text-align: right;">2,65 1,00</td> </tr> </table> <p>Cognac de la Maison.</p> <p>Se iøvrigt Vinkortet.</p> <p style="text-align: center;">★</p>		$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$ st. Gl.	Rødvin.....	4,00	2,00 0,85	Hvidvin....	4,00	2,00 0,85	Madeira....	5,50	2,75 1,10	Portvin.....	5,25	2,65 1,00	<p style="text-align: center;"><b>Frokost 2,00</b></p> <p style="text-align: center;">Serveres til Kl. 3.</p> <p style="text-align: center;">4 Snitter Smørrebrød, en varm Ret og Kaffe (The)</p> <p style="text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">Tarteletter m/ Slinker eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Guldsen m/ Mos eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Omelet m/ Bacon eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Møroraubeuf</span> </p>	<p style="text-align: center;"><b>CARLSBERG FADØL</b></p> <p style="text-align: center;">★</p> <p style="text-align: center;">Selskaber modtages indtil 50 Couverter</p> <p style="text-align: center;">Forlang Tilbud</p>						
	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$ st. Gl.																					
Rødvin.....	4,00	2,00 0,85																					
Hvidvin....	4,00	2,00 0,85																					
Madeira....	5,50	2,75 1,10																					
Portvin.....	5,25	2,65 1,00																					
<p style="text-align: center;"><b>Diners 2,00</b></p> <p style="text-align: center;">Serveres 2—9</p> <p style="text-align: center;">Blomkaalsuppe</p> <p style="text-align: center;">1/2 Kylling bru Kartoffler</p> <p style="text-align: center;">Fløderand is eller Kaffe</p>	<p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">De kan faa mere.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Diners 3,50</b></p> <p style="text-align: center;">Serveres 2—9</p> <p style="text-align: center;">Suppe Colbert eller</p> <p style="text-align: center;">2 ekstra Snitter</p> <p style="text-align: center;">Fiskefilet m/ Remoulade</p> <p style="text-align: center;">1/2 Kyllingm/ Salat eller</p> <p style="text-align: center;">Svinekotelet</p> <p style="text-align: center;">Fløderand is eller Kaffe</p>																					
<p><b>KOLDT BORD</b> med forskellige varme Retter 3,50</p> <p>Koldt Bord Luxus 5,00</p> <p style="text-align: center;">★</p> <p><b>KOLDT BORD</b> å 1,50</p> <p>(Kun i Forbindelse ved Køb af varm Ret.)</p> <p>Mindst 2 Couverts</p>	<p style="text-align: center;"><b>Koldt Bord 2,50</b></p> <p style="text-align: center;">med en varm Ret.</p> <p style="text-align: center;">Mindst 2 Couvert</p> <p style="text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">Hvid Lobesoves eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Blåsemad eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Fiskefilet m/ Remoulade eller</span>  <span style="font-size: 0.8em;">Wienerpølser m/ Eg</span> </p>	<p style="text-align: center;">Hors d'ouvre 2,50</p> <p style="text-align: center;">Hors d'ouvre Luxus 5,00</p> <p style="text-align: center;">★</p> <p style="text-align: center;"><b>LÆKKERT SMØRREBRØD</b></p> <p style="text-align: center;">Se Smørrebrødssedlen</p> <p style="text-align: center;">★</p>																					
<p style="text-align: center;"><b>Dagens Retter</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Hvid Lobesoves</td> <td style="font-size: 0.8em;">Møroraubeuf</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.50</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Blåsemad m/ Eg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Omelet m/ Ersser</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.25</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Guldsen m/ Mos</td> <td style="font-size: 0.8em;">Lever m/ Bacon</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.50</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Fiskefilet m/ Remoulade</td> <td style="font-size: 0.8em;">Svinekotelet Garai</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Wienerpølser m/ Eg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Høns i Chapinons</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;">Eggekage m/ Purløg</td> <td style="font-size: 0.8em;">Stegt aal styv Kartoffler</td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.75</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 0.8em;"></td> <td style="font-size: 0.8em;"></td> <td style="text-align: right; font-size: 0.8em;">1.25</td> </tr> </table>			Hvid Lobesoves	Møroraubeuf	1.50	Blåsemad m/ Eg	Omelet m/ Ersser	1.25	Guldsen m/ Mos	Lever m/ Bacon	1.50	Fiskefilet m/ Remoulade	Svinekotelet Garai	1.75	Wienerpølser m/ Eg	Høns i Chapinons	1.75	Eggekage m/ Purløg	Stegt aal styv Kartoffler	1.75			1.25
Hvid Lobesoves	Møroraubeuf	1.50																					
Blåsemad m/ Eg	Omelet m/ Ersser	1.25																					
Guldsen m/ Mos	Lever m/ Bacon	1.50																					
Fiskefilet m/ Remoulade	Svinekotelet Garai	1.75																					
Wienerpølser m/ Eg	Høns i Chapinons	1.75																					
Eggekage m/ Purløg	Stegt aal styv Kartoffler	1.75																					
		1.25																					

Cigarer og Cigaretter til Butikspris.

# A LA CARTE

Biksemad .....	0,85
Biksemad med Spejlæg .....	1,20
Flæskefrikadeller med stv. Kartoffler .....	1,25
Wienerpølser med Røræg .....	1,25
Wienerpølse med Spinat .....	1,25
Medisterpølse med stv. Kartoffler .....	1,25
Kalvelever .....	1,50
Lever og Bacon .....	1,50
Bacon og Æg .....	1,50
<b>Hvid Lobescoves</b> .....	1,00
Gullask .....	1,25
<b>TOKANY a la MEXIKO (ung. Gullask)</b> .....	1,25
Postejer med Ærter .....	1,00
Postejer med Hummer og Asparagus .....	1,50
Omelet med Gemyse .....	1,50
Omelet med Skinke .....	1,50
Omelet med Asparagus .....	1,50
Omelet med Tomat .....	1,50
Omelet med Champignons .....	1,50
Æggekage med Purløg .....	1,50
Æg i Madeirasky .....	1,00
Kogt røget Skinke med Røræg .....	1,75
Kogt røget Skinke med Spejlæg .....	1,65
Ristet Skinke med Spejlæg .....	1,75
Kold Skinke med Spinat og 2 Stk. Smørrebrød ..	1,75
Kold Tunge med Spinat og Smørrebrød .....	1,75
Kold Roastbøf med Remoulade .....	1,75
Kold stegt Flæsk .....	1,00
Kold Flæskesteg med 2 Stk. Smørrebrød .....	1,75
Varm Lever og 2 Stk. Smørrebrød .....	1,00
1 lille varm Beuf og Smørrebrød .....	1,00
Varme Frikadeller og Smørrebrød .....	0,85
Varm Medisterpølse og Smørrebrød .....	0,85
Hamburgerryg og 2 Stk. Smørrebrød .....	
Svinekotelet med Rødkaal .....	2,00
Flæskesteg med Rødkaal .....	2,00
Wienerschnitzel .....	2,00
<b>PARISER-SCHNITZEL</b> med Jardiniere .....	2,75
Kalvekotelet Jardiniere .....	2,75
Mørbradbøf med Løg .....	1,50
Engelsk Beuf med Løg .....	2,00
Fransk Beuf .....	2,00
Beuf med 2 Spejlæg .....	2,65
Beuf bearnaise .....	2,75
Tournados bearnaise .....	2,50
Bygmesterfilet .....	2,50
Hamburgerryg med Gemyse .....	
1/2 Kylling med br. Kartoffler .....	
Høns i Champignons .....	
Høns i Carry med Ris .....	
Kapun med br. Kartoffler .....	
1/4 And med br. Kartoffler og Rødkaal .....	
Gaasesteg med br. Kartoffler og Rødkaal .....	
1/2 Agerhøne med br. Kartoffler og Gele .....	

1/2 Sild med Smør og Kartoffler .....	0,85
<b>Sildeanretning, Brød og Smør</b> .....	1,25
Aal i Gele med Brød og Smør .....	2,00
Aal i Carry med Ris .....	2,50
Stegt Aal med st. Kartoffler .....	2,50
Ristet røget Aal med Røræg .....	2,00
Kogt Rødspætte i Persillesauce .....	2,50
Stegt Rødspætte .....	2,50
Fiskefilet vin blanc .....	2,50
Fiskefilet med Champignons .....	2,50
Fersk røget Laks med Røræg .....	2,50
Fersk røget Laks med Spinat .....	2,50
Kogt Laks hollandaise .....	
1/2 Hummer, Brød og Smør .....	
Rejer pr. Gang med Brød og Smør .....	
<b>FISKE-ANRETNING</b> tout Paris (mindst 2 Couv.)	
Ægte LimfjordsØsters, pr. Stk. ....	

Bouillon .....	0,45
Bouillon med Æg .....	0,65
Klar Suppe .....	0,85
Suppe Jardiniere .....	1,00
Aspargessuppe .....	1,00
Brun Suppe .....	1,00
Suppe Royal .....	1,00
Suppe med Gemyse .....	1,00

Pandekager med Gele .....	1,25
Staaipandekager .....	1,35
Omelet enfiture .....	1,50
<b>OMELET SURPRISE</b> (mindst 2 Couv.) .....	1,75
Ananas med Flødeskum .....	1,50
Fersken med Flødeskum .....	1,50
Abrikos med Flødeskum .....	1,50
<b>Vanille-Is</b> .....	0,75
Is Melba .....	1,50
Major .....	1,50
Is-Caffe .....	1,00
Is-Chocolade .....	1,00
Æblekage med Flødeskum .....	
Æbler pr. Stk.            Appelsiner pr. Stk.	
Bananer pr. Stk.	

Gemyse pr. Gang .....	0,75
Kartofler pr. Gang .....	0,25
Jardiniere pr. Gang .....	0,75
Spinat pr. Gang .....	0,50
Ærter pr. Gang .....	0,50
Asparagus pr. Gang .....	0,75
Slikasparagus .....	

**Osteanretning, Brød og Smør 1,25**

— Alle Priser er pr. Couvert. —

