

Hotell
Atlantic



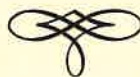


Nils Fridells Viktua-
lie- & Delikatessaffär.

VIKTUALIER OCH DELIKATESSER

Hökare är en gammal och vederhäftig titel, som för tankarna till underbar rökt lax, ost och mycket annat gott, som kommer det att gå ryssningar efter ryggraden. Bland de små välskötta och välkända delikatessaffärer som slagit sig ned i affärscentrum kring nedre Drottninggatan, och vars kundkrets till stor del utgöres av herrar med utpräglad och självständig smak, har firman NILS FRIDELL den där rätta stämningen och hökareprägel, som gör att man kan lå se många kända stockholms Herrar i den lilla traditionsrika butiken själva göra sina avsmakningar och inköp av festmiddagens delikatesser — ett viktigt och ansvarsfullt väro, som icke kan överlåtas åt någon annan.

M E N U



De franska matsedelsnamnen äro ofta svåra att tyda varför vi här till våra gästers tjänst ange innehållet i några av de vanligaste. Köksfranskans benämningar äro inte enbart högfärd utan det är i många fall omöjligt att i få ord beskriva en rätt, varför den fått namn från ursprungsarten, sin skapare, eller från den till vars ära ifrågavarande rätt skapats. Som det erkänt finare köket är franskt är det ju naturligt att namnen blivit i huvudsak franska.

Allemande	K.	Med nudlar i smör och potatispuré.
Américaine	F.	Med hummer och tryffelskivor.
Anglais	K.	Med blomkål, morötter, haricots verts och potatis.
Argenteuil	K.	Med sparrisknoppar i holländsk sås.
Boulangère	K.	Med lök och råa potatisskivor rostade i smör.
Bouquetière	K.	Med alla säsonglegymer och små runda potatisar.
Bourgeoise	K.	Med bacontärningar, glaserade morötter, helstekta lökar och potatis.
Chipolata	K. o. F.	Med bräckt prinskorv, champignoner, glaserade kastanjer, bacontärningar, helstekta lökar och morötter i olivform. Madeira-sås.
Choron	K.	Med kronärtskocksbottnar, ärter eller sparrisknoppar, smörbrynt potatis. Choronsås.
Clamart	K.	Tarteletter fyllda med ärter.
Dauphine	K.	Med potatiskroketter. Madeira-sås.
Dieppoise	F.	Med räkstjärtar, musslor och champignoner i vittvinsås.
Dugléré	F.	Med tomattärningar, champignoner i skivor och hackad persilja. Vittvinsås.
Flamande	K.	Med bräserade vitkåldolmar, morötter, selleri, kokt sidfläsk i skivor samt persiljepotatis.
Florentine	F.	Med hel bräserad spenat. Mornaysås.
Forestière	K. o. F.	Med brynta murklor, baconstrimlor och kubformade potatisar.
Grand Duc	F.	Med sparrisknoppar och hummer. Mornaysås.
Jardinière	K.	Olika grönsaker med holländsk sås.
Masséna	K.	Med kronärtskocksbottnar, förvällad oxmärg. Tryffelsås.
Mignon	K.	Med frikadeller av kalvfärs med tryffel och kronärtskocksbottnar.
Milanaise	K.	Med champignoner, tryffel, tunga och skinkstrimlor i madeirasås samt spaghetti stuv. i tomatås.
Napolitaine	K.	Med spaghetti och skinka i strimlor samt tomattärningar.
Nicoise	K. o. F.	Med grilj. tomater och haricots verts.
Petit Duc	F.	Sparrisknopp och tryffelskivor.
Princesse	K.	Kronärtskocksbottnar fyllda med stuv. sparris.
Rossini	K.	Med gåslever och tryffel. Tryffelsås.
Strassbourgeoise	K.	Surkål med baconskivor, stekt gåslever och potatispuré.
Walewska	F.	Mornaysås med hummer el. kräftstjärtar och tryffel.
Zingara	K.	Med tryffel, tunga och champignoner i madeirasås med tomat och dragon.



EXTRA LUNCH

KR. 2:75

SMÖRGÅSBORD, SMÅVARM
T OCH VARMRÄTT

VARDAGSLUNCH

KR. 2:10

SILL SPECIAL, 1 ASS.
T OCH VARMRÄTT

SVENSK LUNCH

KR. 2:40

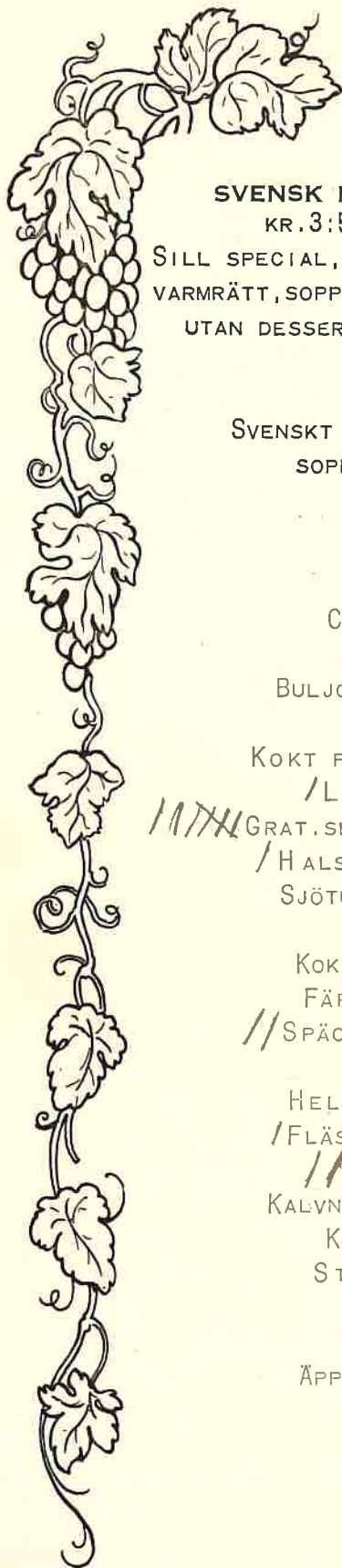
SILL SPECIAL, 2 ASS.
T OCH VARMRÄTT

LÄTT LUNCH

KR. 1:75

SMÖR, BRÖD EL. SANDWICHES
T OCH VARMRÄTT





SVENSK MIDDAG

KR.3:50

SILL SPECIAL, SMÖRGÅSBORD,
VARMRÄTT, SOPPA EL. DESSERT
UTAN DESSERT KR.3:25

VARDAGSMIDDAG

KR.2:65

SILL SPECIAL EL. SOPPA,
VARMRÄTT, EL. DESSERT
MED DESSERT KR.3:--

EXTRAMIDDAG

KR.6:--

SVENSKT SMÖRGÅSBORD EL. SANDWICHES OCH
SOPPA, FISK, KÖTT OCH DESSERT



MUTTON BROTH

CRÉME CHOUX DE BRUXELLES

CONSOMME M. OSTSTÄNGER

BULJONG I KOPP M. SVAMPEUCHEÉS

KOKT PIGGVAR M. BRYNT SMÖR O. PEPP.

/ LAX FORELL À LA MOSCOVITE

~~1177~~ GRAT. SLÄTVARSEFILET M. CHAMPIGNONPURÉ

/ HALSTRAD GÖS M. FRANSK SKARPSÅS

SJÖTUNGA AU FOUR S:CE BEARNAISE

KOKT HÖNS M. RIS O. SUPRÉMESÅS

FÄRSK OXTUNGA BOURGNIGNONNE

// SPÄCKAD ÄLGSTEK M. KASTANJEPURÉ

LAMMCARRÉ DIABLE

HELSTEKT ÖXFILET À LA MOËLLE

/ FLÄSKFILET M. BRYNT BRYSSELKÅL

// STEKT TJÄDER M. SALLAD

KALVNOISETTE I GRYTA BONNE FEMME

KALL VILDFÅGEL M. SALLAD

STÅNGSPARRIS M. RÖRT SMÖR

MOUGATGLACE

ÄPPLÉ-CHARLOTTE M. VANILJSÅS

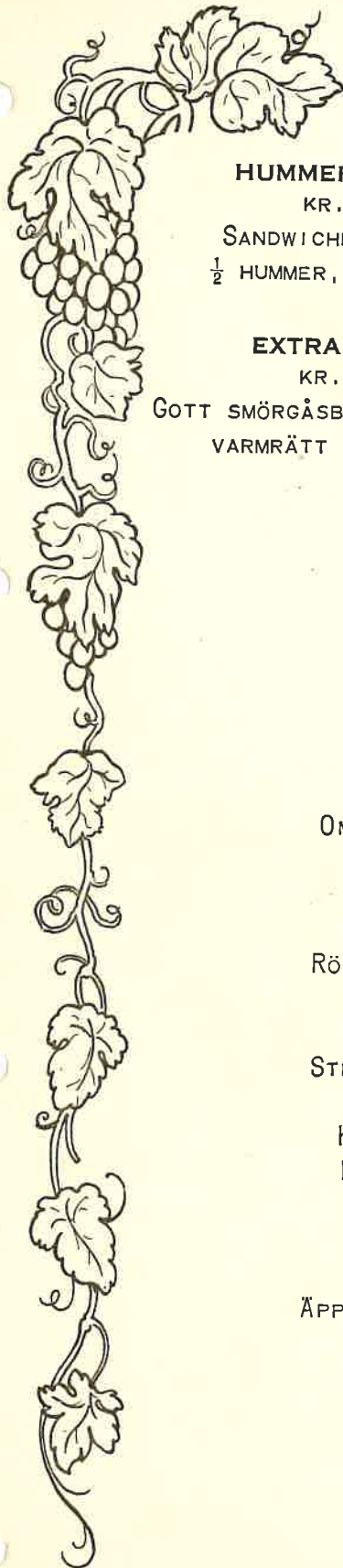
PERSICAKOMPOTT

FÄRSK ANANAS

DRUVOR. BANAN



DEN 16/10 1938



HUMMERPLATEAU

KR. 4:50

SANDWICHES, BOUCHÉE,
 $\frac{1}{2}$ HUMMER, OST OCH KEX

LYX SOUPER

KR. 8:--

DELIKATESSPLATEAU,
VARMRÄTT, DESSERT

EXTRA SOUPER

KR. 3:75

GOTT SMÖRGÅSBORD EL. CANAPÉS,
VARMRÄTT OCH DESSERT

SOUPER

KR. 2.50

KALLSKURET,
OCH VARMRÄTT



OMELETTE M. KYCKLINGLEVER
ÄGGLÅDA OMÉR PACHA

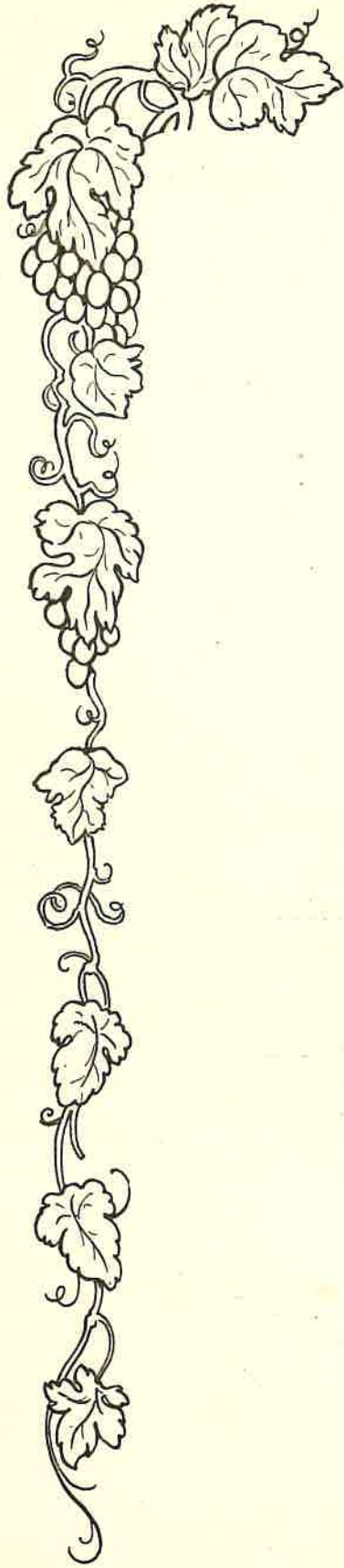
GRAT. GÖSFILET DUGLÉ RE
RÖDSPÄTTA FRITE SÅS TARTAR

TOURNEDOS CLAMART
STEKT KYCKLING BONNE FEMME
ORRHÖNA CHASSEUR
KALVSCHNITZEL HOLSTE IN
KALL SKINKA À LA Russe
BLOMKÅL AU GRATIN

NOUGATGLACE
ÄPPLÉ-CHARLOTTE M. VANILJSÅS
FÄRSK ANANAS
DRUVOR. BANAN

DEN 16/10 1938





Med små rökta prinskorvar och tomatsås.	Ägg	Bercy
Fiskfiléer pocheras, överhållas med sås Bretonne och glaseras. Dekoreras med champignoner.	F.	Brettonne
Med oxmärghskivor.	K.	Bordelaise
Med bräserad gurka och skalade citronklyftor.	F.	Doria
Med tomattärningar, Bearnaisesås och pommes parisiennes.	K.	Helder
Med kräftstjärter, tryffel och champignoner. Dekoreras med räkstjärter.	F.	Joinville
Med potatis och kronärtskocksbottnar, skurna i tärningar och stekta i smör.	F.	Murat
Med tryffelstrimlor och sparrisknappar.	K.	Maréchale
Med kräftstjärter och tryffelskivor.	F.	Nantua
Filéer flottyrstekas. Tomatsås.	F.	Orly
Med tryffelskivor och champignoner.	K. o. F.	Polignac
Halva tomater fyllda med duxellesmassa. Blomkålsgratin och pommes chateau. Tomatsås.	K.	Portugaise
Placeras på gratinfat, beströs med hackade hårdkokta ägg. Rivet franskbröd brynes ljusbrunt i smör och slås över. Hackad persilja. Biffkött skäres i strimlor och stekas tillsammans med hackad lök. Kokas i tomatiserad gräddsås.	Blomkål	Polonaise
Njursauté med prinskorv och champignoner.	K.	Stroganoff
Med bräckt prinskorv, skinka och tomat i tärningar.	Njursauté	Turbigo
	Ägg	Turbigo
Små runda, nötstora potatis stekas i smör. Skäras i strimlor och flottyrstekas.	Pot.	Noisette
Skinnpotatis skalas, skäras i skivor och stekas i smör. Hackad persilja.	"	Pailles
	"	Sautées
Spritärter, små lökar, grönsallad i strimlor, smör, salt och socker kokas i vatten.	Ärter	Française
Vaniljglace. Garneras med vinbärsgele och hallongrädde.	Coupe	Edna May
Vaniljglace, blandad med körsbär, dekoreras med vispad grädde och körsbär.	"	Hélène
Fruksallad, parfymrad med maraschino. Ovanpå hälften citron- och hälften jordgubbsglace.	"	Jaques
Fruktglace garneras med frukttärningar, parfymeras med maraschino.	"	Tutti-frutti
Vaniljglace garneras med en halv persika, fylld med jordgubbar. Dekoreras med vispad grädde.	"	Venus
Smördegshotten och ringar sättas ihop med vispad grädde, i mitten fylles vaniljglace. Garneras runtom med mandelspån. Dekoreras med karamellkupoler samt konserverade frukter.	Gateau	Marquise
Fyra à fem smördegshottar bestrykes med Crème Patisserie, uppblandad med vispad grädde. Sättas ihop till en gateau och garneras runtom med mandelspån samt dekoreras med vispad grädde och vinbärsgele.	"	Mille feuilles
Tunna franska pannkakor med likörsås.		Crêpes Suzette



Interiör från Slakteri Aktiebolaget i Stockholm's fabriker.

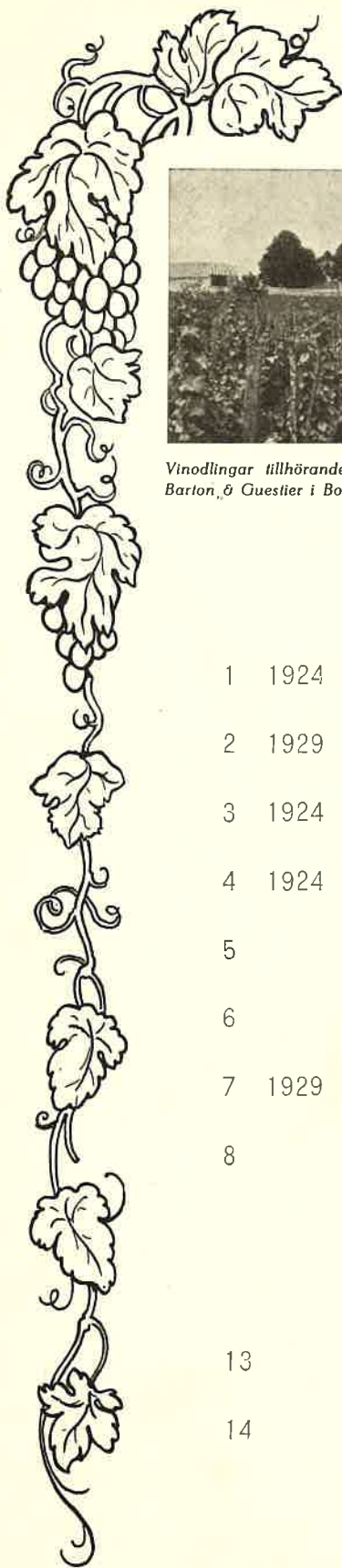
S A B I S

K Ö T T

Bland ingredienserna i vår föda intager kött och köttprodukterna en framträdande plats. För att kunna framställa välsmakande mat, måste man använda de mest förstklassiga ingredienser, ty annars blir även den enklaste rätt, tillagad av den skickligaste kokkonstnär, misslyckad. Sedan många år har SABIS skapat sig ett namn som en av våra skickligaste köttexperter. Kött måste nämligen behandlas med stor omsorg och yrkesskicklighet. Urval, styckning och hängning fordra lång erfarenhet och noggranhet, för att resultatet skall bli fulländat.

En för kort mortifiering, ett felaktigt snitt med kniven, och den med stora förväntningar emottagna tournedosen är fördärvad, och de läckraste garnityr, de mest raffinerade kryddor kunna icke göra saken bättre. Vi spara därför heller aldrig med kvaliteten, utan använda oss endast av det bästa som bjudes i marknaden.





Vinodlingar tillhörande Huset
Barton, & Gquestier i Bordeaux.

BORDEAUXVINER

Dessa viner som komma från distriktet Gironde i Frankrike och utskeppas över Bordeaux äro vad vi i dagligt tal kallar rödvin och förekommer i en mängd typer från det enkla, billiga bordsvinet till de stora klassifierade årgångarna. Bland Bordeauxvinerna i vår lista har Ch. Langoa-Barton från huset BARTON & GUESTIER, ett gammalt och välkänt namn, skapat sig en stor vinkrets bland vinkälskare, med sin litet torra elegans och lätthet samt sitt tilltalande pris till den höga kvaliteten.

Bordeauxvinerna passa utmärkt till soppa, fågel, köttträtter, grönsaker och ost samt serveras vanligen vid 16-18° temperatur.

1924, 1926, 1928 förstklassiga. 1929 den bästa sedan 1900.

RÖD BORDEAUX

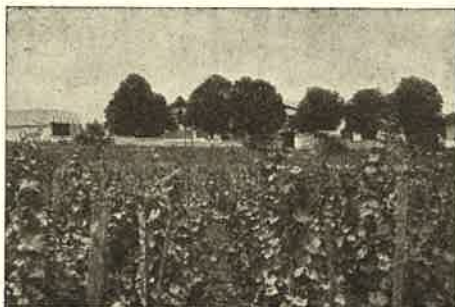
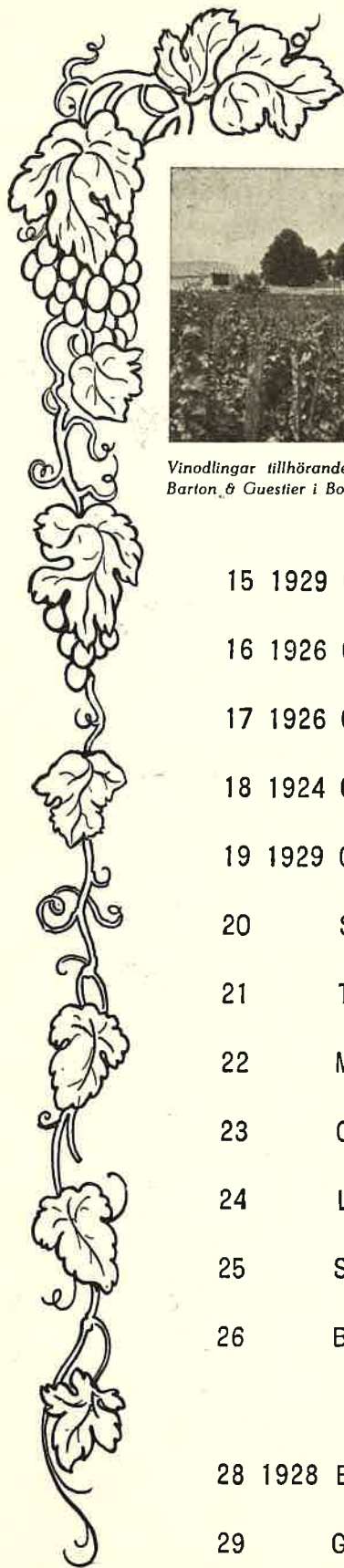
1	1924	CH. LAFITE-ROTHSCHILD			
			SLOTTSTAPPNING	14:-	7:25
2	1929	CLOS FOURTET			
			SLOTTSTAPPNING	12:-	6:25
3	1924	CH. CANON			
			SLOTTSTAPPNING	9:-	
4	1924	CH. BATAILLEY			
			SLOTTSTAPPNING	8:50	
5		CH. KIRWAN			
			BORDEAUXTAPPN.	8:-	4:25
6		CH. LANGOA-BARTON			
			BORDEAUXTAPPN.	7:50	4:-
7	1929	GRAND VALLON-HANAPPIER			
			BORDEAUXTAPPN.	7:-	3:75
8		MÉDOC			
			HÄRTAPPNING	1:50	4:50 2:50

VIT BORDEAUX

13		GRAND VIN DE GRAVES "OLIVIER"			
			BORDEAUXTAPPN.	8:-	4:25
14		HAUT SAUTERNES			
			HÄRTAPPNING	2:-	7:- 3:75







Vinodlingar tillhörande Huset
Barton & Guestier i Bordeaux.

BORDEAUXVINER

Dessa viner som komma från distriktet Gironde i Frankrike och utskeppas över Bordeaux äro vad vi i dagligt tal kallar rödvin och förekommer i en mängd typer från det enkla, billiga bordsvinet till de stora klassifierade årgångarna. Bland Bordeauxvinerna i vår lista har Ch. Langoa-Barton från huset BARTON & GUESTIER, ett gammalt och välkänt namn, skapat sig en stor vänkrets bland vinälskare, med sin litet torra elegans och lätthet samt sitt tilltalande pris till den höga kvaliteten.

Bordeauxvinerna passa utmärkt till soppa, fågel, köttretter, grönsaker och ost samt serveras vanligen vid 16-18° temperatur.

1924, 1926, 1928 förstklassiga. 1929 den bästa sedan 1900.

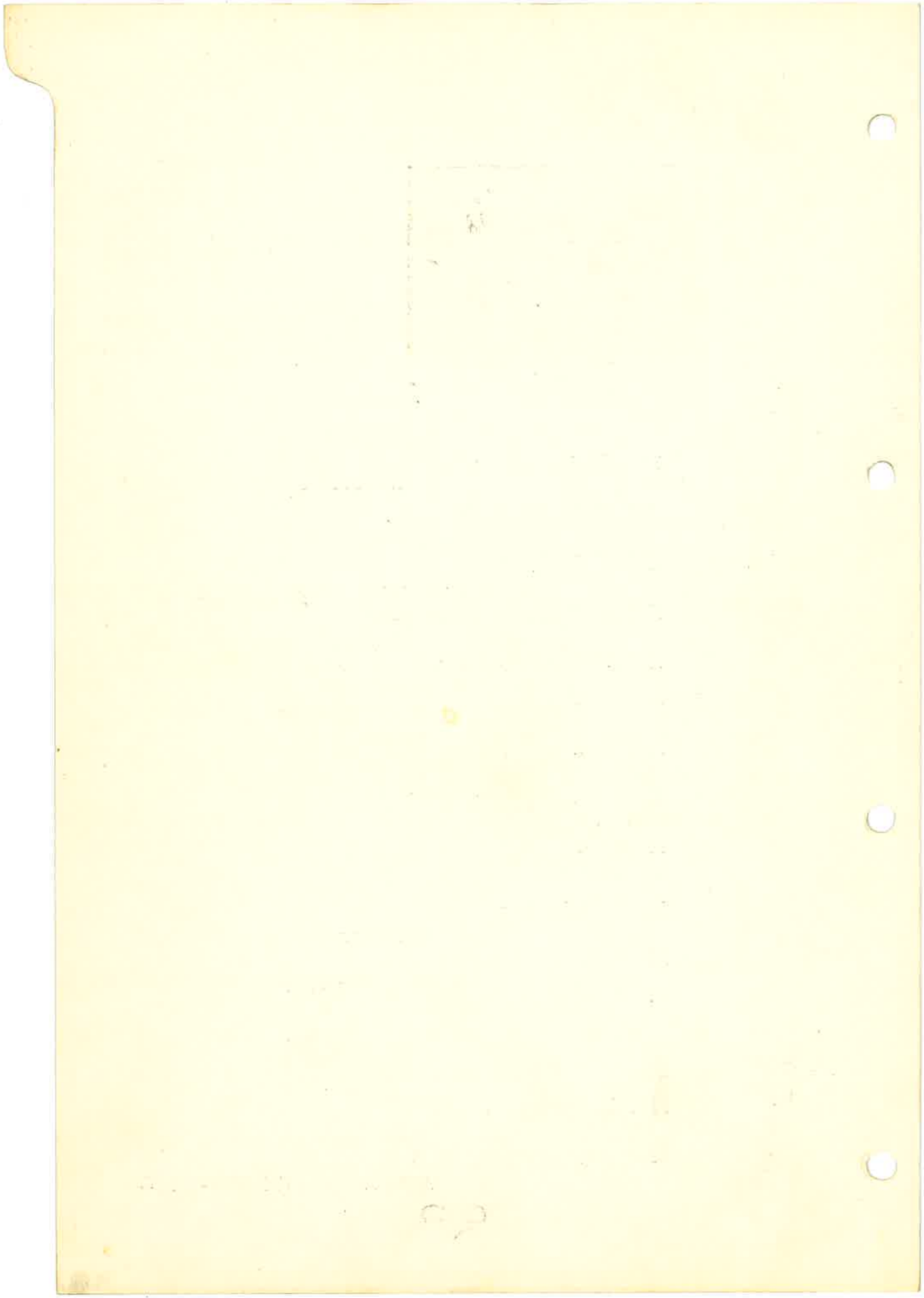
RÖD BORDEAUX

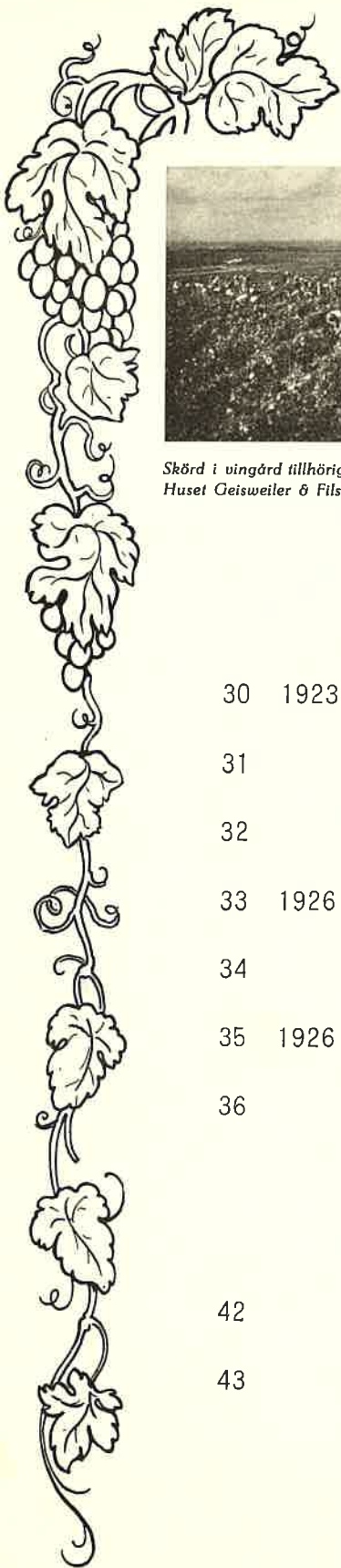
15	1929 CH.MARGAUX			
		SLOTTSTAPPNING	15.--	8.--
16	1926 CH.COS D'ESTOURNEL			
		SLOTTSTAPPNING	11.50	6.25
17	1926 CH.GISCOURS			
		SLOTTSTAPPNING	11.50	6.25
18	1924 CH.DUCRU-BEAUCAILLOU			
		SLOTTSTAPPNING	8.--	4.50
19	1929 CRUSE MONOPOLE			
		BORDEAUXTAPPNING	7.50	4.25
20	S:T EMILION DANGLADE MONOPOLE			
		BORDEAUXTAPPNING	6.--	3.50
21	TAUZIA GRAND VIN			
		BORDEAUXTAPPNING	7.--	4.--
22	MARGAUX			
		HÄRTAPPNING	6.--	3.50
23	CAMPONAC			
		BORDEAUXTAPPNING	6.50	3.75
24	LÉOBOURG			
		BORDEAUXTAPPNING	6.--	3.50
25	SAINT EMILION			
		HÄRTAPPNING	5.--	3.--
26	BORDEAUX ROUGE			
		HÄRTAPPNING	3.50	2.25

VIT BORDEAUX

28	1928 BARSAC			
		BORDEAUXTAPPNING	9.--	
29	GRAVES (HALVTORR)			
		HÄRTAPPNING	1.75	5.--
				3.--







Skörd i vingård tillhörig
Huset Geisweiler & Fils.

BOURGOGNEVINER

Sedan gammalt äro dessa viner högt skattade i vårt land och med sin tyngd och fyllighet passa de oss. När man talar om bourgogne, så tänker man på Geisweiler. Vinhuset GEISWEILER & FILS, vars viner redan mer än ett sekel intagit en rangplats, grundades år 1804 av Francois Geisweiler och befinner sig ännu i familjens ägo. Det är alltid med glädje man rekommenderar dessa förstklassiga och ädla viner — från den aristokratiska Charmes-Chambertin till Geisweiler Grand Vin.
Bourgognevinet, som brukar serveras vid ca 17° temperatur, rekommendera vi till soppor, vilt och kraftiga köttretter, skogsfågel gås, grönsaker och ost.
1923, 1924, 1926, 1928, 1929 utmärkta årgångar.

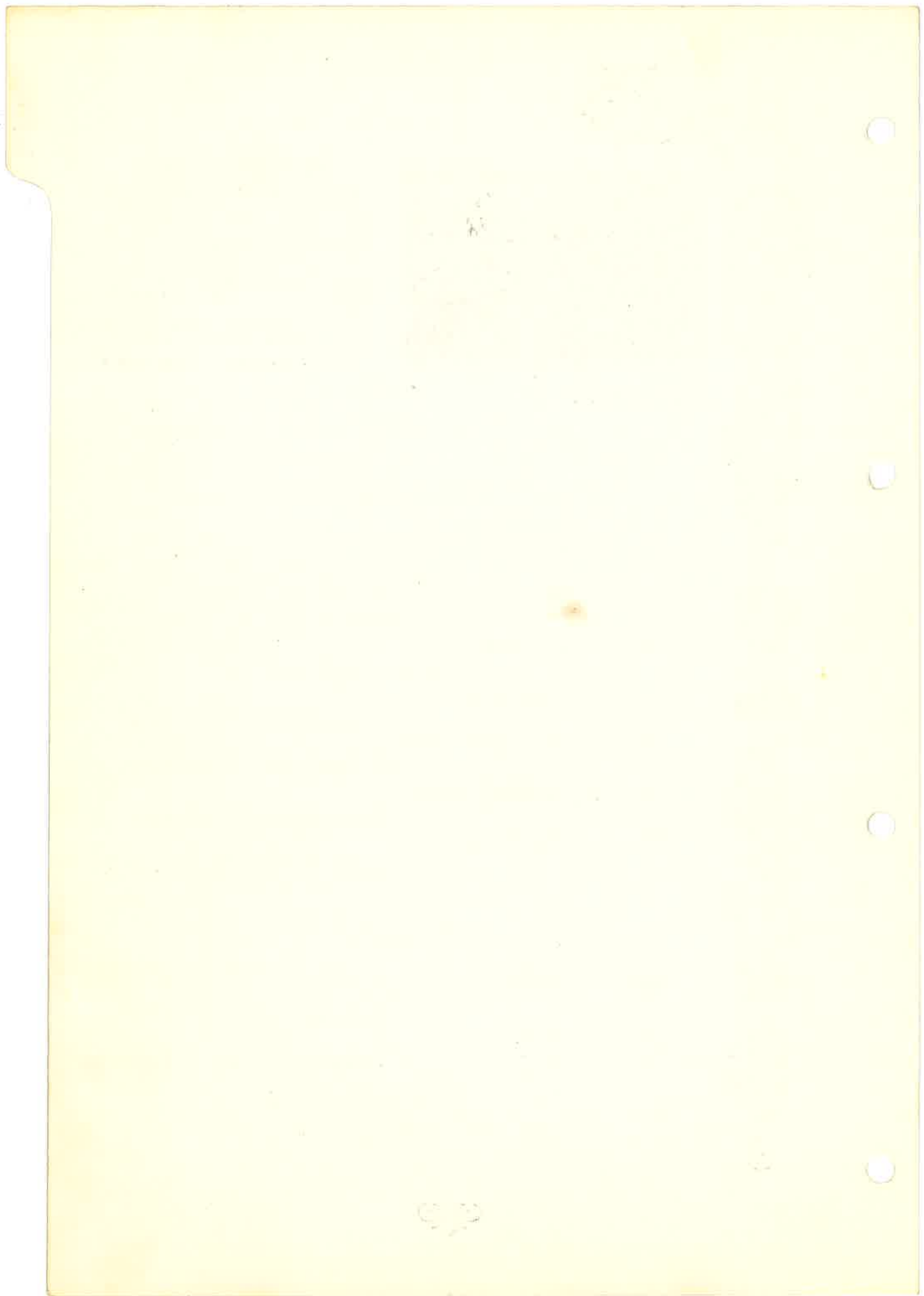
RÖD BOURGOGNE

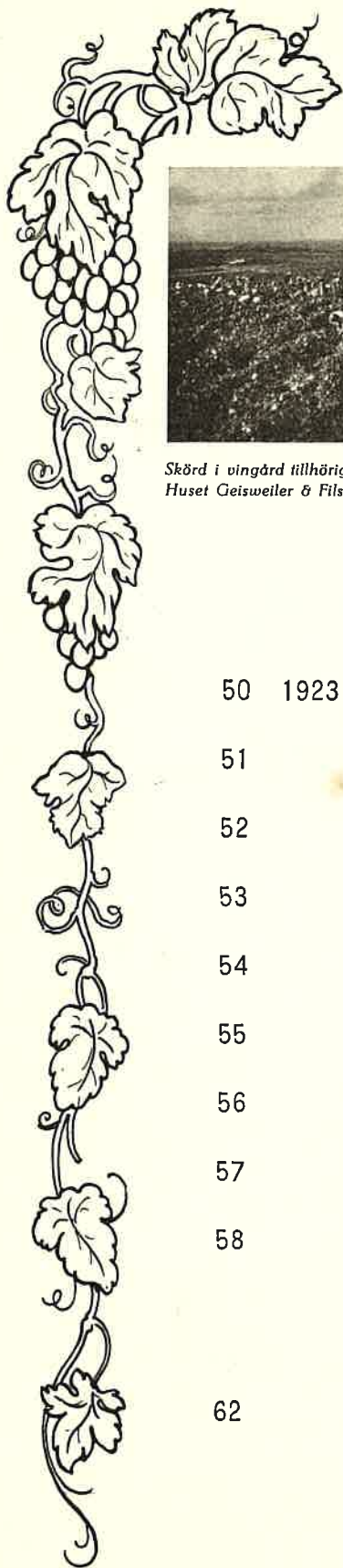
30	1923	CHARMES-CHAMBERTIN		
		GEISWEILER & FILS	14:-	7:25
31		GEISWEILER-RÉSERVE		
		GEISWEILER & FILS	11:50	6:-
32		LA MARCHE		
		BOUCHARD AINÉ & FILS	10:-	5:25
33	1926	VOSNE-ROMANÉE		
		F. CHAUVENET	9:-	4:75
34		CHAUVENET-IMPERIAL		
		F. CHAUVENET	8:-	4:25
35	1926	COTE DE BEAUNE		
		J. CALVET & CIE	8:-	4:25
36		BOURGOGNE VIEUX		
		HÄRTAPPNING	1:75	6:- 3:25

VIT BOURGOGNE

42		DRY POUILLY, CUVÉE SPÉCIALE		
		AINÉ & FILS	9:-	4:75
43		CHABLIS		
		HÄRTAPPNING	7:-	3:75







Skörd i vingård tillhörig
Huset Geisweiler & Fils.

BOURGOGNEVINER

Sedan gammalt äro dessa viner högt skattade i vårt land och med sin tyngd och fyllighet passa de oss. När man talar om bourgogne, så tänker man på Geisweiler. Vinhuset GEISWEILER & FILS, vars viner redan mer än ett sekel intagit en rangplats, grundades år 1804 av Francois Geisweiler och befinner sig ännu i familjens ägo. Det är alltid med glädje man rekommenderar dessa förstklassiga och ädla viner — från den aristokratiska Charmes-Chamberlin till Geisweiler Grand Vin.

Bourgognevinet, som brukar serveras vid c:a 17° temperatur, rekommendera vi till soppor, villt och kraftiga köttretter, skogstängel gås, grönsaker och ost.

1923, 1924, 1926, 1928, 1929 utmärkta årgångar.

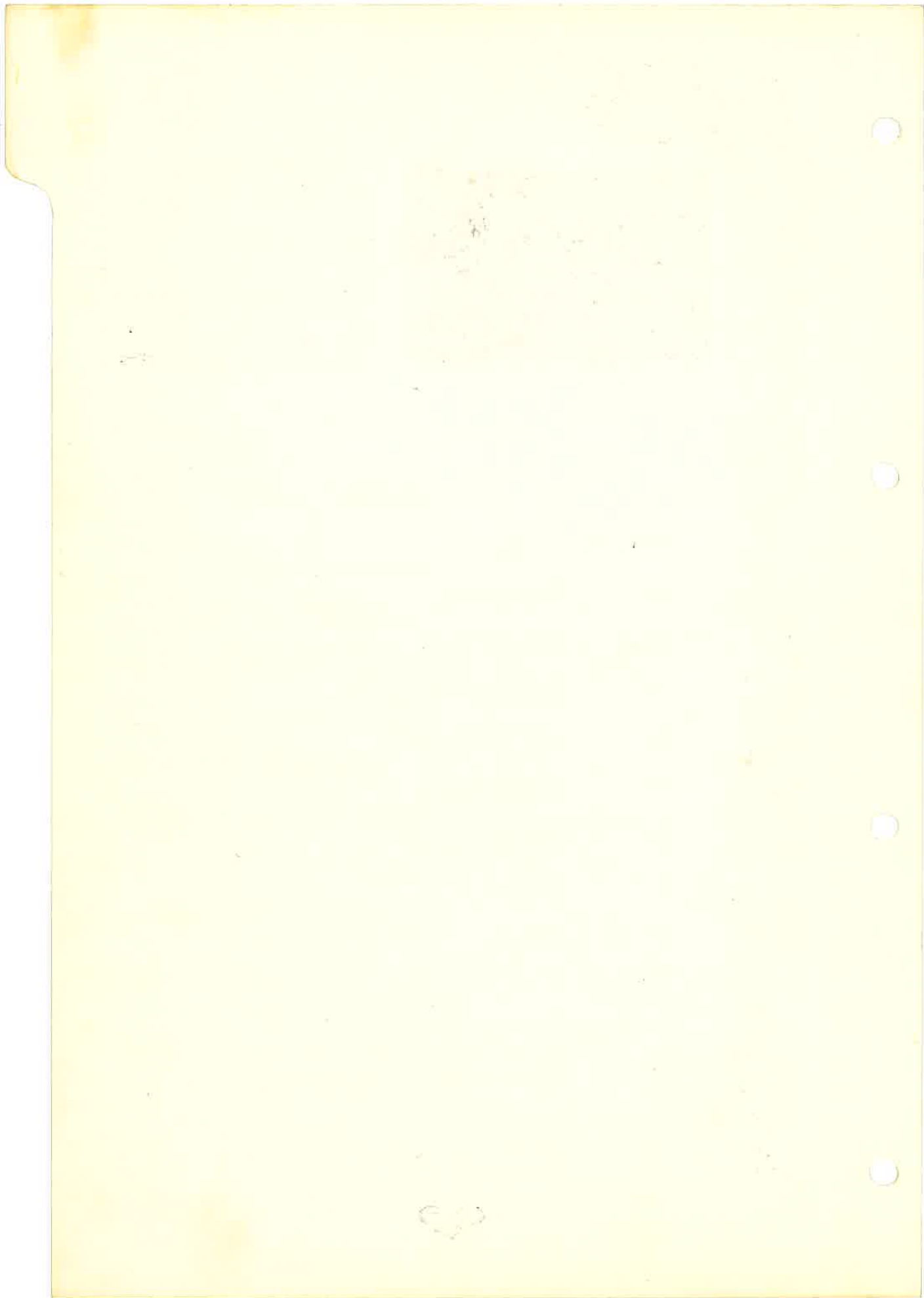
RÖD BOURGOGNE

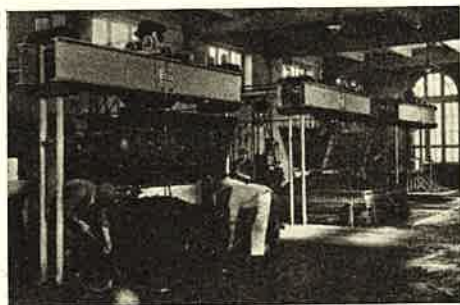
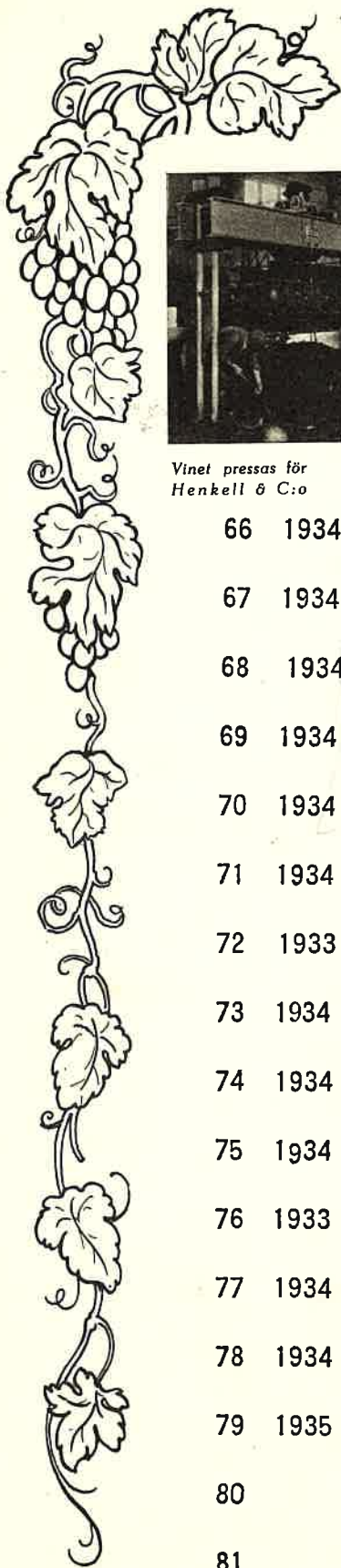
50	1923	CORTON		
			GEISWEILER & FILS	14.-- 7.50
51		GRANDE SÈVE		
			J. CALVET & CIE	10.-- 5.50
52		MARCILLY 1 RE.		
			P. DE MARCILLY FRÈRES	8.-- 4.50
53		GEISWEILER-GRAND VIN		
			GEISWEILER & FILS	9.50 5.25
54		COTE DE BEAUNE		
			HÄRTAPPNING	7.50 4.25
55		MONOPOLE ROUGE		
			PIERRE PONNELLE	7.-- 4.--
56		COTE D'OR CALVET		
			J. CALVET & CIE	7.-- 4.--
57		MONOPOLE		
			LIGER-BELAIR & FILS	6.50 3.75
58		MACON		
			HÄRTAPPNING	5.-- 3.--

VIT BOURGOGNE

62		CHAUVENET-GRAND-PREMIER		
			F. CHAUVENET	11.50 6.25







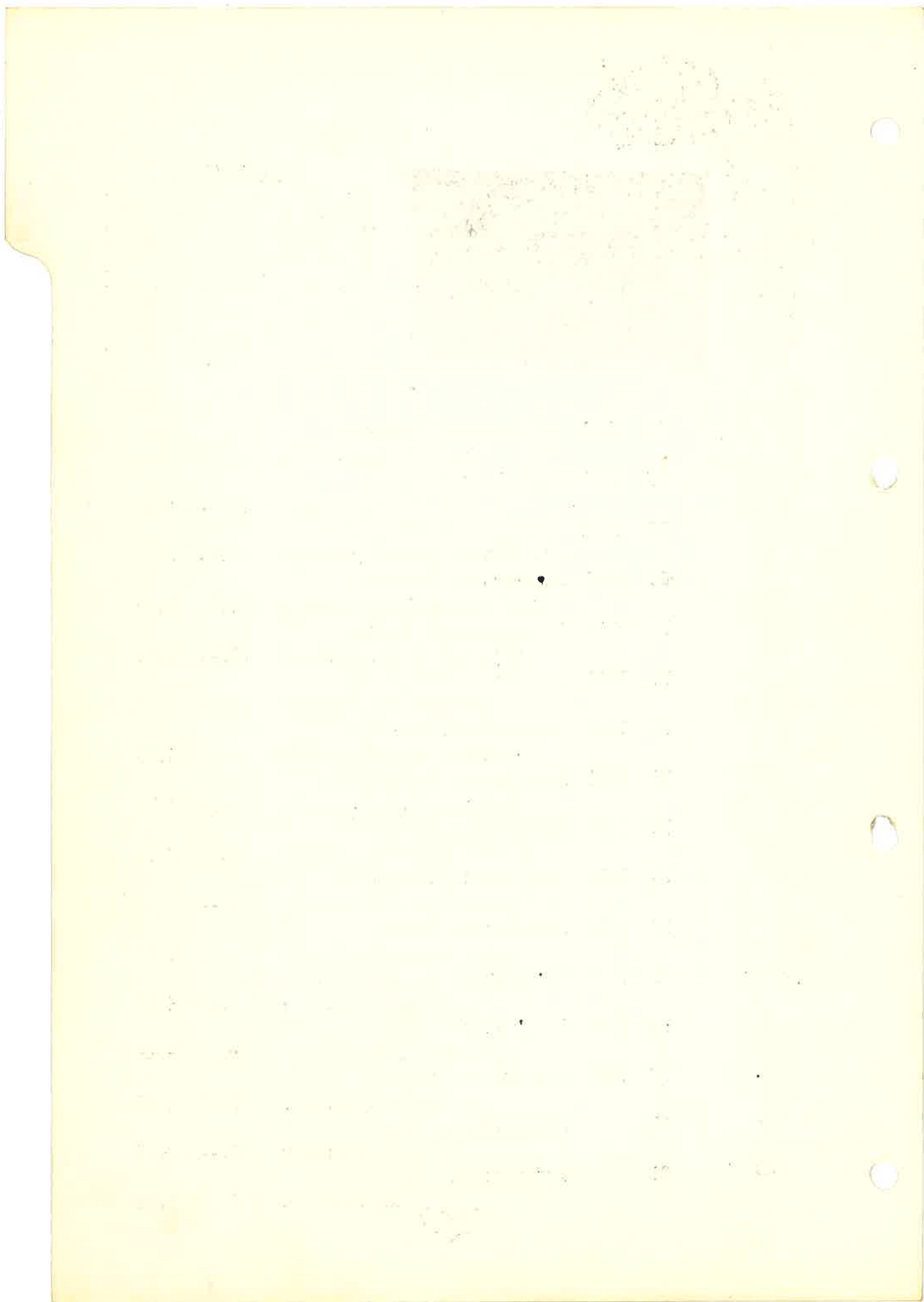
Vinet pressas för
Henkell & C:o

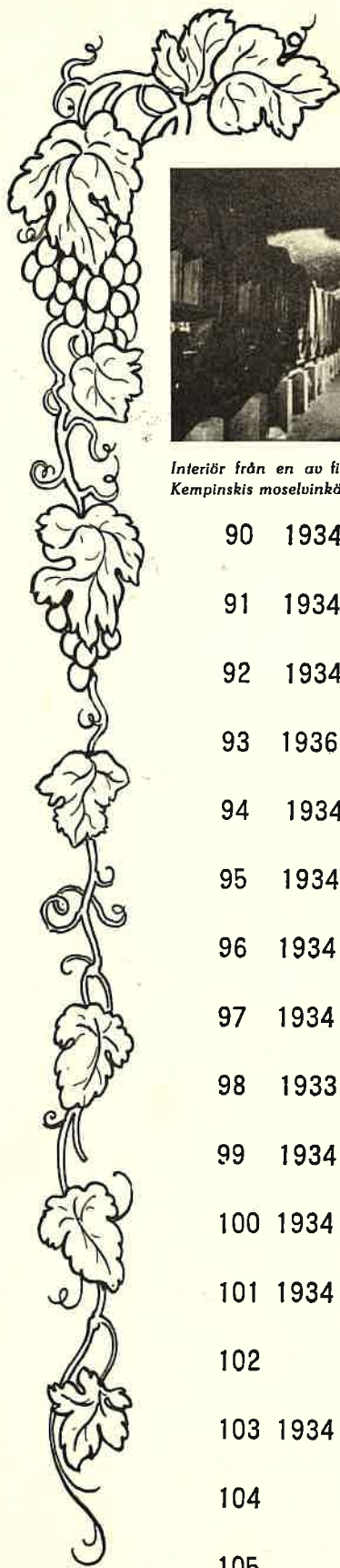
RHENVINER

Från den romantiska Rhendalen med stolta riddarborgar och idylliska småstäder komma dessa Tysklands mest kända viner. Sedan mer än 100 år har firman Henkell & C:o i Wiesbaden medverkat till att göra Rhenvinerna världsberömda. med sin lätta, friska arom är 1935 års Dienheimer Tafelstein, en nykomling i vår vinlista, ett vin som vi gärna vilja rekommendera. 1929, 1933 och 1934 äro utomordentligt lyckade viner. — Rhenviner böra serveras källarsvala 10–12° och passa utmärkt till fisk, skaldjur, lätta köttträtter och grönsaker.

66	1934	DURKHEIMER FEUERBERG		
		A. KOCH SÖHNE, PFALZ	14.50	
67	1934	DORF JOHANNISBERGER		
		A. KOCH SÖHNE, RHEINGAU	12.--	6.50
68	1934	STEINWEIN/BOXBEUTEL/		
		J. LANGENBACH SÖHNE, FRANKEN	11.--	
69	1934	RÜDESHEIMER SPECIAL		
		MAAS NATHAN & CO, RHEINGAU	11.--	6.--
70	1934	LIEBFRAUMILCH SPECIAL		
		MAAS NATHAN CO, RHEINGAU	10.--	5.50
71	1934	DEINHARDS RÜDESHEIMER		
		DEINHARD CO, RHEINGAU	9.50	
72	1933	DIENHEIMER TAFELSTEIN		
		HENKELL CO, RHEINHESSEN	8.50	4.75
73	1934	NIERSTEINER FRITZENHÖLL		
		W. S. SIEGEL, RHEINHESSEN	8.50	4.75
74	1934	NIERSTEINER DOMTHAL		
		A. KOCH SÖHNE, RHEINHESSEN	8.50	4.75
75	1934	LIEBFRAUMILCH "MADONNA"		
		P. J. VALKENBERG, RHEINHESSEN	8.--	
76	1933	NIERSTEINER REHBACH		
		DEINHARD & CO, RHEINHESSEN	8.--	4.50
77	1934	OPPENHEIMER GOLDBERG SPÄTLESE		
		M. MEYER, RHEINHESSEN	8.--	4.50
78	1934	LIEBFRAUMILCH "ROT SIEGEL"		
		W. S. SIEGEL, RHEINHESSEN	7.50	4.25
79	1935	RHEINTALER SILBER		
		M. KEMPINSKI CO,	7.50	4.25
80		HOCHHEIMER		
		RHEINGAU	6.--	3.25
81		BODENHEIMER		
		RHEINHESSEN	5.50	3.25







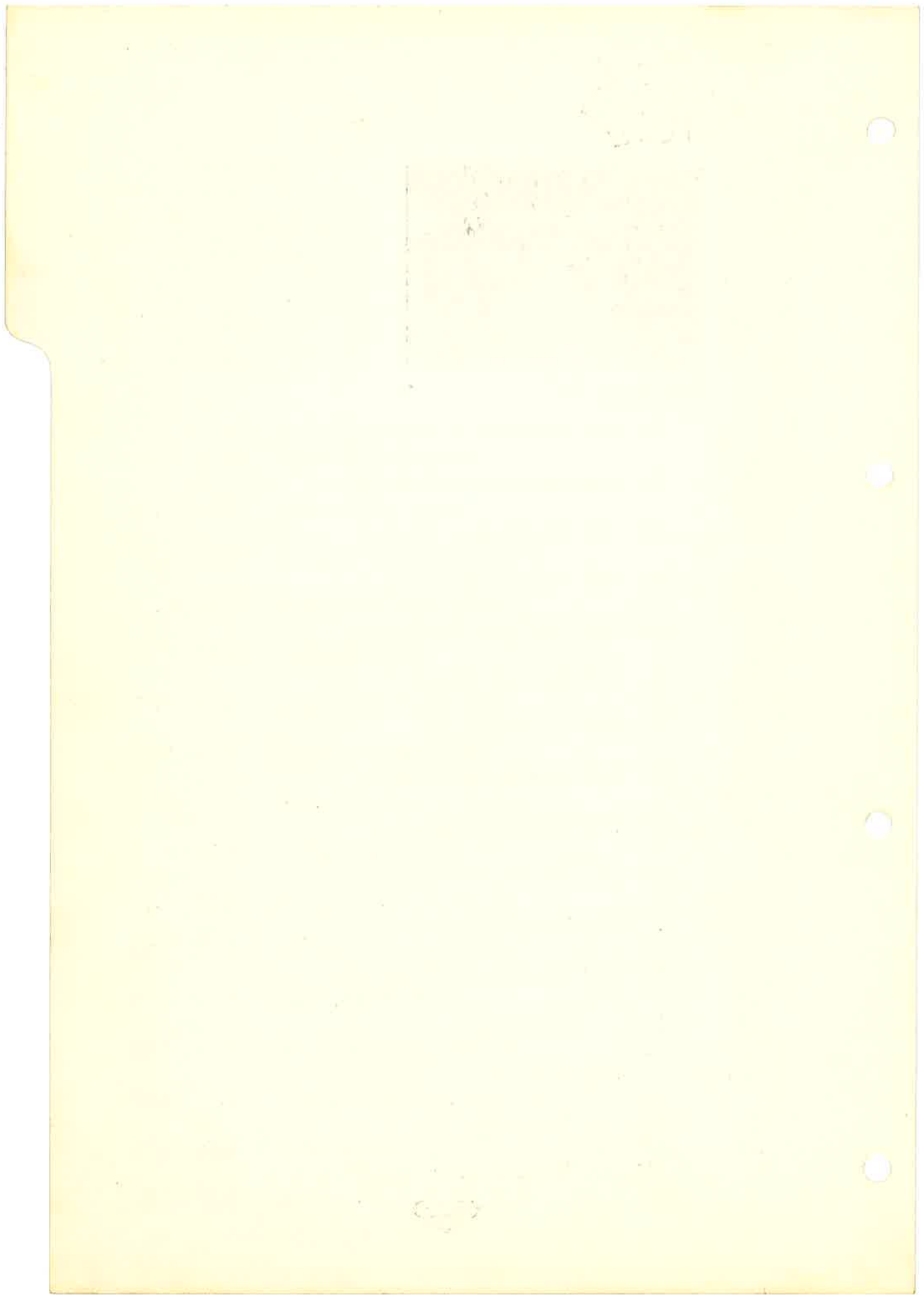
Interiör från en av firman
Kempinskis moselvinkällare.

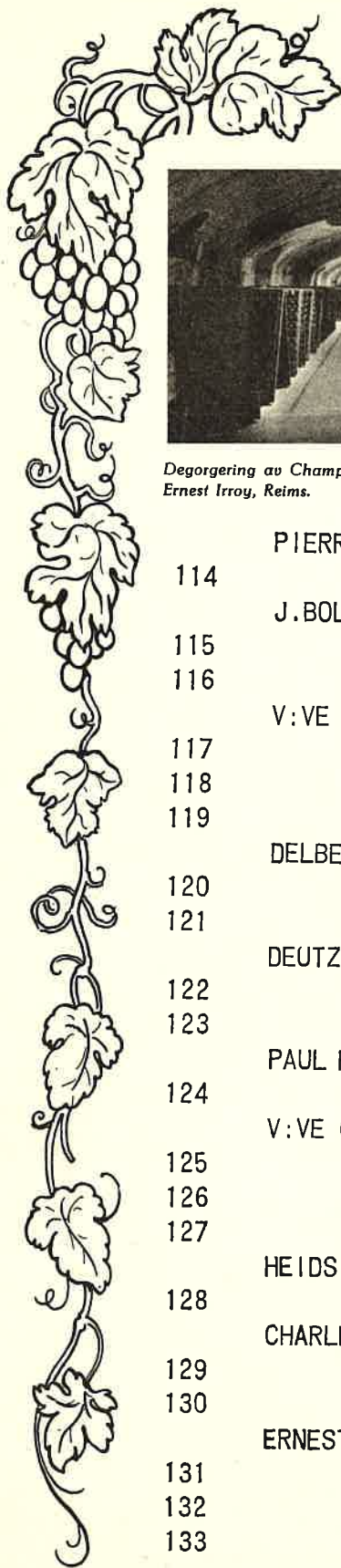
MOSELVINER

Från floden Mosel och dess bifloder, framför allt Saar, komma dessa lätta, eleganta ungdomligt charmfulla viner. Bland våra moselviner är Tysklands största vinfirma, den världsberömda M. KEMPINSKI & Co (grundad 1860), representerad med sitt förtjusande Wehlener Sonnenuhr 1935 -- ett friskt, ädelt vin som vunnit många vänner. Moseln bär liksom Rhenvinerna serveras källarsvala, d. v. s. ca 10-12°, för att komma till sin rätt och passar till fisk, skaldjur, lättare köttretter och grönsaker sparris och ett glas mosel är inte det sämsta här i världen.

90	1934 BERNCATELER DOCTOR	DEINHARD & CO, MOSEL	14.--	7.50
91	1934 BERNCATELER RIESLING	A. KOCH SÖHNE, MOSEL	11.50	6.25
92	1934 BERNCATELER SPECIAL	MAAS NATHAN & CO, MOSEL	10.50	5.75
93	1936 WEHLENER SONNENUHR	M. KEMPINSKI & CO, MOSEL	10.--	5.50
94	1934 ZELTINGER HIMMELREICH	D. LEIDEN, MOSEL	9.50	5.25
95	1934 GRAACHER SPECIAL	MAAS NATHAN & CO, MOSEL	9.50	5.25
96	1934 PIESPORTER LAY	DEINHARD & CO, MOSEL	9.--	5.--
97	1934 GRAACHER DOMPROBST	HINCKEL & WINCKLER, MOSEL	9.--	5.--
98	1933 DHRONER KANDEL	HENKELL & CO, MOSEL	8.50	4.75
99	1934 ENKIRCHER STEFFENSBERG	WALTER S. SIEGEL, MOSEL	8.50	4.75
100	1934 MOSELTALER SILBER	M. KEMPINSKI & CO, MOSEL	8.--	4.50
101	1934 BRAUNEBERGER ROSENBERG	A. KOCH SÖHNE, MOSEL	8.--	4.50
102	KÖNIGSMOSEL	MAAS NATHAN & CO, MOSEL	8.--	4.50
103	1934 BERNCATELER "MADONNA"	P. J. VALCKENBERG, MOSEL	7.50	4.25
104	ZELTINGER	HÄRTAPPNING	6.50	3.75
105	MOSELBLÜMCHEN	HÄRTAPPNING	6.--	3.50







Degorgering av Champagne
Ernest Irroy, Reims.

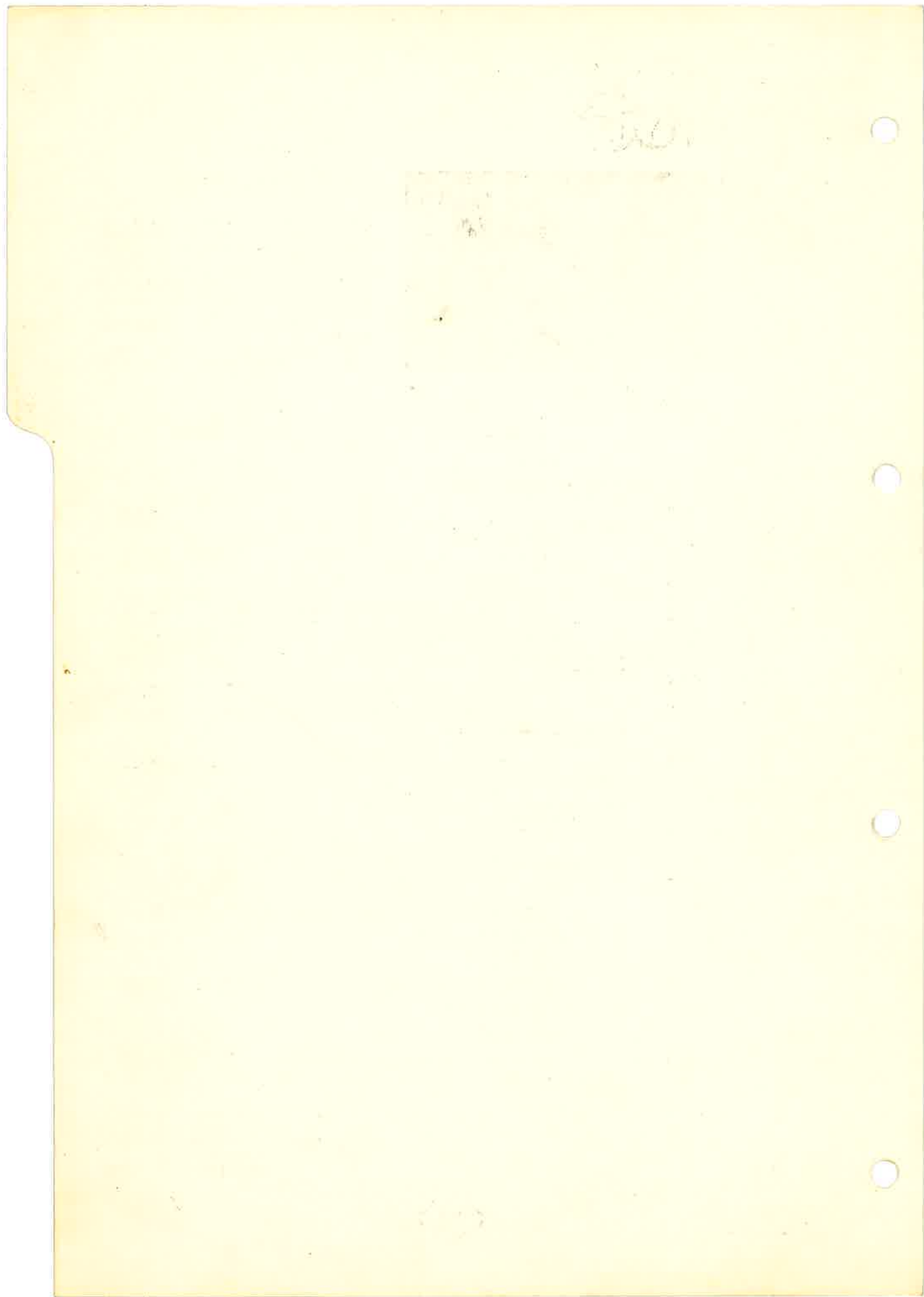
CHAMPAGNE

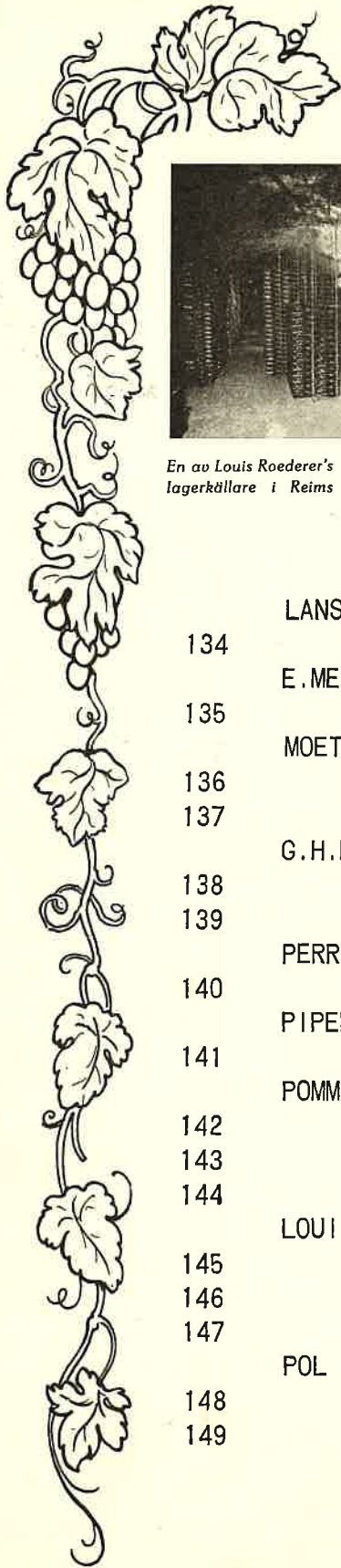
Från franska provinsen Champagne stamma dessa den stora festens och losglädjens viner. Metoden att framställa dessa upptanns av en munk Dom Perignon, en föregångsman icke bara i vinberedningens utan även i vinodlingens konst, i slutet av 1600-talet. "Le vin du Roi — c'est le champagne Irroy" trävesterar Huset ERNEST IRROY i Reims ett gammalt slagord. Sedan 1820 har firman existerat och målmedvetet skapat en stor marknad genom sina viners utomordentliga kvalitet.

Torr champagne bör serveras källarsval 10—12°, halvtorr och sötare champagne bör kylas kraftigt.

	PIERRE ARNAUD			
114	EXTRA QUALITY, SEC		15.50	8.25
	J. BOLLINGER			
115	BRUT, EXTRA QUALITY	39.--	19.50	10.50
116	DRY EXTRA		17.--	9.25
	V:VE CLIQOUT-PONSARDIN			
117	BRUT 1928		22.--	11.75
118	GOUT AMÉRICAIN	35.--	17.50	9.50
119	ENGLAND, DEMI-SEC		17.--	9.25
	DELBECK & CIE			
120	HÉLIOS SEC, GOUT AMÉRICAIN		16.50	9.--
121	HÉLIOS DEMI-SEC(SÖT)		16.--	8.75
	DEUTZ & GELDERMAN			
122	JOCKEY CLUB SEC		16.50	9.--
123	GRAND VIN ROSÉ, SEC		15.50	8.50
	PAUL FLAMBERT			
124	SEC(HALVTORR)		13.--	7.25
	V:VE GEORGE GOULET & CIE			
125	BRUT 1926 (TORR)		19.--	
126	EXTRA AMÉRICAIN		16.50	9.--
127	EXTRA DEMI-SEC		16.50	9.--
	HEIDSIECK & CIE			
128	MONOPOLE RED TOP		17.--	9.25
	CHARLES HEIDSIECK			
129	GOUT AMÉRICAIN, SEC		16.50	9.--
130	PREMIUM DEMI-SEC		15.50	8.50
	ERNEST IRROY			
131	BRUT 1926	44.--	22.--	11.75
132	GOUT AMÉRICAIN	35.--	17.50	9.50
133	GRAND GALA(SÖT)		16.50	9.--







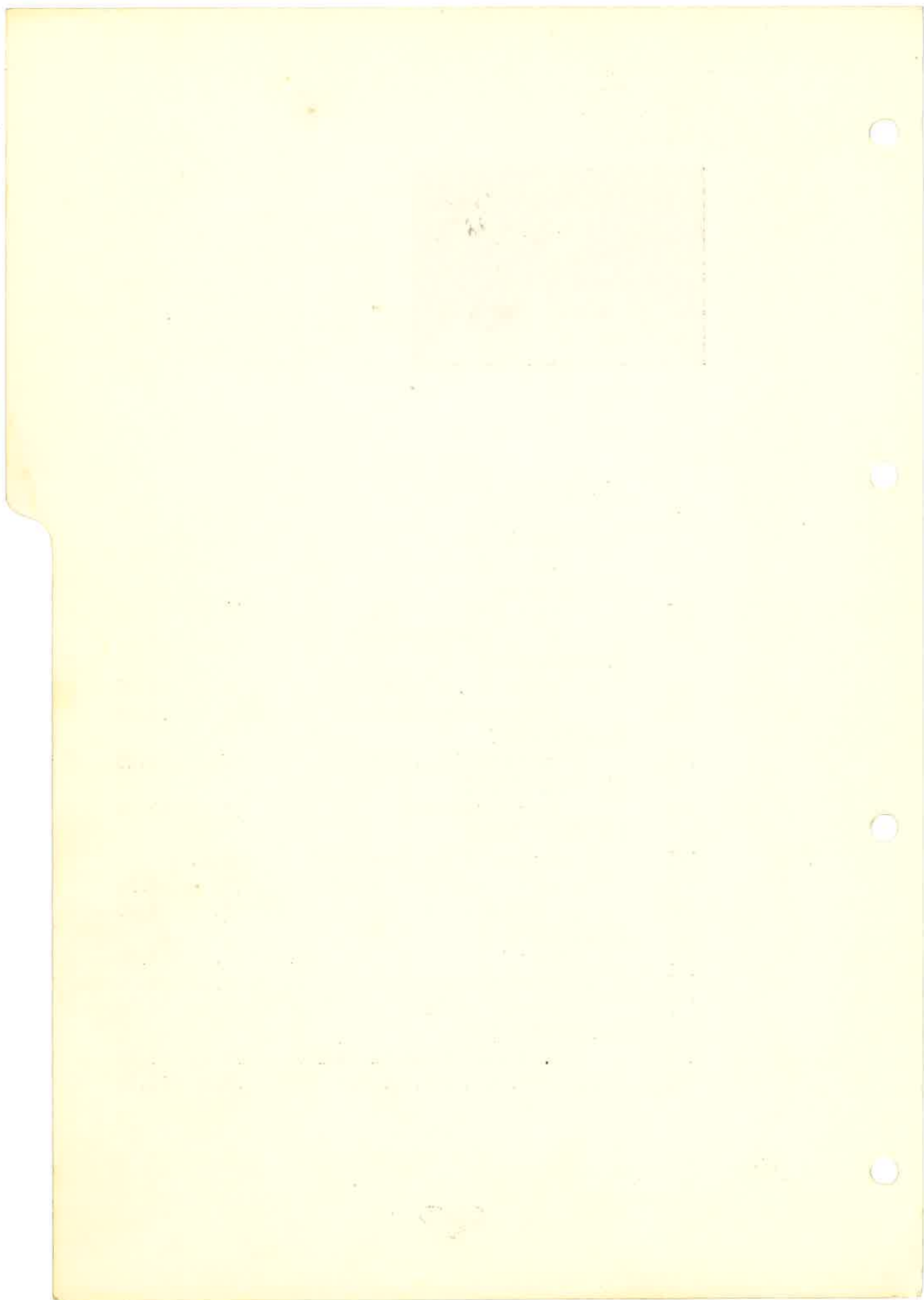
En av Louis Roederer's
lagerkällare i Reims

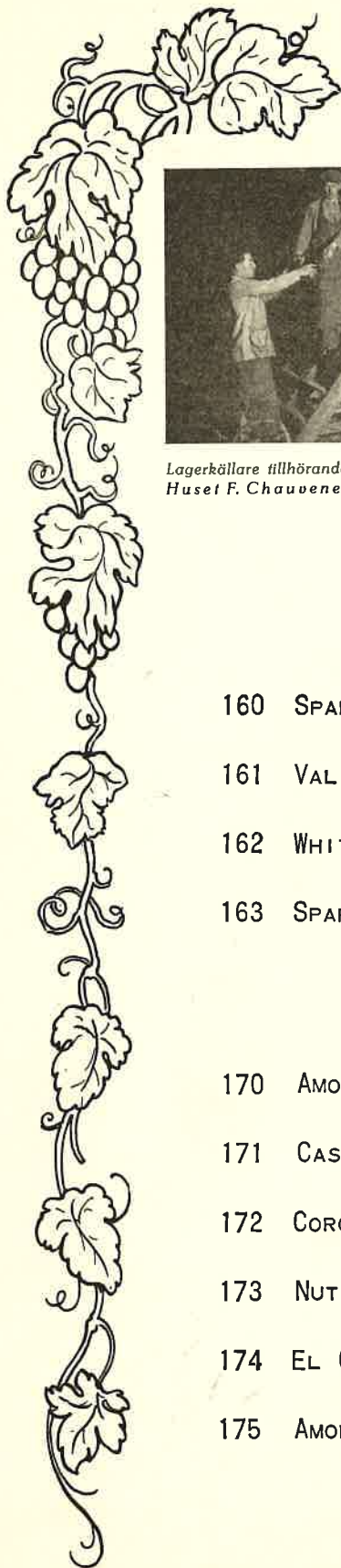
CHAMPAGNE

Bland champagnevinernas aristokratt intager sedan mer än 100 år namnet LOUIS ROEDERER en lysande rangplats, och i vårt land är det utan jämförelse det största märket. Från firmans egna vingårdar belägna i de berömda orterna Verzenay, Verzy, Ay, Avoize m. fl. komma druvarna, och i de mer än 15 km. långa under jorden belägna källarna vårdas och förädlas den gyllene druvsaften, för att, när vinet nått sin fulländning, föras ut till all världens festliga bord. 1926, 1928 och 1934 äro och komma att bli förstklassiga viner. Ett glas champagne dricker vi med fördel till ostron, kaviar, hummer, fågel, kött, grönsaker, desserter och frukt.

	LANSON PERE & FILS		
134	EXTRA SEC	17.50	9.50
	E. MERCIER & CIE		
135	CARTE D'OR, SEC (HALVTORR)	15.--	8.25
	MOET & CHANDON		
136	BRUT, IMPÉRIAL 1928	20.--	10.75
137	WHITE STAR (HALVTORR)	16.50	9.--
	G.H. MUMM & CIE		
138	CORDON ROUGE (TORR)	18.--	9.75
139	CORDON VERT (HALVSÖT)	17.--	9.25
	PERRIER-JOUET		
140	EXTRA SEC (HALVTORR)	17.--	9.25
	PIPER HEIDSIECK		
141	BRUT EXTRA 1928	24.--	12.75
	POMMERY & GRENO		
142	NATURE 1928 (MYCKET TORR)	23.--	
143	EXTRA SEC (MYCKET TORR)	18.--	9.75
144	CARTE BLANCHE	16.--	8.75
	LOUIS ROEDERER		
145	BRUT 1926	42.--	21.-- 11.25
146	GRAND VIN SEC	17.50	9.50
147	CARTE BLANCHE	16.--	8.75
	POL ROGER & CIE		
148	BRUT 1926, CUVÉE DE RÉSERVE	24.--	12.75
149	GRAND VIN SEC, AMÉRICA	19.--	10.75







Lagerkällare tillhörande
Huset F. Chauvenet

MOUSSERANDE VINER

De mousserande bordeaux- och bourgognevinerna framställas efter samma metoder som champagnen, vilken de likna till smak och typ. Huset F. CHAUVENET — en av de större exportörerna, känd för sina högklassiga bourgognekviteter — framställer även en vit mousserande bourgogne, *White Cap*, ett förnämligt och högklassigt vin, som man med nöje dricker.

Den vita mousserande bourgognen bör serveras vid 8—9° temperatur och passar utmärkt till fisk, skaldjur, grönsaker och lättare köttretter.

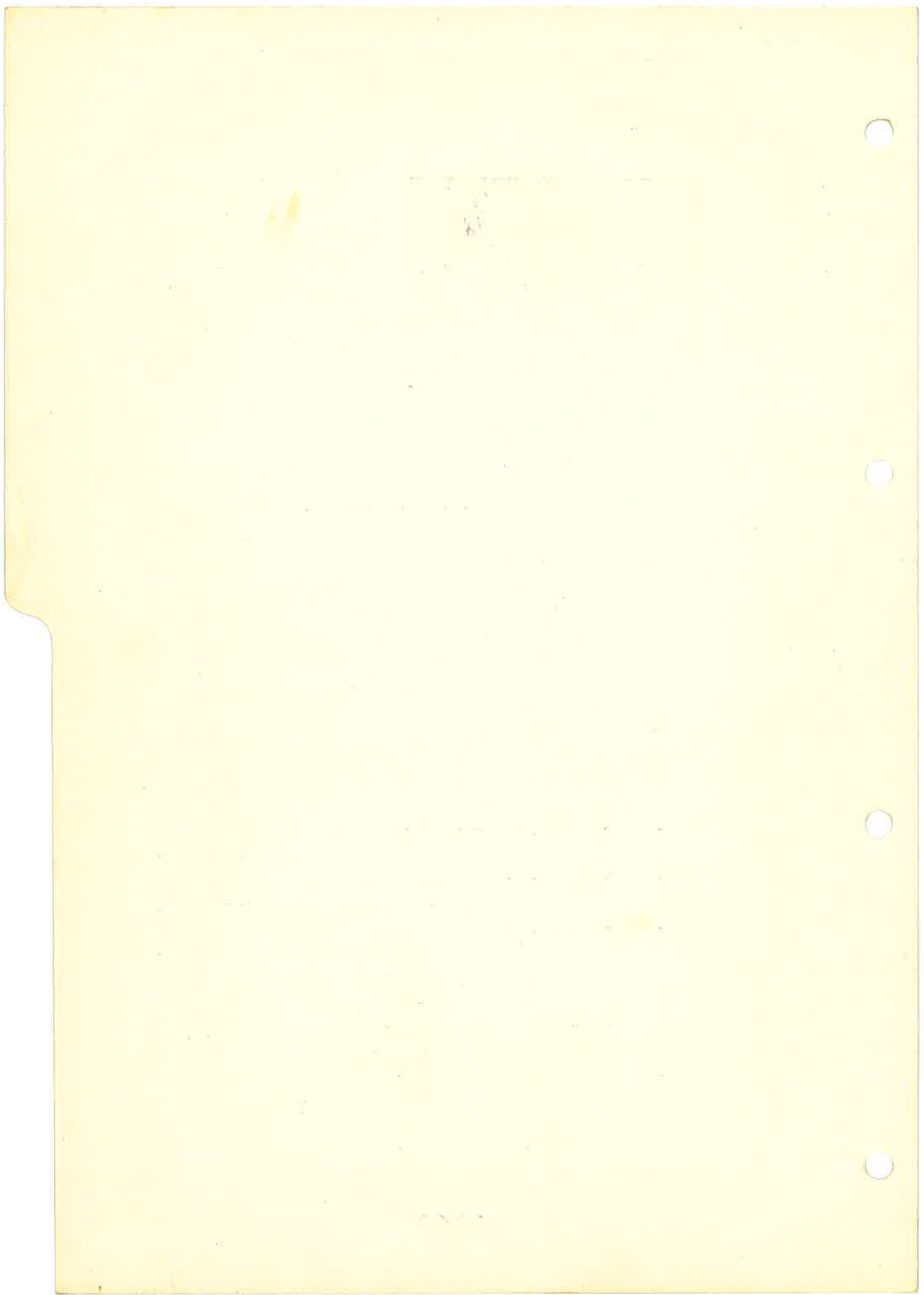
MOUSSERANDE VINER

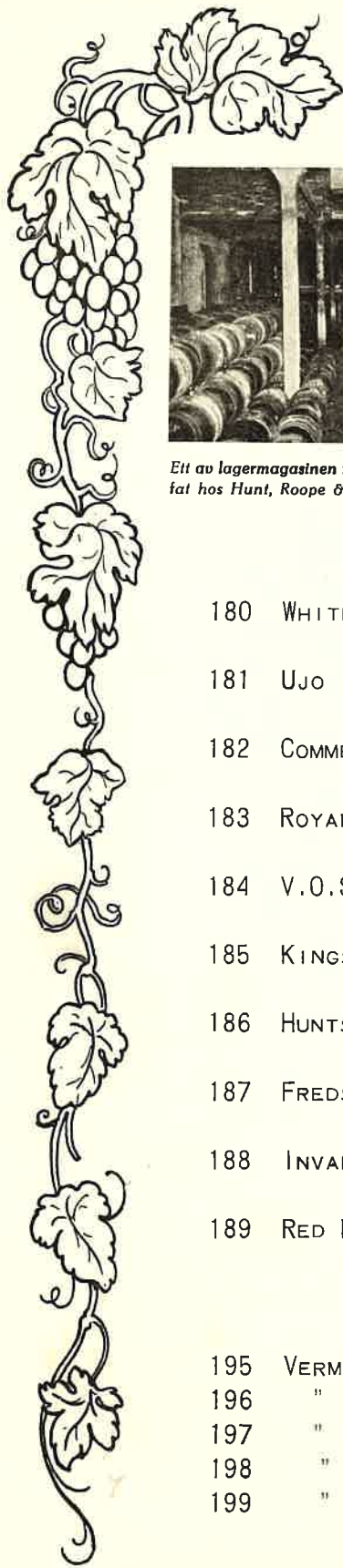
160	SPARKLING HOCK	DEINHARD & CO.	13.--	7.50
161	VAL D'OR	JULES REGNIER & CO.	12.--	7.--
162	WHITE CAP, SPECIAL DRY	F. CHAUVENET	12.--	7.--
163	SPARKLING ASSMANSHÄUSER, RÖD	SÖHNLEIN RHEINGOLD A.G.	16.50	

SHERRY

170	AMONTILLADO N.P.U. (TORR, PALE)	SANCHEZ ROMATE HERMANOS	16.50	8.75	4.75
171	CASTLE L. (HALVTORR, PALE)	W. & A. GILBEY	13.50	7.25	4.--
172	CORONATION SOLERA 1865 (HALVSÖT)	HÄRTAPPNING	12.50	6.75	3.75
173	NUTTY SOLERA (HALVTORR)	HÄRTAPPNING	11.--	6.--	3.50
174	EL CABALLERO (HALVTORR)	HÄRTAPPNING	8.--	4.50	2.75
175	AMONTILLADO (HALVTORR)	HÄRTAPPNING	7.50	4.25	2.50







Ett av lagermagasinen för portvin på fat hos Hunt, Roope & Co, Oporto.

PORTVINER

Detta heta och eldiga vin, den idealiska avslutningen på en stor middag, engelsmännens speciella favorit, kommer från trakterna kring floden Douro i Portugal. Det är engelsmännen som tagit om hand detta förnämliga vin på världsmarknaden och engelska äro de stora namnen. HUNT, ROOPE & Co, etablerad 1755, är ett gammalt förnämligt engelskt portvinsnamn, som finnes representerat i vår lista med Hunt's Port V.O.V., ett synnerligen fylligt, angenämt och eldigt vin.

1912, 1917, 1920, 1924, 1927 och 1931 utmärkta årgångar. Portvinet passar till dessert, frukt och ost samt bör serveras tempererat till ca 15-16°.

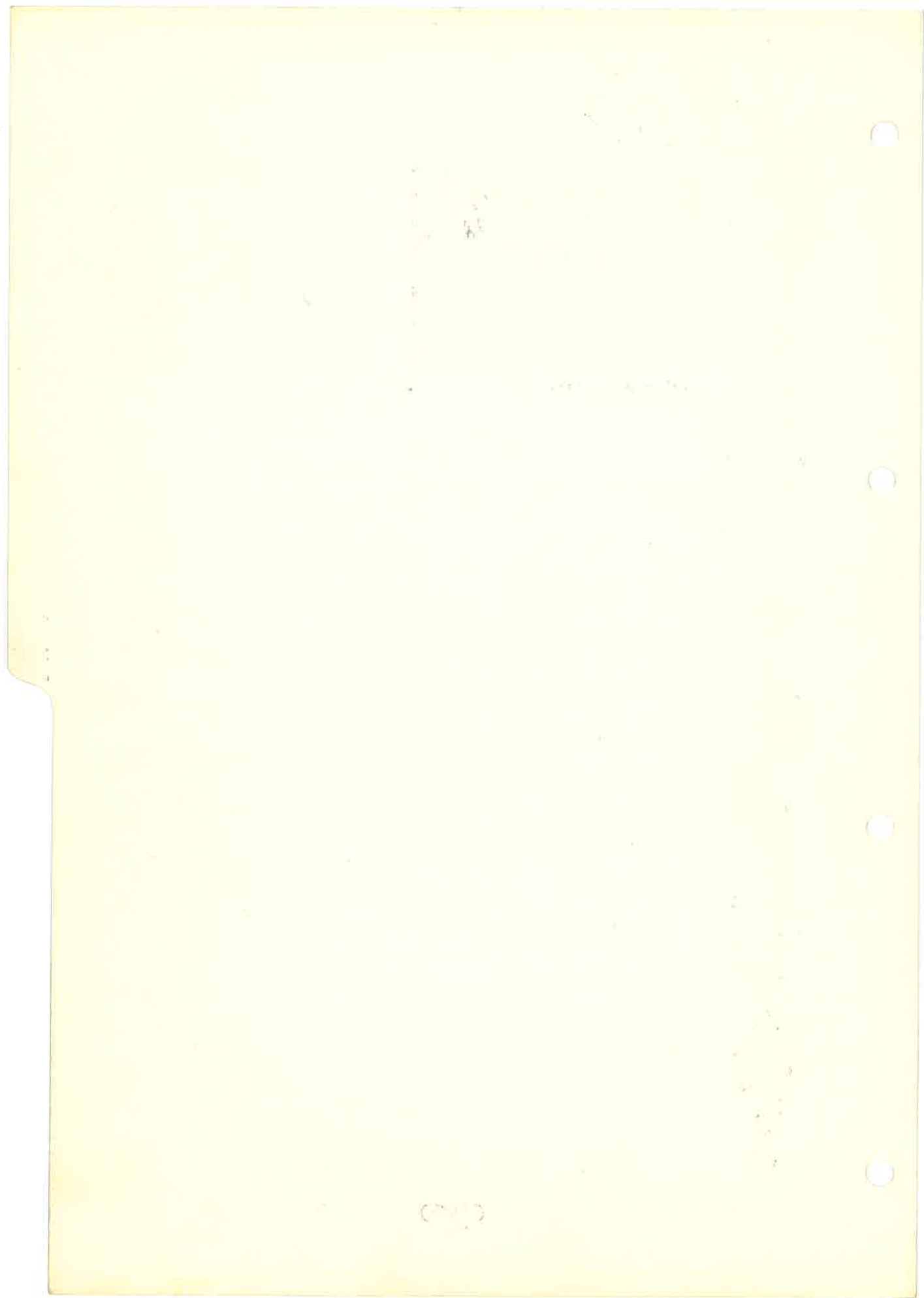
PORTVIN

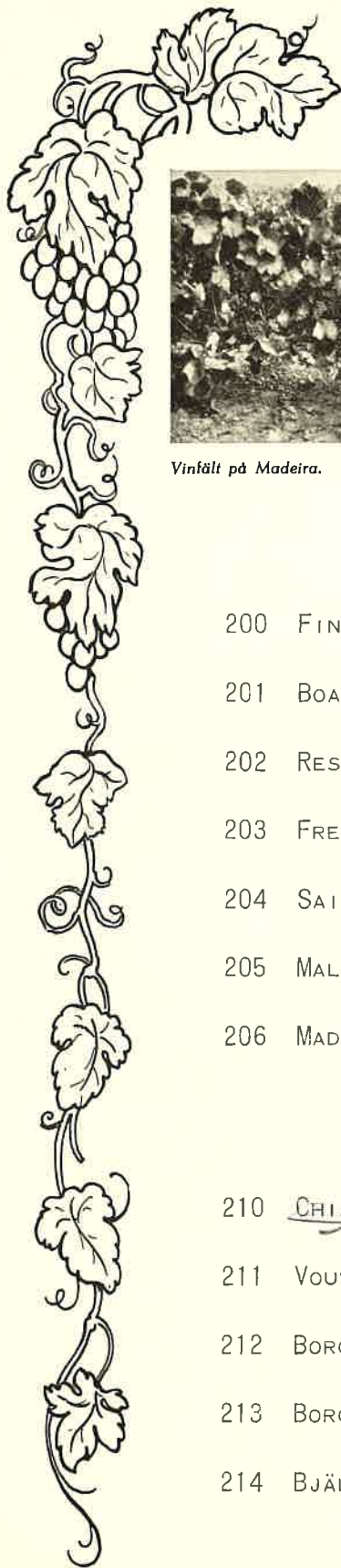
180	WHITE PORT, CACHUCHA			
	OFFLEY FORRESTER, LTD.	18:50	9:75	5:50
181	UJO			
	OFFLEY FORRESTER, LTD.	18:50	9:75	5:50
182	COMMENDADOR			
	FEUERHEERD BROS. & CO.	15:-	8:-	4:50
183	ROYAL PALACE PORT			
	DELAFORCE SONS & CO.	13:50	7:25	4:25
184	V.O.S. RED PORTWINE (GRÅDASK)			
	HÄRTAPPNING	12:50	6:75	4:-
185	KINGS PORT			
	COCKBURN, SMITHES & CO.	12:-	6:50	3:75
186	HUNTS PORT V.O.V.			
	HUNT, ROOPE & CO.	12:-	6:50	3:75
187	FREDS PORT, DARK STORK			
	F. DE KOENIG & CIE.	12:-	6:50	3:75
188	INVALID PORT			
	SANDEMAN & CO.	12:-	6:50	3:75
189	RED PORTWINE			
	HÄRTAPPNING.	8:-	4:25	2:50

VERMOUTH

195	VERMOUTH, ITALIENSK, MARTINI & ROSSI	5 CL.	-:75
196	" " G. & L. FRATELLI CORA	"	-:75
197	" " FRANCESCO CINZANO & CIA	"	-:75
198	" " TURKISK, MONOPOLE TURC	"	-:70
199	" " FRANSK, NOILLY, PRAT & CIE	"	-:75







Vinfält på Madeira.

MADEIRAVINER

Från ön Madeira långt ute i Atlanten komma dessa viner som i Sverige blivit mer populära än kanske något annat vin. Bland framstående vinexportörer från Madeira är firman LEACOCK & Co en av de mest uppskattade och välkända. Firmans märke Saint John, ett fylligt, kraftigt vin i vår smak, drickes i Sverige fem gånger mer än något annat märke importerat på original-buteljer.

Madeira bör serveras vid omkring 15° och passar till soppor, dessert och frukt.

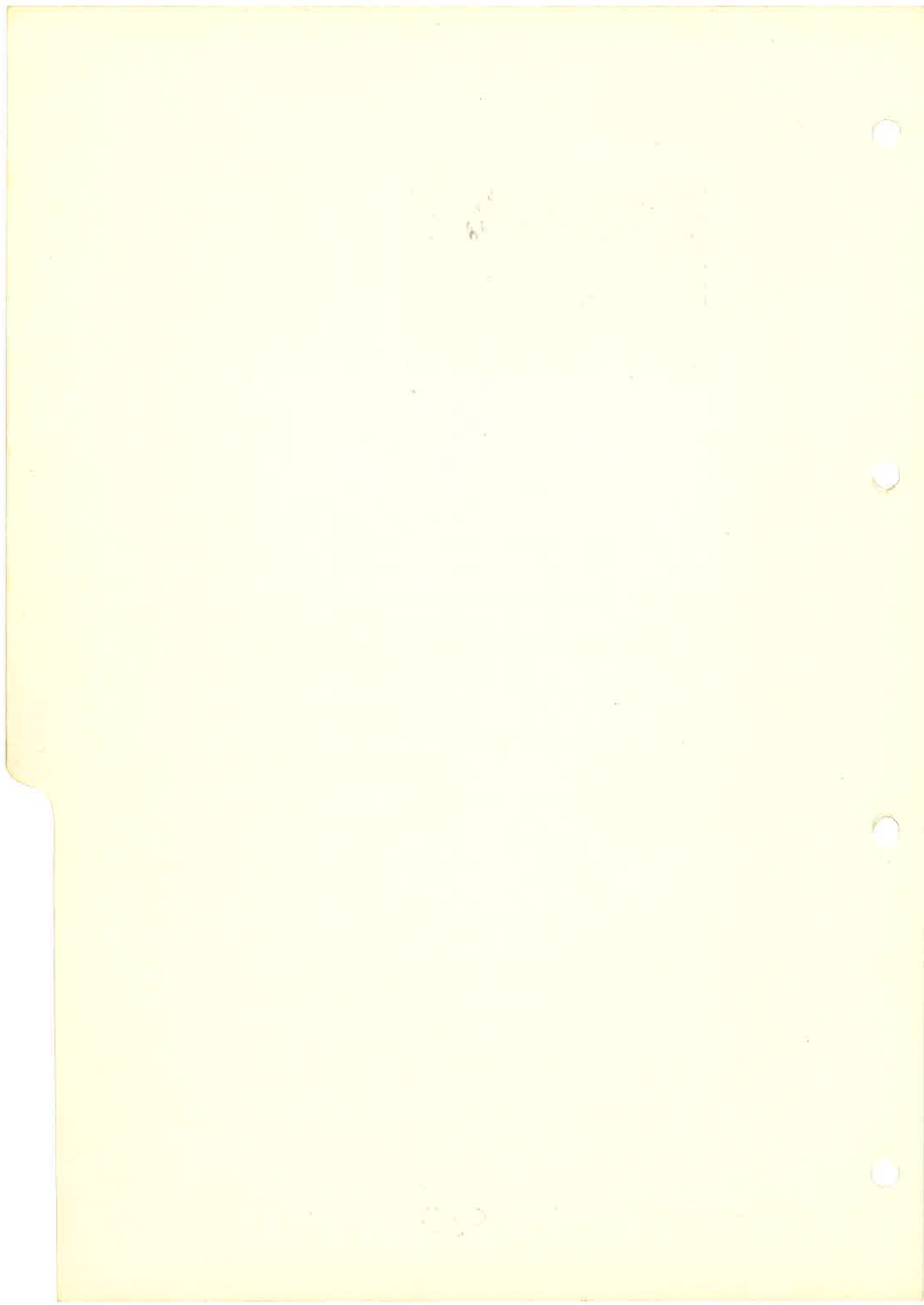
MADEIRA

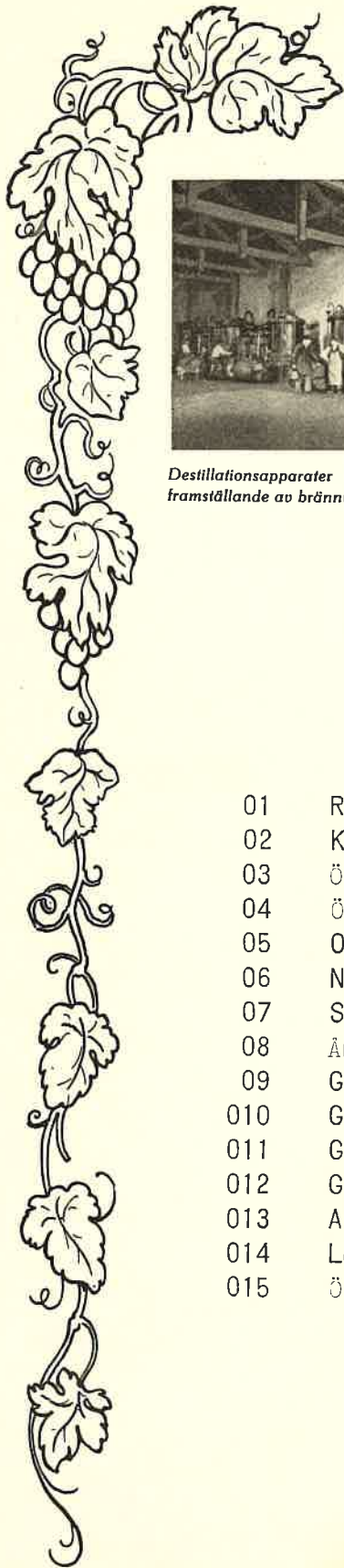
200	FINEST BUAL 1840 SOLERA (SÖT)			
	RUTHERFORD & CO	17:-	8:75	
201	BOAL RESERVE 1848 (HALVSÖT)			
	WELSH BROTHERS	15:-	7:75	
202	RESERVE MALMSEY (HALVSÖT)			
	WELSH BROTHERS	14:-	7:25	3:75
203	FREDS MADEIRA OLD STOCK (HALVTORR)			
	F. DE KOENIG & CIE	11:-	5:75	3:-
204	SAINT JOHN (HALVTORR)			
	LEACOCK & CO	11:-	5:75	3:-
205	MALVOISIE (SÖT)			
	HÄRTAPPNING	10:-	5:25	2:75
206	MADEIRA * (HALVSÖT)			
	HÄRTAPPNING	8:-	4:25	2:25

DIVERSE VINER

210	<u>CHIANTI VALLE D'ORO</u>			
	J.L. RUFFINO	8:50		
211	VOUVRAY (PÄRLANDE VIN)			
	J.M. MONMOUSSEAU	9:50		
212	BORGSKUM (HALVTORR)			
	A.B. TH WINBORG & CO.	6:50		
213	BORGSKUM (SÖT)			
	" " "	5:-		
214	BJÄLBOTAPPNING			
	K. FJAESTAD & SON	5:-		







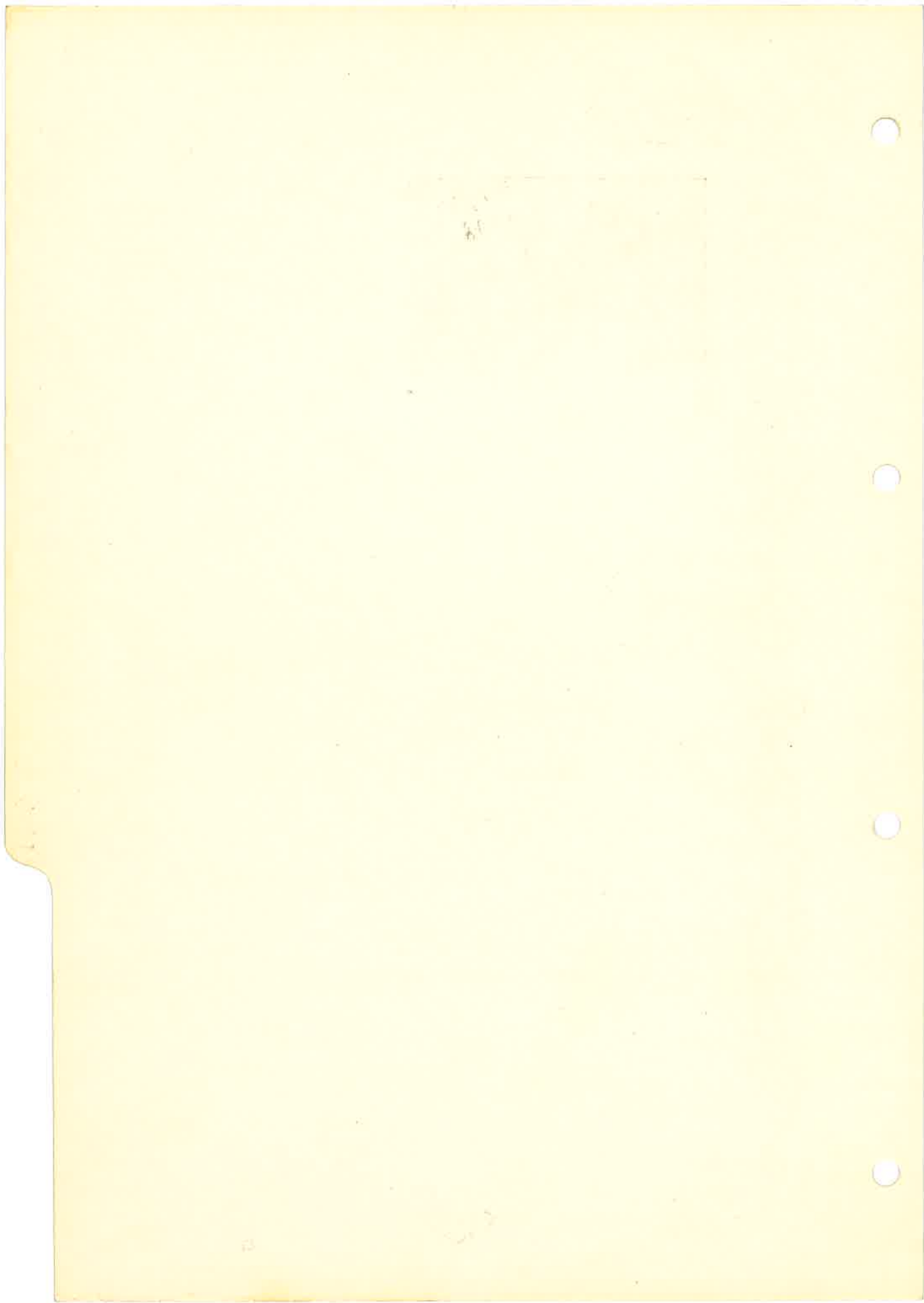
Destillationsapparater för framställande av brännvin

BRÄNNVIN

Från så olika ursprung som Skånes potatisåkrar till Norrlands susande skogar kommer den svenska druvan, vår nationaldryck. Även om brännvinet kanske icke kan taga upp tävlan med Söders ädlare safter, må det medges att en liten kall, immig snaps passar förträffligt till vårt tunga svenska bord. Dock bör den njutas med måtta, och att med den gamla studentikosa Upsalaregeln säga, att "till fisken drickes brännvin; all mat är fisk utom tunnpannkakor och ölsupa", är nog en aning överdrivet. Det gives ju som sagt ädlare drycker.

01	RENAT BRÄNNVIN	- : 25
02	KRONBRÄNNVIN	- : 35
03	ÖVERSTEBRÄNNVIN	- : 35
04	ÖDÅKRA AQUAVIT	- : 35
05	O.P. ANDERSSON "	- : 35
06	NORRLANDS "	- : 35
07	SKÅNE "	- : 35
08	ÅHUS TAFFEL "	- : 35
09	GENEVER, SVENSK	- : 35
010	GIN CORDIAL OLD TOM	- : 65
011	GENEVER OLD LIQUER SCHIEDAM	- : 65
012	GENEVER BOLS' ZEER OUDE	- : 65
013	AALBORGS TAFFEL AKVAVIT	- : 60
014	LÖITENS AQUAVIT, GAMMEL	- : 65
015	ÖSTGÖTA SÄDESBRÄNNVIN	- : 35







Framställning av
Martell's cognac

COGNAC

Namnet Cognac får endast användas för att beteckna destillat av vindruvor härstammande från staden Cognac i distriktet Charente i Sydfrankrike.

En egendomlig omständighet är att Charente-vinerna, vilka användas vid framställningen av cognac, denna ädla produkt av den franska druvan, som vin betraktade äro tämligen slätstrukna, men vid försök med framstående bordeaux- och bourgogneviner har man icke kunnat erhålla samma kvalitet på destillaten.

Bland gamla och förnåma cognacsnamn står det över hela världen kända huset J. F. MARTELL i främsta rummet. Firman grundades 1715 av Jean Martell, och dess produkter höra till det förnämsta marknaden kan frambringa.

Cognac kommer bäst till sin rätt serverad i aromglas vid 17 å 18° temperatur.

		2½ CL.
020	J. & F. MARTELL EXTRA	3:-
021	BISQUIT, DUBOUCHÉ & CIE "NAPOLEON"	1:95
022	RENAULT & CIE, "CARTE NOIRE" 1878	1:45
023	MONNET & CIE, V.V.S.O.P.	1:40
024	J. & F. MARTELL V.S.O.P.	1:20
025	HENNESSY & CIE V.O.	1:15
026	BISQUIT, DUBOUCHÉ & CIE XXXX	1:05
027	HENNESSY & CIE XXX	1:10
028	J. & F. MARTELL XXX	1:10
029	J. DENIS, HENRY MOUNIÉ & CIE "EDWARD VII"	1:05
030	RIVIÈRE, GARDRAT & CIE, V.O.P.	-:85
031	LOUIS DE SALIGNAC V.O.P.	1:05
032	RENÉ BRIAND "AMIRAL" XXXXXX	-:80
033	PINET, CASTILLON V.O.	-:80
034	GRÖNSTEDTS V.O.	-:75
035	LOUIS DE SALIGNAC "FINE CHAMPAGNE"	-:80
036	COGNAC SELECT COUTANSEUX	-:70
037	EAU DE VIE XXX	-:50





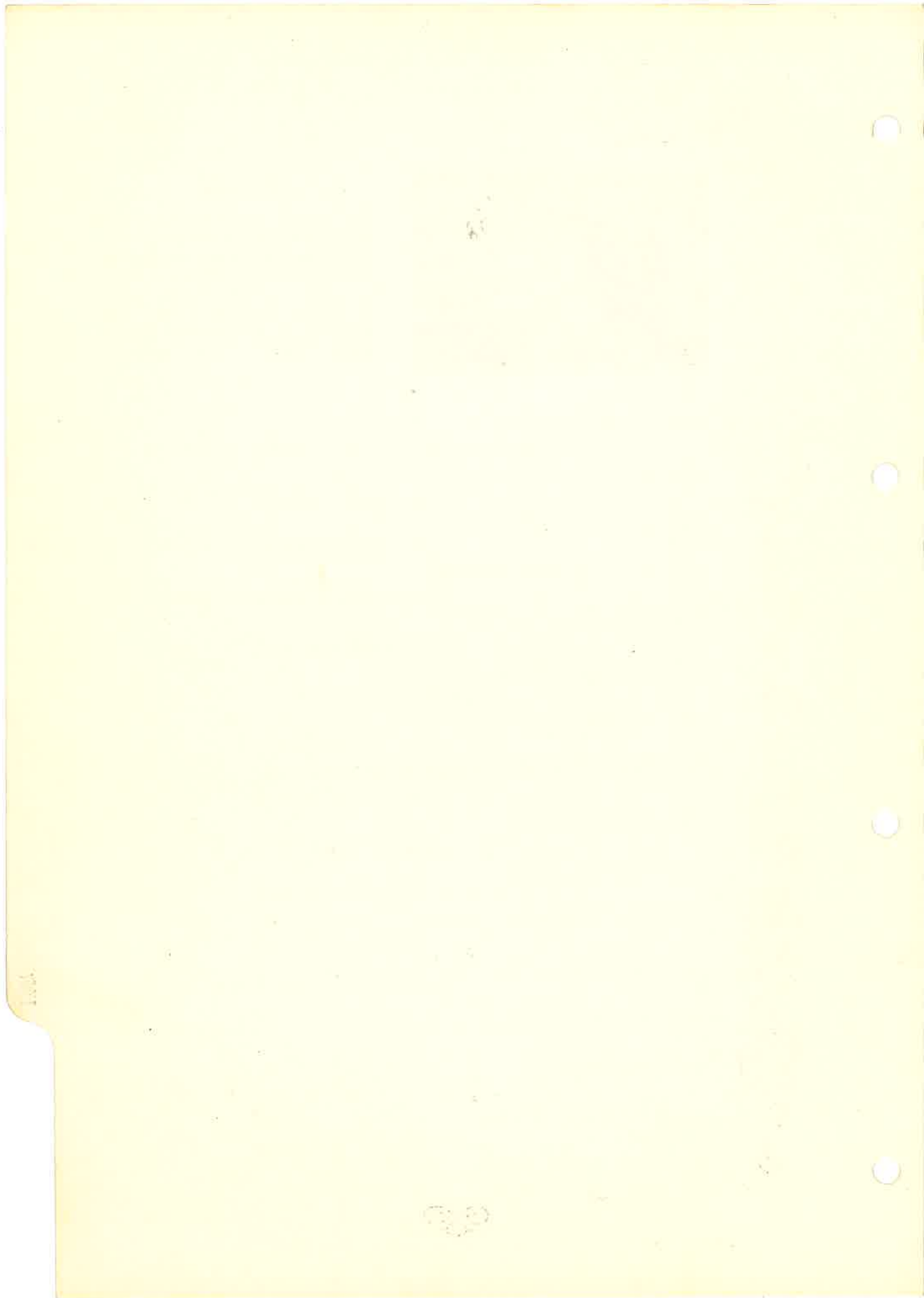


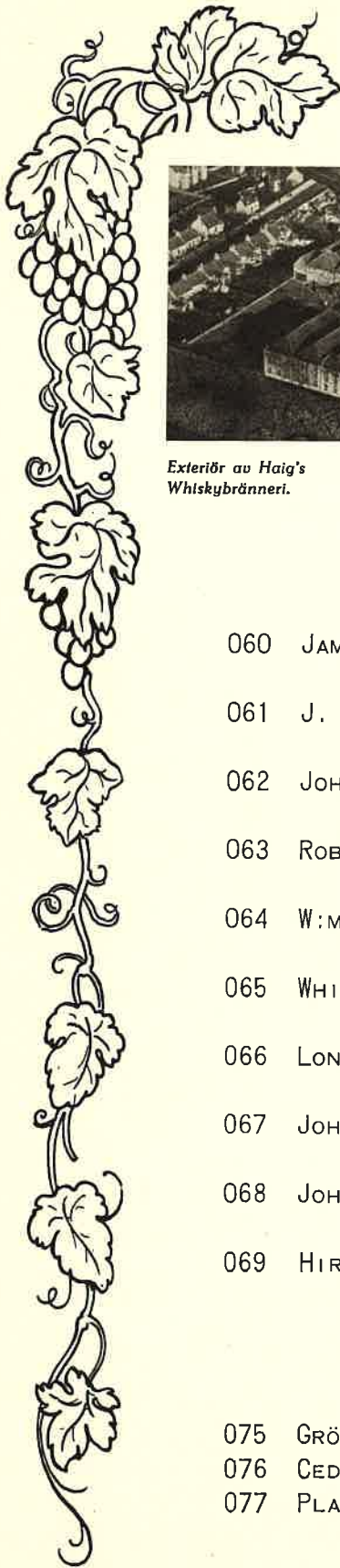
LIKÖRER

Holländarna, det stadiga slättbofolket, äro likörernas mästare. De söta, kryddade, alkoholstarka dryckerna passa också deras lynne precis. Sedan 1575 har firman LUCAS BOLS varit känd för sina utomordentliga likörer och sin holländska Genever, det aromatiska enbärbrännvinet. Århundradens erfarenhet ligger bakom namnet Bols; produkten är också därefter.

040	BENEDICTINE		
	DISTILLERIE DE LA BENIDICTINE		1:15
041	CRÉME DE CACAO À LA VANILLE, VIT		
	M.BRIZARD & ROGER		0:80
042	CRÉME DE LA CACAO CHOUAO, BRUN		
	M.BRIZARD & ROGER		0:80
043	APRY (APRICOT BRANDY)		
	M.BRIZARD & ROGER		0:85
044	COINTREAU, VIT		
	COINTREAU S.A.R.L.		0:95
045	CURACAO, TRIPLE SEC ORANGE		
	CUSINIER FILS AINÉ & CIE		0:95
046	CORDIAL MEDOC RÖD		
	G.A. JOURDE		0:85
047	GRAND MARNIER, CORDON ROUGE BRUN		
	MARNIER-LAPOSTOLLE		1:25
048	ANISETTE, VIT		
	ERVEN LUCAS BOLS		1:05
049	CURACAO, GRÖN		
	ERVEN LUCAS BOLS		1:05
050	PARFAIT AMOUR, VIOLETT		
	ERVEN LUCAS BOLS		1:05
051	CHARTREUSE, GUL		
			1:15
052	CHARTREUSE, GRÖN		
			1:35
053	ABSINTH		
	PERNOD FILS		0:95
054	ANGOSTURA BITTER		
	HENDERSON, LANE & CO		1:60







Exteriör av Haig's Whiskybränneri.

WHISKY

Skottland är whiskyns hemland, och en riktig skotte anser att all utblandning av whisky med vatten är en förtälskning, värför han dricker den oblandad som måltidsdryck. Måhända sammanhänger detta med skottarnas kända sparsamhet — vattnet kostar ju också pengar! Skämt åsido, är det inte underbart med en fräsande frisk whiskygrogg när man är förläslig och varm eller behöver friska upp sig efter en stor middag? JOHN HAIG & Co är ett av Skottlands äldsta whiskybrännerier och under de 300 år som gått sedan den förste Haig i ljunger på Skottlands heder brände sin whisky, för vilket han blev ötalad men friskänd, har firman hunnit skaffa sig ett respekterat namn över hela världen.

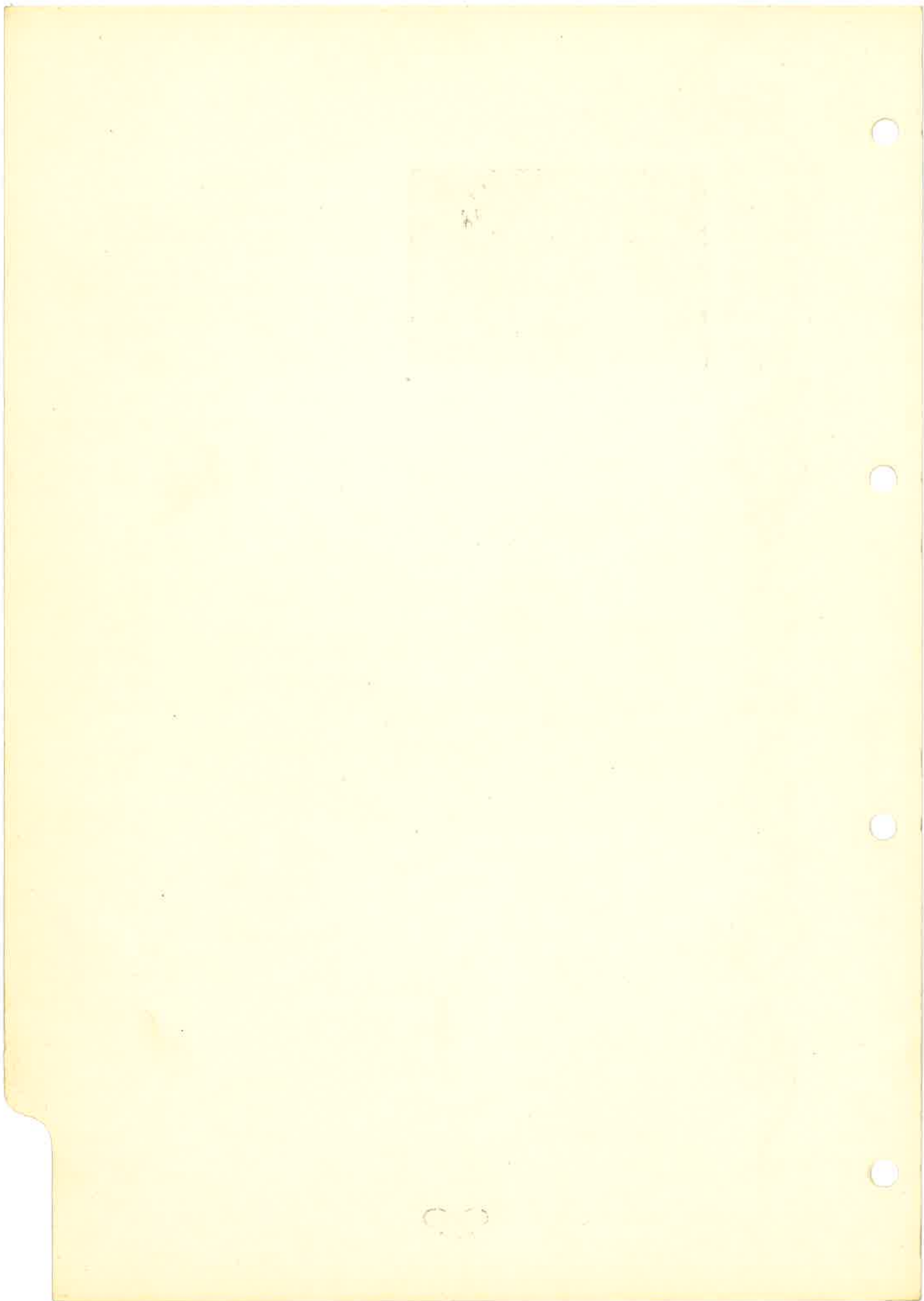
WHISKY

060	JAMES BUCHANAN & Co	"BLACK & WHITE"	1:-
061	J. & G STEWART	"FINEST OLD"	0:95
062	JOHN WALKER & SONS	"JOHNNIE WALKER RED LABEL"	1:-
063	ROBERT Mc NISH & Co	"DOCTORS SPECIAL"	-:85
064	W:M SANDERSON & SON	"VAT 69"	1:-
065	WHITE HORSE DISTILLERS	"WHITE HORSE"	1:-
066	LONG JOHN DISTILLERIES	"LONG JOHN"	-:85
067	JOHN CRABBIE & Co	"THREE STAR"	1:-
068	JOHN HAIG & Co	"GOLD LABEL"	1:-
069	HIRAM WALKER & SONS	"CANADIAN CLUB"	-:95

PUNSCH

075	GRÖNSTEDTS "BLÅ"	6:50	3:25
076	CEDERLUNDS "EXTRA"	6:-	3:-
077	PLATINS XXXX	5:70	2:85







Alkaliska källan i Ramlösa.

RAMLÖSA

Föga anade väl Johan Döbelius, när han upptäckte sin källa nere i Ramlösa, att han därmed skulle skapa ett svenskt hälsovatten som skulle gå långt över landets gränser. Ramlösavattnet är ärligt förtjänt av sin stora framgång genom sin mjuka behagliga smak och dess väl avpassade kolsyrehalt. En flaska vatten har blivit lika med en flaska Ramlösa.

GREEN LADY	2:-	GIN SOUR	2:25
WHITE LADY	2:-	MANHATTAN SOUR	2:50
SIDE CAR	1:75	WHISKY SANGAREE	2:25
DRY MARTINI	1:50	PORTVIN SANGAREE	1:25
SWEET MARTINI	1:50	BRANDY SANGAREE	1:25
KALIF COCKTAIL	3:-	MANHATTAN FIZZ	3:-
KAVALLERI TROT	2:50	MORNING GLORY FIZZ	2:25
SWEET GIN	1:75	AMERICAN FIZZ	2:50
DRY GIN	1:75	LEMON-SQUASH	1:25
METROPOLITAINE	1:50	ORANGE ADE	1:25
BRONX	1:50	ICE-CREAM SODA	1:50
LITTLE GIRL	1:50	KNOCK ME DOWN	2:25
TANGO	2:-	MOULIN-ROUGE	1:75
CLARET COBBEL	2:25	PRAIRIE OYSTER	1:50
BRANDY COBBEL	2:25	PICK ME UP	3:25
SHERRY COBBEL	2:25	ATLANTIC	4:-
BRANDY FLIPP	1:50	MAGBORSTARE	5:-
WHISKY FLIPP	2:50	POUSSE CAFÉ	3:-
GIN FLIPP	2:-	TOM COLLINS	2:50
OLD FASHION SOUR	2:50	BLUE BLAZE R	2:50
MANHATTAN	2:-		







Apotekarnes Mineralvattens A.-B.s
moderna fabriker i Stockholm.

APOTEKARNES VATTENFABIK

Sedan mer än ett sekel har Apotekarnes Mineralvattens A.-B. varit normgivande för ett förstklassigt vatten, och det är detta företag som det tillkommer äran att i större stil upptaga tillverkningen av förstklassiga läskedrycker och hälsovatten. Bolagets framsynta ledning har aldrig tummat på kvaliteten, och det är alltid med en känsla av förtroende man bjuder sina gäster Apotekarnes vatten, ty "Apotekarnes" betyder "det bästa" fritt översatt.

VATTEN & LÄSKEDRYCKER.

		$\frac{1}{4}$ -BUT.	$\frac{1}{2}$ -BUT.
BORDSVATTEN "AMARIL"	APOTEKARNES		-.60
SODAVATTEN	"		-.55
WICHYVATTEN	"		-.55
SOCKERDRICKA	"		-.55
LORANGA	"		-.65
POMMAC	"		-.65
TONIC WATER	"		-.80
BORDSVATTEN	RAMLÖSA	-.40	-.65
BORDSVATTEN	PORLA	-.40	-.65
BORDSVATTEN	INVERNESS	-.40	-.65
BORDSVATTEN	VÅRBY		-.60
TONIC WATER	SCHWEPPE	-.80	1:30

MALTDRYCKER.

		$\frac{1}{4}$ -BUT.	$\frac{1}{2}$ -BUT.
PILSNER			-.55
LAGERÖL			-.55
ERLANGER			-.55
PORTER		-.40	-.70



GÖTEBORGS STADSMUSEUMS ARKIV,

Nordstaden

GMA 14.035

