



KÄMP







# MENU

HOTEL KÄMP

Suomeksi

Svenska

Deutsch

English

Français



Helsingfors  
Frenckellska Tryckeri Aktiebolaget  
1934



### Kylmiä ruokia

- 1. „Gourmet“ voileipäpöytä .....
- 2. Voileipäpöytä .....
- 3. Erikoisleikkeleitä .....
- 4. Voita .....
- 5. Voita ja juustoa .....
- 6. Voita, juustoa ja silliä .....
- 7. Kaviaaria .....
- 8. Kaviaaria, puserrettua .....
- 9. Oikeata Strassbourgin hanhenmaksaa .....
- 10. Tuore hummeri (Suuruud. mukaan) ..
- 11. Hummeria, tölissä .....
- 12. Osterisilliä .....
- 13. Lasimestarisilliä .....
- 14. Herkkusilliä .....
- 15. Worcestersilliä .....
- 16. Linnunpesä (munankelt. ja kasviksia) .
- 17. Lohta hyytelössä .....
- 18. Lohimajoneesia .....
- 19. Tuor. raakaa lohta munan kera ....
- 20. Paril. tuor. lohta .....
- 21. Savust. ankeriasta ja munakokkelia ..
- 22. Savust. siikaa ja munakokkelia .....
- 23. Viipalelohta, muhen. perunoita .....
- 24. Savust. balikkia .....
- 25. Kalasalaattia .....
- 26. Westfahlkinkkua .....
- 27. Savust. hanhenrintaa .....
- 28. Riimisuol. kinkkua .....
- 29. Riimisuol. häränkieltä .....
- 30. Paahtolammasta Parisienne .....
- 31. Vasikanpaistia ja kurkkusalaattia ....
- 32. Paahtopihviä ja perunasal. ....
- 33. Riimisuol. häränrintaa, perunasosetta
- 34. Hyytelöporsasta .....
- 35. Uunissa paist. porsasta ja punajuuria
- 36. Raakapihvi ja 2 munaa .....
- .....
- .....

### Piirakoita

- 37. Liha .....
- 38. Kala .....
- 39. Kaali .....
- .....
- .....
- .....

### Lämpimiä voileipiä

- 40. Pieniä „Erikoisvoileipiä” .....
- 41. Lämpimiä sandwich’iä .....
- 42. Kappelivoileipä .....
- 43. Oopperavoileipä .....
- 44. Pariisivoileipä .....
- 45. Erikoisvoileipä .....
- .....
- .....

### Liemiruokia

- 46. Lientä munan kera .....
- 47. Kylmää lientä madeiran kera .....
- 48. Lientä à la Marguerite .....
- 49. Päivän lientä .....
- 50. Päivän keittoa .....
- 51. Parsakeittoa .....
- 52. St. Louis keittoa .....
- 53. Bortschok (venäl. keittoa) .....
- 54. Uha (kalalientä) .....
- 55. Minestra (Ital. keittoa) .....
- .....
- .....

### Munaruokia

- 56. Munia Bercy .....
- 57. Munia Grand-Duc .....

Suomen

Svenska

Deutsch

English

Francis



58. Munia à la Tosca .....  
 59. Munia à la Flora .....  
 60. Munakas Naturel .....  
 61. Mausteruohomunakas .....  
 62. Kinkkumunakas .....  
 63. Munakas Bordelaise .....  
 64. Parsamunakas .....  
 65. Tryffelimunakas .....  
 66. Herkkusienimunakas .....  
 67. Pinaattimunakas .....  
 68. Munakas Hongroise .....  
 69. Munakas Macédoine .....  
 70. Hummerimunakas .....  
 71. Rapumunakas .....  
 72. Munakokkelia Naturel .....  
 73. Munakokkelia tryffelin kera .....  
 74. Munakokkelia parsannuppujen kera .....

**Kalaruokia**

75. Kärlist. lohta, Vertkast. ....  
 76. Lohta à l'Amiral .....  
 77. Lohta à la Provencale .....  
 78. Kylmää lohta Parisienne .....  
 79. Kuhaa à la Cardinal .....  
 80. Kuhaa à la Marguéry .....  
 81. Kylmää kuhaa Monte Carlo .....  
 82. Kylmää kuhaa Parisienne .....  
 83. Merianturaa Vin blanc .....  
 84. Merianturaa à la Florentine .....  
 85. Merianturaa à la Colbert .....  
 86. Sinitaimenta voin kera .....  
 87. Siikaa à la Meuniere .....  
 88. Keit. piikkikampelaa, Hollantil. kast. ....  
 89. Paperissa paistettua silliä .....  
 90. Paril. silakoita .....

91. Silakkalaatikkoa .....  
 92. Kampelaa au gratin .....  
 93. Sampea à la Russe .....  
 94. Ruijanpallasta à la Hollandaise .....

**Häränlihaa**

95. Pihvi sipulissa .....  
 96. Rumpsteak .....  
 97. Pannupihvi .....  
 98. Pihvi à la Lindström .....  
 99. Pihvi laatikossa munan kera .....  
 100. Viisiäyrinen .....  
 101. Kärlist. suol. häränrintaa .....  
 102. Pihviä à la Stroganoff .....  
 103. Porterhouse Steak (2 heng.) .....  
 104. Riimisuol. häränkieltä, madeirakast. ....  
 105. Chateaubriand, tryffelöity .....  
 106. Tournedos Rossini .....  
 107. Hampurin pihvi .....  
 108. Häränseläke à la Nobis .....  
 109. Selkälihagulaschia herkkusienien kera .....

**Vasikkaa**

110. Vasikankyljys naturel .....  
 111. Vasikanseläke à l'Oscar .....  
 112. Kämpin laatikkoa .....  
 113. Wieniläisviipale ja perunasosetta ..  
 114. Vasikanseläke herkkusienien kera ..  
 115. Metsästäjänviipale riisin kera .....  
 116. Holstein-viipale .....



117. Vasikanseläke Béarnaise .....  
 118. Vasikankyljys Papilottes .....  
 119. Vasikankyljys Viktoria .....  
 120. Vasikanrisaa ja ransk. herneitä .....  
 121. Vasikankyljys Romanoff .....  
 122. Vasikanmaksaa Dagmar .....  
 123. Vasikanmaksaa à l'Anglaise .....  
 124. Munuaisia englantil. tapaan .....  
 125. Munuaismuhennosta ja herkkusieniä .....

**Lammasta**

126. Karitsankyljyksiä ja ransk. perunoita .....  
 127. Karitsanpaistike Parisienne .....  
 128. Lampaanseläke, ranskal. herneitä ...  
 129. Karitsanmuhennosta (Pilaff) .....  
 130. Mutton Chops .....  
 131. Lampaanpaistia Boulangere .....

**Sianlihaa**

132. Siankyljys Zingara .....  
 133. Siankyljys à la Robert .....  
 134. Siankyljys Grand Mère .....  
 135. Kuorrutettu porsaanviipale .....  
 136. Kärjist. kinkkua munan kera .....  
 137. Paist. sianlihaa munan kera .....  
 138. Sianseläke Hongroise .....  
 139. Nakkimakkaraa ja hapankaalia .....

**Lintuja**

140. 1/1 Kananpoika, vihannessal. ....  
 141. 1/2 Kananpoikaa, vihannessal. ....  
 142. 1/1 Kananpoika à la Lucullus .....  
 143. Kananpoikaa à l'Oriental .....  
 144. Syöttökanaa Bonne femme .....  
 145. Syöttökanaa à la Marengo .....  
 146. Metsoa salaatin kera .....  
 147. Teertä salaatin kera .....  
 148. Pyytä salaatin kera .....  
 149. Pyy kasarissa .....  
 150. Heinäsorsaa salaatin kera .....  
 151. Peltokanaa salaatin kera .....  
 152. Nuorta hanhea omenasoseen kera .  
 153. Nuorta ankkaa omenasoseen kera .  
 154. Fasaania tryffelin kera .....

**Pariloi. annoksia**

155. Entrecôtes (2 heng.) Béarnaisekast. .  
 156. Vasikanmunuaisia maître d'Hôtel ..  
 157. Châteaubriand, ransk. perunoita ..  
 158. Tournedos Carl-Gustav .....  
 159. Mutton chops, pommes pailles ....  
 160. Vasikankyljys Royal .....  
 161. Kananpoikaa à la Diable .....  
 162. Lohta à l'Hôtelière .....  
 163. Kuhaa à la Grenobloise .....  
 164. Chaslik à la Caucasienne .....  
 165. Mixed grill .....



**Vihannesruokia**

- 166. Kukkakaalia Polonaise .....
- 167. Artisokanpohjia à la Rachel .....
- 168. Parsaa, Hollantil. kast. ....
- 169. Porkkanoita à la Vichy .....
- 170. Ranskal. herneitä à l'Anglaise .....
- 171. Selleriä ytimen kera .....
- 172. Täyt. tomaatteja .....
- 173. Muhen. huhtasieniä .....
- 174. Muhen. keltasieniä .....
- 175. Muhen. herkkusieniä .....
- 176. Sieniä à la Bordelaise .....
- 177. Pinaattia Naturel .....
- 178. Pinaattia munan kera .....
- 179. Sekoitettuja vihanneksia .....
- 180. Papuja voin kera .....
- 181. Aubergines à l'Americaine .....

**Salaatteja**

- 182. Milanaise salaattia .....
- 183. Lihasalaattia .....
- 184. Ital. salaattia .....
- 185. Munasalaattia .....
- 186. Tomaattisalaattia .....
- 187. Waldorff salaattia .....
- 188. Sesonkisalaattia .....
- 189. Perunasalaattia .....
- 190. Vihannessalaattia .....
- 191. Kurkkusalaattia .....
- 192. Appelsiinisalaattia .....
- 193. Punajuurisalaattia .....

**Makeita ruokia**

- 194. Hillomunakas .....
- 195. Ohukaisia ja hilloa .....
- 196. Vanillikohokas (2 heng.) .....
- 197. Sitruunakohokas (2 heng.) .....
- 198. Suklaakohokas (2 heng.) .....
- 199. Kohokas „Surprise” (2 heng.) .....
- 200. Kohokas à la Rotschildt (2 heng.) .....
- 201. Uunijäätelöä .....
- 202. Suzette ohukaisia .....
- 203. Päärynä gratin .....
- 204. Omena Méringues .....
- 205. Ananasbeignet .....
- 206. Omena Bonne femme .....
- 207. Hedelmiä rafraichis .....
- 208. Coupe Venus .....
- 209. Coupe Aurora .....
- 210. Coupe Dame blanche .....
- 211. Coupe St. Jaques .....
- 212. Friandises .....
- 213. Jardinnet .....
- 214. Päärynä à la Melba .....
- 215. Aprikoosia à la Melba .....
- 216. Persikka à la Melba .....
- 217. Jäätelöhilloketta .....
- 218. St. Helena jäätelöä .....
- 219. Melba jäätelöä .....

**Erikoisia Annoksia**

- 220. Châteaubriand Double (2 heng.) .....
- 221. Cocktail-Sandwiches .....
- 222. Tuor. hummeria à l'Americaine .....
- 223. Krustaadeja à la Maison .....
- 224. Risotto à la Russe .....



225. Krapupasteija .....  
 226. Kravunpyrstöjä tillissä .....  
 227. Kravunpyrstöjä Bordelaise .....  
 228. Spaghetti Napolitaine .....  
 229. Sav. poronkieltä madeirakastikkeessa .....  
 230. Kämpin kasaria .....  
 231. Welsh rarebit .....

**Kasvissyöjille**

232. Paprikakeittoa .....  
 233. Hedelmäkeittoa .....  
 234. Parsamunakas .....  
 235. Tomaattimunakas .....  
 236. Kasvisannos .....  
 237. Spaghetti, muna ja vihan.sal. ....  
 238. Munasalaattia mayonnaise .....  
 239. Ohukaisia ja hilloa .....  
 240. Appelsiinipannukakua .....  
 241. Banaanipannukakua .....  
 242. Katriinaluumuja ja kermaa .....

**Raakaravintoa**

243. Punakaalisalaattia, omenaa & pork-  
 kanoita .....  
 244. Banaani Modern .....  
 245. Täytettyjä tomaatteja .....  
 246. Tuor. hedelmiä ja pähkinöitä .....

**Tuoreita hedelmiä**

247. Omena .....  
 248. Päärynä .....  
 249. Katriinaluumuja .....  
 250. Aprikooseja .....  
 251. Banaani .....  
 252. Ananasta .....

**Säilykehedelmiä**

253. Päärynöitä .....  
 254. Persikoita .....  
 255. Sekoit. hedelmiä .....  
 256. Ananasta .....  
 257. Aprikooseja .....

**Juustoa**

258. Gorgonzola .....  
 259. Sweitsin .....  
 260. Cheddar .....  
 261. Roquefort .....  
 262. Högsar .....  
 263. Edamer .....  
 264. Roquefortjuustoa & selleriä .....

Svenska

Deutsch

English

François



ERINOMAISTA

# Sff PILSNERIÄ VOIMAOLUTTA

LUOKKA III

TARJOILLAAN TÄÄLLÄ



Hienointa! Finaste! Finest! Feinst! Finest!

## A-B A. O. SEECK O-Y

Grund. 1862

Rekommenderar sina välkända  
korv-varor och kött konserver.

Specialitet:

BURGRUNDER SKINKA  
FRANKFURTER KORV.

## AINA

tuoreita ja herkul-  
lisiä hedelmiä ja  
siirtomaatavaroita  
varastossa. Laatu  
ensiluokkainen.  
Hinnat koh-  
tuulliset.



## TALOUS- KAUPPA

Myymälät:

MIKONKATU 3 (Pohjolan talo)

VUORIKATU 16 (Vilhonk. kulma)

PUHELIN 20 211

E. ESPLANAADIKATU 4

## J. KORTE

TAPETTI- JA MATTOLIIKE · TAPET- OCH MATTAFFÄR  
Kluuvikatu 2 Glogatan

Tapetteja

Mattoja

Linoleumia

Tapeter

Mattor

Linoleum





**Kalla rätter**

1. „Gourmet“ smörgåsbord .....
2. Smörgåsbord .....
3. Extra assietter .....
4. Smör .....
5. Smör & ost .....
6. Smör, ost & sill .....
7. Caviar .....
8. Caviar, prässad .....
9. Äkta Strassbourger gåslever .....
10. Färsk hummer (efter storlek) .....
11. Hummer i burk .....
12. Ostronsill .....
13. Glasmästarsill .....
14. Delikatessill .....
15. Worcestersill .....
16. Fågelbo (Äggula m. grönsaker) .....
17. Inkokt lax .....
18. Laxmayonnaise .....
19. Gravlax m. ägg .....
20. Halstrad gravlax .....
21. Rökt ål m. ägggröra .....
22. Rökt sik m. ägggröra .....
23. Skivlax m. stuvad potatis .....
24. Rökt balik .....
25. Fisksallad .....
26. Westfahler skinka .....
27. Rökt gåsbröst .....
28. Rimmad skinka .....
29. Rimmad oxtunga .....
30. Rosthammel Parisienne .....
31. Kalvstek m. pressgurka .....
32. Röstbiff m. pot.sallad .....
33. Rimmad oxbringa m. pot.puré .....
34. Inkokt gris .....
35. Ugnstekt gris m. rödbetor .....
36. Råbiff m. 2 ägg .....
- .....
- .....
- .....

**Piroger**

37. Köttpirog .....
38. Fiskpirog .....
39. Kålpilog .....
- .....
- .....
- .....

**Varma smörgåsar**

40. Extra sandwiches .....
41. Varm sandwiches .....
42. Kapellsmörgås .....
43. Operasmörgås .....
44. Parisersmörgås .....
45. Specialsmörgås .....
- .....
- .....
- .....

**Soppor**

46. Buljong m. ägg .....
47. Kall consommé m. madeira .....
48. Consommé à la Marguerite .....
49. Consommé du jour .....
50. Potage du jour .....
51. Potage d'asperges .....
52. Potage St. Louis .....
53. Bortschok (rysk soppa) .....
54. Uha (klar fiskbuljong) .....
55. Minestra (ital. soppa) .....
- .....
- .....

**Äggrätter**

56. Ägg Bercy .....
57. Ägg Grand-Duc .....

Svenska

Deutsch

English

Français



- 58. Ägg à la Tosca .....
- 59. Ägg à la Flora .....
- 60. Omelett naturel .....
- 61. Omelett fines herbes .....
- 62. Omelett m. skinka .....
- 63. Omelett Bordelaise .....
- 64. Omelett m. sparris .....
- 65. Omelett m. tryffel .....
- 66. Omelett m. champinjoner .....
- 67. Omelett m. spenat .....
- 68. Omelett Hongroise .....
- 69. Omelett Macédoine .....
- 70. Omelett m. hummer .....
- 71. Omelett m. kräftstjärtar .....
- 72. Äggröra naturel .....
- 73. Äggröra m. tryffel .....
- 74. Äggröra m. sparrisknoppar .....

**Fisk**

- 75. Bräckt lax, sås Verte .....
- 76. Lax à l'Amiral .....
- 77. Lax à la Provencale .....
- 78. Kall lax Parisienne .....
- 79. Gösfilet à la Cardinal .....
- 80. Gösfilet à la Marguéry .....
- 81. Kall gös Monte Carlo .....
- 82. Kall gös Parisienne .....
- 83. Sjötungå Vin blanc .....
- 84. Sjötungå à la Florentine .....
- 85. Sjötungå à la Colbert .....
- 86. Blå forell med smör .....
- 87. Sikfilet à la meûnière .....
- 88. Kokt piggvar, sås Hollandaise .....
- 89. Sill i papper .....
- 90. Halstråd strömming .....

- 91. Gratinerad strömmingslåda .....
- 92. Gratinerad Flundrafilet .....
- 93. Stör à la Russe .....
- 94. Helleflundra à la Hollandaise .....

**Oxkött**

- 95. Biffstek m. lök .....
- 96. Rumpsteak .....
- 97. Pannbiff .....
- 98. Biff à la Lindström .....
- 99. Biff i låda med ägg .....
- 100. Femöring .....
- 101. Bräckt salt oxbringa .....
- 102. Biff à la Stroganoff .....
- 103. Porterhouse Steak (2 pers.) .....
- 104. Rimmad oxtunga i madeirasås .....
- 105. Tryfferad chateaubriand .....
- 106. Tournedos Rossini .....
- 107. Biff à la Hamburg .....
- 108. Filet à la Nobis .....
- 109. Filet-gouljas m. champin. ....

**Kalv**

- 110. Kalvcotlett naturel .....
- 111. Filet à la Oscar .....
- 112. Kämpers låda .....
- 113. Wienerschnitzel m. pot. puré .....
- 114. Kalvfilet m. champign. ....
- 115. Jägarsnitzel med ris .....
- 116. Schnitzel Holstein .....



- 117. Kalvfilet Béarnaise .....
- 118. Kalvcôtelett Papilottes .....
- 119. Kalvcotelett Viktoria .....
- 120. Pan. kalvbräss m. fr. ärter .....
- 121. Kalvcotelett Romanoff .....
- 122. Kalvlever Dagmar .....
- 123. Kalvlever à l'Anglaise .....
- 124. Njüre à l'Anglaise .....
- 125. Njursauté m. champignoner .....

**Får**

- 126. Lammcotelett pommes frites .....
- 127. Lammnoisette Parisienne .....
- 128. Fårfilet m. fr. ärter .....
- 129. Pilaff på lamm .....
- 130. Mutton Chops .....
- 131. Lammkyl Boulangère .....

**Fläsk**

- 132. Fläskcotelett Zingara .....
- 133. Fläskcotelett à la Robert .....
- 134. Fläskcotelett Grand Mere .....
- 135. Panerad fläsksnitzel .....
- 136. Bräckt skinka m. ägg .....
- 137. Stekt fläsk m. ägg .....
- 138. Fläskfilet Hongroise .....
- 139. Knackkorv m. surkål .....

**Fågel**

- 140. 1/1 kyckling m. grönsallad .....
- 141. 1/2 kyckling m. grönsallad .....
- 142. 1/1 kyckling à la Lucullus .....
- 143. Poulet à l'Oriental .....
- 144. Poulard Bonne femme .....
- 145. Poulard à la Marengo .....
- 146. Tjäder m. sallad .....
- 147. Orre m. sallad .....
- 148. Järpe m. sallad .....
- 149. Järpe i kastrull .....
- 150. Gräsand m. sallad .....
- 151. Rapphöns m. sallad .....
- 152. Ung gås m. äppelmos .....
- 153. Ung anka m. äppelmos .....
- 154. Fasan m. tryffel .....

**Grillerade rätter**

- 155. Entrecôtes säs Béarnaise (2 pers.) ..
- 156. Kalvnjüre Maitre d'Hotel .....
- 157. Châteaubriand, pommes frites ....
- 158. Tournedos Carl-Gustav .....
- 159. Mutton Chops pommes pailles ....
- 160. Kalvcotelett Royal .....
- 161. Poulet à la Diable .....
- 162. Lax à l'Hôtelière .....
- 163. Gös à la Grenobloise .....
- 164. Chaslik à la Caucasienne .....
- 165. Mixed grill .....

Deutsch

English

Français







- 225. Kräftpastej .....
- 226. Kräfftjärtar i dill .....
- 227. Kräfftjärtar Bordelaise .....
- 228. Spaghetti Napolitain .....
- 229. Rökt rentunga i Madeirasås .....
- 230. Kämps Casserole .....
- 231. Welsh rarebit .....

**För Vegetarianer**

- 232. Paprika soppa .....
- 233. Fruktsoppa .....
- 234. Omelett m. sparris .....
- 235. Omelett m. tomat .....
- 236. Fat à la Vegetarian .....
- 237. Spaghetti m. ägg & grönsallad .....
- 238. Äggsallad m. mayonnaise .....
- 239. Plättar med sylt .....
- 240. Apelsinpannkaka .....
- 241. Bananpannkaka .....
- 242. Katrinplommon m. grädde .....

**Råkost**

- 243. Rödkålsallad m. äppel & morötter .....
- 244. Banan Modern .....
- 245. Färserade tomat .....
- 246. Färs frukt & nötter .....

**Färsk Frukt**

- 247. Äppel .....
- 248. Päron .....
- 249. Katrinplommon .....
- 250. Aprikos .....
- 251. Banan .....
- 252. Ananas .....

**Konserverad Frukt**

- 253. Päron .....
- 254. Persikor .....
- 255. Bl. frukt .....
- 256. Ananas .....
- 257. Aprikos .....

**Ost**

- 258. Gorgonzola .....
- 259. Schweitzer .....
- 260. Cheddar .....
- 261. Roquefort .....
- 262. Högsar .....
- 263. Edamer .....
- 264. Roquefortost & selleri .....

Deutsch

English

François



# J. G. Wickström's

## Kalakauppa

Puh. 28787 & 36333

Suosittelaa!

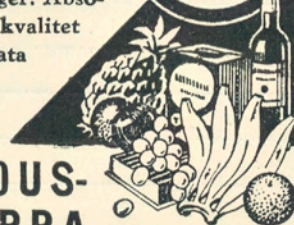
## Fiskaffär

Tel. 28787 & 36333

Rekommenderas!

## ALLTID

läckra, färska frukter och kolonialvaror på lager. Absolut prima kvalitet till moderata pris.



## TALOUSKAUPPA

Butiker:

MIKAELSGATAN 3 (Pohjolas hus)

BERGGATAN 16 (hörn. av Vilhelmsg.).

TELEFON 20211 (Egen central).

S. ESPLANADGATAN 4

## VIOLA

## Blomsterhandel

FABIANSGATAN 10  
TELEFON 37 274  
HELSINGFORS

Rekommenderas!

## A. B. VICTOR EK O. Y.

Established 1885    Head Office:    Tel.: Victorek

### HELSINGFORS

Branches:

HANGÖ ABO WASA

Forwarding, Steamship,  
Chartering & Insurance Agents

Shipbrokers, Shipowners & Coal Importers

## Sff PILSNER KRAFTÖL

KLASS III

SERVERAS HÄR

OCH ÄRO OÖVERTRÄFFADE



**Kalte Gerichte**

1. Schwedischer „Gourmet“ Vorspeise .....
2. Schwedischer Vorspeise .....
3. Extra Aufschnitt .....
4. Butter .....
5. Butter & Käse .....
6. Butter, Käse & Hering .....
7. Caviar .....
8. Gepresster Caviar .....
9. Echte Strassburger Gänseleber .....
10. Frische Hummer (nach der Grösse) .....
11. Hummer in Dosen .....
12. Austernhering .....
13. Glasmeister-Hering .....
14. Delikatesse-Hering .....
15. Worcester-Hering .....
16. Vogelnest (Eidotter mit Anjovis) .....
17. Gekochter Lachs in gelée .....
18. Lachsmayonnaise .....
19. Leicht gesalzener Lachs mit Ei .....
20. Leicht gesalzener Lachs, geröstet .....
21. Geräucherter Aal mit Rührei .....
22. Geräucherter Sik mit Rührei .....
23. Schnittlachs mit Kartoffeln in Sahne .....
24. Geräucherter Balik (Russischer Fisch) .....
25. Fischsalat .....
26. Westfälischer Schinken .....
27. Geräucherte Gänsebrust .....
28. Leicht gesalzener Schinken .....
29. Leicht gesalzene Rinderzunge .....
30. Hammelbraten nach Pariser Art .....
31. Kalbsbraten mit Gurken salat .....
32. Roastbeef mit Kartoffelsalat .....
33. Leicht gesalzene Rinderbrust mit Kartoffelmus .....
34. Jungschwein in Sülze .....
35. Schweinebraten mit rote Beeten .....
36. Beefsteak tartar mit 2 Eier .....
- .....
- .....

**Pasteten**

37. Fleischpasteten .....
38. Fischpasteten .....
39. Kohlpasteten .....
- .....
- .....

**Warme belegte Brötchen**

40. Extra Sandwiches .....
41. Warme Sandwiches .....
42. Kapellbutterbrot .....
43. Opernbutterbrot .....
44. Pariserbutterbrot .....
45. Specialbutterbrot .....
- .....
- .....

**Suppen**

46. Kraftbrühe mit Ei .....
47. Kalte Kraftbrühe mit Madeira .....
48. Consommé à la Marguerite .....
49. Tages Kraftbrühe .....
50. Tagessuppe .....
51. Spargelsuppe .....
52. Suppe st. Louis .....
53. Bortschok (Russische Suppe) .....
54. Uha (Klare Fischbouillon) .....
55. Minestra (Italienische Suppe) .....
- .....
- .....

**Eierspeisen**

56. Spiegeleier „Bercy“ .....
57. Spiegeleier „Grand-Duc“ .....

Deutsch

English

Français



- 58. Spiegeleier „Tosca” .....
- 59. Spiegeleier „Flora” .....
- 60. Omelette naturell .....
- 61. Omelette mit feinen Kräutern .....
- 62. Schinkenomelette .....
- 63. Omelette Bordelaise .....
- 64. Omelette mit spargel .....
- 65. Omelette mit Trüffel .....
- 66. Omelette mit Champignons .....
- 67. Omelette mit spinat .....
- 68. Ungarisches Omelette .....
- 69. Omelette Macédoine .....
- 70. Omelette mit Hummer .....
- 71. Omelette mit Krebschwänze .....
- 72. Rühreier naturell .....
- 73. Rühreier mit Trüffeln .....
- 74. Rühreier mit Spargelspitzen .....

**Fische**

- 75. Gebratener Lachs mit grüne Sauce ..
- 76. Lachs nach Admirals-Art .....
- 77. Lachs nach Provençaler Art .....
- 78. Kalter Lachs nach Pariser Art .....
- 79. Zanderfilet-Kardinal .....
- 80. Zanderfilet-Marguéry .....
- 81. Kalter Zander nach Monte Carlo Art .....
- 82. Kalter Zander nach Pariser Art .....
- 83. Seezunge in Weisswein .....
- 84. Seezunge nach Florentiner Art .....
- 85. Seezunge nach Colbert Art .....
- 86. Blaue Bachforelle mit Butter .....
- 87. Sikfilet nach Müllerinnen Art .....
- 88. Gekochte Steinbutte mit holländischer  
Sauce .....
- 89. Hering in Papillotte .....
- 90. Geröstete Strömlinge .....

- 91. Gratinierte Strömlinge .....
- 92. Gratinierte Flunderfilet .....
- 93. Stör nach russischer Art .....
- 94. Heilbutte nach holländischer Art ..

**Rindfleisch**

- 95. Beefsteak mit Zwiebeln .....
- 96. Rumpfstück .....
- 97. Gehacktes Beefsteak .....
- 98. Beefsteak nach Lindström Art .....
- 99. Beefsteak in der Pfanne (mit ei) ...
- 100. Femöring (Filet mit ei) .....
- 101. Gebratene gesalzene Rinderbrust ..
- 102. Filet nach Stroganoff Art .....
- 103. Porterhouse Steak (2 Pers.) .....
- 104. Leicht gesalzene Rinderzunge in Ma-  
deirasose .....
- 105. Getrüffelte Chateaubriand .....
- 106. Lendenschnitte nach Rossini Art ...
- 107. Hamburger Beefsteak .....
- 108. Filet-Nobis .....
- 109. Filet-Gulasch mit Champignons ...

**Kalbfleisch**

- 110. Kalbskotelette .....
- 111. Kalbsfilet nach Oscar Art .....
- 112. Kämp-Kasserolle .....
- 113. Wienerschnitzel mit Kartoffelmus ..
- 114. Kalbsfilet mit Champignons .....
- 115. Jägerschnitzel mit Reis .....
- 116. Schnitzel Holstein .....



- 117. Kalbsfilet Béarnaise .....
- 118. Kalbskotelette in Papillott .....
- 119. Kalbskotelette Victoria .....
- 120. Kalbsmilcher, paniert, mit Erbsen ..
- 121. Kalbskotelette nach Romanoffer Art .....
- 122. Kalbsleber „Dagmar“ .....
- 123. Kalbsleber nach englischer Art ....
- 124. Nieren nach englischer Art .....
- 125. Nierensauté mit Champignons .....

**Lammfleisch**

- 126. Lammkotelette mit Franz. Kartoffeln .....
- 127. Lammnoisette nach Pariser Art ....
- 128. Hammelfilet mit frischen Erbsen ....
- 129. Pilaff von Lamm .....
- 130. Mutton Chops .....
- 131. Hammelkeule nach Bäckerin-Art ...

**Schweinefleisch**

- 132. Schweinskotelette Zingara .....
- 133. Schweinskotelette Robert .....
- 134. Schweinskotelette nach Grossmutter  
Art .....
- 135. Schweineschnitzel, paniert, .....
- 136. Gebratener Schinken mit Eier .....
- 137. Gebratenes Schweinefleisch mit Eier .....
- 138. Schweinefilet nach ungarischer Art .....
- 139. Knackwürste mit Sauerkraut .....

**Geflügel**

- 140. 1/1 Kücken mit Grünsalat .....
- 141. 1/2 Kücken mit Grünsalat .....
- 142. 1/1 Kücken nach Lucullus Art .....
- 143. Huhn nach orientalischer Art .....
- 144. Masthuhn nach Hausfrauen Art ....
- 145. Masthuhn nach Marengo-Art .....
- 146. Auerhahn mit Salat .....
- 147. Birkhahn mit Salat .....
- 148. Haselhuhn mit Salat .....
- 149. Haselhuhn in der Kasserolle .....
- 150. Wildente mit Salat .....
- 151. Rebhuhn mit Salat .....
- 152. Junge Gans mit Apfelmus .....
- 153. Junge Ente mit Apfelmus .....
- 154. Fasan mit Trüffel .....

**Grillierte Speisen**

- 155. Entrecotes Sauce Béarnaise (2 Pers.) .....
- 156. Kalbsnieren nach Gastwirten-Art ..
- 157. Chateaubriand, Franz. Kartoffeln ..
- 158. Lendenschnitte Carl-Gustaf .....
- 159. Mutton Chops mit Strohkartoffel ..
- 160. Kalbskotelette Royal .....
- 161. Huhn à la Diable .....
- 162. Lachs nach Gastwirten-Art .....
- 163. Zander nach Grenobler-Art .....
- 164. Chaslik nach Kaukasischer Art ....
- 165. Mixed Grill mit Kräuterbutter .....



**Gemüse**

- 166. Blumenkohl nach polnischer Art .....
- 167. Artischockenboden Rachel .....
- 168. Stangenspargel mit holländischer  
Sauce .....
- 169. Karotten nach Vichy Art .....
- 170. Französische Erbsen nach englischer  
Art .....
- 171. Sellerie mit Mark .....
- 172. Gefüllte Tomaten .....
- 173. Morchel in Sahne .....
- 174. Pfefferlinge in Sahne .....
- 175. Champignons in Sahne .....
- 176. Pilze nach Bordeauxer Art .....
- 177. Spinat Naturell .....
- 178. Spinat mit Ei .....
- 179. Verschiedene Gemüse .....
- 180. Grüne Bohnen mit Butter .....
- 181. Aubergines nach amerikanischer Art .....

**Salate**

- 182. Mailänder-Salat .....
- 183. Fleisch-Salat .....
- 184. Italienischer Salat .....
- 185. Eier-Salat .....
- 186. Tomatensalat .....
- 187. Salat nach Waldorfer Art .....
- 188. Saison-Salat .....
- 189. Kartoffelsalat .....
- 190. Kopfsalat .....
- 191. Gurkensalat .....
- 192. Apfelsinensalat .....
- 193. Rote-Beete .....

**Süsse Speisen**

- 194. Omelette mit Früchten .....
- 195. Kleine Pfannkuchen mit Marmelade .....
- 196. Vanillen-Auflauf (2 Pers.) .....
- 197. Citronen-Auflauf (2 Pers.) .....
- 198. Schokoladen-Auflauf (2 Pers.) .....
- 199. Überraschungs-Auflauf (2 Pers.) .....
- 200. Auflauf nach Rothschild Art (2 Pers.) .....
- 201. Gebackenes Eis .....
- 202. Crêpes Suzette .....
- 203. Überbackene Birnen .....
- 204. Äpfel mit Zuckerschäumüberguss ..
- 205. Annanas-Krapfen .....
- 206. Äpfel nach Hausfrauen-Art .....
- 207. Früchte rafraichis .....
- 208. Eisbecher Venus .....
- 209. Eisbecher Aurora .....
- 210. Eisbecher „die weise Frau“ .....
- 211. Eisbecher „St. Jaques“ .....
- 212. Konfekt .....
- 213. Jardinet .....
- 214. Birnen nach Melba Art .....
- 215. Aprikosen nach Melba Art .....
- 216. Pfirsiche nach Melba Art .....
- 217. Eiskompott .....
- 218. Eis nach St. Helena Art .....
- 219. Eis Melba .....

**Special Speisen**

- 220. Doppel-Chateaubriand (2 Pers.) ...
- 221. Cocktail-Sandwiches .....
- 222. Frische Hummer nach Amerikanischer  
Art .....
- 223. Crustaden nach Art des Hauses ...
- 224. Risotto nach russischer Art .....



- 225. Pastete mit Krebschwänze .....
- 226. Krebschwänze in Dill .....
- 227. Krebschwänze nach Bordeauxer Art .....
- 228. Spaghetti nach Neapler Art .....
- 229. Geräucherte Rentierzunge in Ma-  
deirasauce .....
- 230. Kämps Kasserolle .....
- 231. Welsh rarebit .....

**Für Vegetarianer**

- 232. Paprika Suppe .....
- 233. Fruchtsuppe .....
- 234. Omelette mit Spargel .....
- 235. Omelette mit Tomaten .....
- 236. Vegetarische Platte .....
- 237. Spaghetti mit Eier und Kopfsalat ..
- 238. Eiersalat in Mayonnaise .....
- 239. Kleine Pfannkuchen mit Marmelade .....
- 240. Äpfelpfannkuchen .....
- 241. Bananenfannkuchen .....
- 242. Backpflaumen mit Sahne .....

**Rohkost**

- 243. Rotkohlsalat mit Äpfel & Karotten .....
- 244. Bananen auf moderne Art .....
- 245. Gefüllte Tomaten .....
- 246. Rohe Früchte mit Nüssen .....

**Obst**

- 247. Äpfel .....
- 248. Birnen .....
- 249. Backpflaumen .....
- 250. Aprikosen .....
- 251. Bananen .....
- 252. Annanas .....

**Obst in Konserven**

- 253. Birnen .....
- 254. Pfirsiche .....
- 255. Gemischtes Obst .....
- 256. Annanas .....
- 257. Aprikosen .....

**Käse**

- 258. Gorgonzola .....
- 259. Schweizer .....
- 260. Cheddar .....
- 261. Roquefort .....
- 262. Högsar .....
- 263. Edamer .....
- 264. Roquefortkäse & Sellerie .....

English

Français



Medan Ni vänta  
på maten,  
tag en



**"King's Liqueur"**  
*Finest  
Scotch Whisky*

HARTWALL

HARTWALL



HARTWALL

HARTWALL

## HELSINGFORS ÅNGBAGERI



V. SCHUMACHER & CO.

Ludvigsgatan 5 · Tel. 35 732

## Mistol

**prevents and relieves Coughs,  
Nose and Throat troubles**

Carry a bottle of Mistol with you when you travel. Mistol is obtained at leading Pharmacies.

The honour and reputation of the manufacturer of Mistol stand as a guarantee of its quality and effectiveness. Manufactured by the Standard Oil concern.

Importer:

**NOBEL-STANDARD**

FINLAND



**Cold dishes**

- 1. Hors d'oeuvres Gourmet .....
- 2. Hors d'oeuvres .....
- 3. Special plates .....
- 4. Butter .....
- 5. Butter and cheese .....
- 6. Butter, cheese and herring .....
- 7. Caviare .....
- 8. Pressed caviare .....
- 9. Strasburg Goose-liver .....
- 10. Lobster .....
- 11. Lobster preserved .....
- 12. Herring in oyster sauce .....
- 13. Herring pickled .....
- 14. Herring délicat .....
- 15. Herring Worcester .....
- 16. Bird's nest (egg and anchovy) .....
- 17. Salmon in jelly .....
- 18. Salmon à la mayonnaise .....
- 19. Fresh raw salmon and eggs .....
- 20. Grilled fresh salmon .....
- 21. Smoked eel and scrambled eggs ..
- 22. Smoked lavaret and scrambled eggs .....
- 23. Raw salted salmon and cream po-  
tatoes .....
- 24. Smoked balique .....
- 25. Fish salad .....
- 26. Westphalian ham .....
- 27. Smoked goose breast .....
- 28. Salted ham .....
- 29. Salted ox-tongue .....
- 30. Leg of lamb Parisienne .....
- 31. Roast veal and cucumbers .....
- 32. Roast beef, salad of potatoes .....
- 33. Salt beef, mashed potatoes .....
- 34. Pork in jelly .....
- 35. Roast pork and beetroot .....
- 36. Beef à la Tartare with two eggs .....
- .....
- .....

**Pies**

- 37. Meat .....
- 38. Fish .....
- 39. Cabbage .....
- .....
- .....
- .....

**Hot sandwiches**

- 40. Special sandwiches .....
- 41. Hot sandwiches .....
- 42. Tartine à la Kapell .....
- 43. Tartine à l'Opéra .....
- 44. Tartine à la Parisienne .....
- 45. Tartine Special .....
- .....
- .....
- .....

**Soups**

- 46. Clearsoup with eggs .....
- 47. Cold consommé au madère .....
- 48. Consommé à la Marguerite .....
- 49. Consommé du jour .....
- 50. Potage du jour .....
- 51. Asparagus soup .....
- 52. Soup St. Louis .....
- 53. Bortschok (Russian soup) .....
- 54. Uha (clear fish soup) .....
- 55. Minestra (Italian soup) .....
- .....
- .....

**Egg dishes**

- 56. Eggs Bercy .....
- 57. Eggs Grand Duke .....



- 58. Eggs à la Tosca .....
- 59. Eggs à la Flora .....
- 60. Plain omelette .....
- 61. Omelette finesherbes .....
- 62. Ham omelette .....
- 63. Omelette Bordelaise .....
- 64. Asparagus omelette .....
- 65. Truffle omelette .....
- 66. Mushroom omelette .....
- 67. Spinach omelette .....
- 68. Hungarian omelette .....
- 69. Omelette Macédonie .....
- 70. Lobster omelette .....
- 71. Crayfish omelette .....
- 72. Scrambled eggs .....
- 73. Scrambled eggs with truffles .....
- 74. Scrambled eggs with asparagus tips .....

**Fish**

- 75. Fried salmon with green sauce .....
- 76. Salmon à l'Amiral .....
- 77. Salmon à la Provencale .....
- 78. Cold Salmon à la Parisienne .....
- 79. Fillet of pike-perch à la cardinal .....
- 80. Fillet of pike-perch à la Marguéry .....
- 81. Cold pike-perch Monte Carlo .....
- 82. Cold pike-perch Parisienne .....
- 83. Fillet of sole vin blanc .....
- 84. Fillet of sole à la Florentine .....
- 85. Fillet of sole à la Colbert .....
- 86. Blue trout au beurre .....
- 87. Fillet of lavaret à la meunière .....
- 88. Boiled turbot, sauce Hollandaise .....
- 89. Herring en papillote .....
- 90. Grilled small herrings .....

- 91. Small herrings au gratin .....
- 92. Fillet of flounder au gratin .....
- 93. Sturgeon à la Russe .....
- 94. Halibut à l'Hollandaise .....

**Beef**

- 95. Beefsteak and onions .....
- 96. Rump steak .....
- 97. Minced fillet of beef .....
- 98. Beef à la Lindström .....
- 99. Beef-steak en casserole .....
- 100. Fillet of beef with egg .....
- 101. Salt ribs of beef .....
- 102. Beef à la Stroganow .....
- 103. Porterhouse steak (for two persons) .....
- 104. Salted ox-tongue in Madeira sauce .....
- 105. Chateaubriand with truffles .....
- 106. Tournedos Rossini .....
- 107. Beef à l'Hamburg .....
- 108. Fillet à la Nobis .....
- 109. Fillet goulash and mushrooms .....

**Veal**

- 110. Veal cutlets .....
- 111. Fillet of veal à l'Oscar .....
- 112. Veal à la Kämp .....
- 113. Viennese collops with potato purée .....
- 114. Fillet of veal aux champignons .....
- 115. Fillet of veal à la chasseur with rice .....
- 116. Collops Holstein .....





KÄMP

- 117. Fillet of veal Béarnaise .....
- 118. Veal cutlet papillote .....
- 119. Veal cutlet Victoria .....
- 120. Sweetbreads with green peas .....
- 121. Veal cutlet Romanoff .....
- 122. Veal liver Dagmar .....
- 123. Veal liver à l'Anglaise .....
- 124. Kidneys à l'Anglaise .....
- 125. Sauté of kidneys aux champignons .....

Mutton

- 126. Mutton cutlets, fried potatoes .....
- 127. Noisette of lamb Parisienne .....
- 128. Fillet of mutton, green peas .....
- 129. Pilaff of lamb .....
- 130. Mutton chops .....
- 131. Leg of lamb Boulangère .....

Pork

- 132. Pork chop Zingara .....
- 133. Pork chop à la Robert .....
- 134. Pork chop Grand mère .....
- 135. Collop of pork panné .....
- 136. Ham and eggs .....
- 137. Fried bacon and eggs .....
- 138. Fillet of pork hongroise .....
- 139. Sausages and sauerkraut .....

Game

- 140. Whole chicken, lettuce salad .....
- 141. 1/2 chicken, lettuce salad .....
- 142. Whole chicken à la Lucullus .....
- 143. Chicken à l'Oriental .....
- 144. Poulard Bonne femme .....
- 145. Poulard à la Marengo .....
- 146. Grouse, salad .....
- 147. Woodcock, salad .....
- 148. Hazel-grouse, salad .....
- 149. Hazel-grouse, au casserole .....
- 150. Wild duck, salad .....
- 151. Partridge, with salad .....
- 152. Goose, apple sauce .....
- 153. Duckling, apple sauce .....
- 154. Pheasant with truffles .....

Grilled dishes

- 155. Entrecôtes (for two persons), sauce Béarnaise .....
- 156. Veal kidneys, maitre d'Hôtel .....
- 157. Chateaubriand, French potatoes .....
- 158. Tournedos Carl-Gustav .....
- 159. Mutton-chops, straw potatoes .....
- 160. Veal cutlet Royal .....
- 161. Chicken à la Diable .....
- 162. Salmon à la Hôtelière .....
- 163. Pike-perch à la Grenobloise .....
- 164. Caucasian Shashlik .....
- 165. Mixed grill .....

KÄMP





**Vegetables**

- 166. Cauliflower Polonaise .....
- 167. Artichoke bottoms à la Rachel .....
- 168. Asparagus, sauce Hollandaise .....
- 169. Carrots à la Vichy .....
- 170. Green peas à l'Anglaise .....
- 171. Celery à la Moëlle .....
- 172. Stuffed tomatoes .....
- 173. Morels à la crème .....
- 174. Chantarelles à la crème .....
- 175. Mushrooms à la crème .....
- 176. Cèpes à la Bordelaise .....
- 177. Spinach, natural .....
- 178. Egg and spinach .....
- 179. Mixed vegetables .....
- 180. French beans with butter .....
- 181. Aubergines à l'Américaine .....

**Salads**

- 182. Milanese salad .....
- 183. Meat salad .....
- 184. Italian salad .....
- 185. Egg salad .....
- 186. Tomato salad .....
- 187. Waldorff salad .....
- 188. Salad in season .....
- 189. Potato salad .....
- 190. Lettuce salad .....
- 191. Cucumbers .....
- 192. Orange salad .....
- 193. Beetroot salad .....

**Sweet dishes**

- 194. Jam omelette .....
- 195. Pancakes with jam .....
- 196. Vanilla soufflé, (two persons) .....
- 197. Lemon soufflé, (two persons) .....
- 198. Chocolate soufflé, (two persons) .....
- 199. Surprise soufflé, (two persons) .....
- 200. Rothschildt soufflé, (two persons) .....
- 201. Ice au four .....
- 202. Pancakes Suzette .....
- 203. Pears au gratin .....
- 204. Apple méringues .....
- 205. Pineapple fritters .....
- 206. Apples Bonne-femme .....
- 207. Fruit rafraichis .....
- 208. Coupe Venus .....
- 209. Coupe Aurora .....
- 210. Coupe Dame Blanche .....
- 211. Coupe St. Jaques .....
- 212. Assorted sweets .....
- 213. Jardinot .....
- 214. Pears à la Melba .....
- 215. Apricots à la Melba .....
- 216. Peach Melba .....
- 217. Iced fruit salad .....
- 218. Ice St. Helena .....
- 219. Ice Melba .....

**Special dishes**

- 220. Chateaubriand (Double, for two) .....
- 221. Cocktail sandwiches .....
- 222. Loster à l'Américaine .....
- 223. Crustades à la maison .....
- 224. Russian Risotto .....





KÄMP

- 225. Crayfish pasty .....
- 226. Crayfish tails à l'aneth .....
- 227. Crayfish tails Bordelaise .....
- 228. Neapolitan spaghetti .....
- 229. Smoked reindeer-tongue in Madeira  
sauce .....
- 230. Casserole à la Kämp .....
- 231. Welsh rarebit .....
- .....
- .....
- .....

Vegetarian dishes

- 232. Paprika soup .....
- 233. Fruit soup .....
- 234. Asparagus omelette .....
- 235. Tomato omelette .....
- 236. Dish à la végétarian .....
- 237. Spaghetti, eggs, lettuce salad .....
- 238. Egg salad mayonnaise .....
- 239. Jam pancakes .....
- 240. Orange pancakes .....
- 241. Banana pancakes .....
- 242. Prunes and cream .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Uncooked dishes

- 243. Salad of red cabbage, apples and  
carrots .....
- 244. Banana Moderne .....
- 245. Stuffed tomatoes .....
- 246. Fresh fruit and nuts .....
- .....
- .....
- .....

Fresh fruit

- 247. Apples .....
- 248. Pears .....
- 249. Plums .....
- 250. Apricots .....
- 251. Bananas .....
- 252. Pineapple .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Preserved fruits

- 253. Pears .....
- 254. Peaches .....
- 255. Assorted fruits .....
- 256. Pineapple .....
- 257. Apricots .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

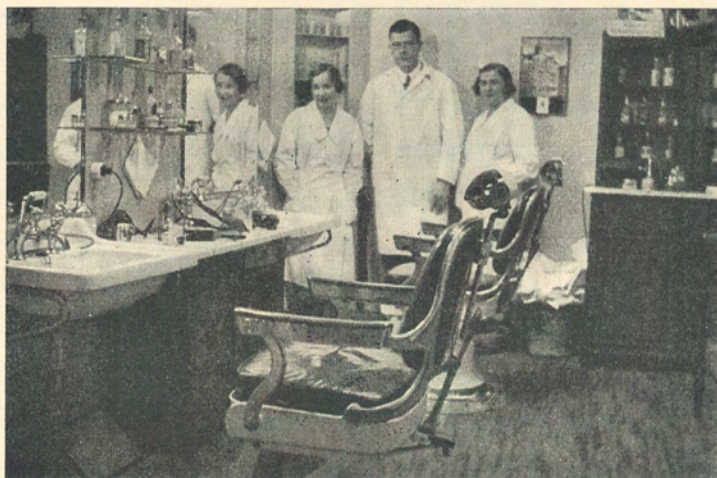
Cheese

- 258. Gorgonzola .....
- 259. Gruyère .....
- 260. Cheddar .....
- 261. Roquefort .....
- 262. Högsar .....
- 263. Edam .....
- 264. Roquefortcheese & celery .....
- .....
- .....
- .....

KÄMP







Fem egenskaper som utmärka

## HOTEL KÄMP:

- Modern komfort i förening med solid elegans.
  - Förstklassigt kök och välförsedd vinkällare.
  - Språkkunnig, påpasslig och diskret betjäning.
  - Centralt läge.
  - Facila priser.
-





Plats froids

- 1. Hors d'oeuvre Gourmet .....
- 2. Hors d'oeuvre .....
- 3. Assiettes extra .....
- 4. Beurre .....
- 5. Beurre & fromage .....
- 6. Beurre, fromage & hareng .....
- 7. Caviar .....
- 8. Caviar presser .....
- 9. Pâté de foie gras de Strassbourg ..
- 10. Homard frais .....
- 11. Homard en pot .....
- 12. Hareng aux hûitres .....
- 13. Harengs mariné .....
- 14. Hareng delicat .....
- 15. Hareng Worcester .....
- 16. Nid d'oïsea (anchois et oeuf) .....
- 17. Saumon à la Daube .....
- 18. Saumon à la mayonnaise .....
- 19. Saumon cru avec oeufs .....
- 20. Saumon cru grillé .....
- 21. Anguille fumée, oeufs brouillés .....
- 22. Lavaret fumé, oeufs brouillés .....
- 23. Saumon en tranches, aux p. de terre  
à la creme .....
- 24. Balique fumé .....
- 25. Salade de poisson .....
- 26. Jambon de Westfahlie .....
- 27. Poitrine d'oie fumée .....
- 28. Jambon salé .....
- 29. Langue de boeuf salée .....
- 30. Gigot d'agneau Parisienne .....
- 31. Rôti de veau, concombres .....
- 32. Rosbif, salade pom. de terre .....
- 33. Poitrine de boeuf salée, purée pom.  
de terre .....
- 34. Porc à la Daube .....
- 35. Porc. rôti, betteraves .....
- 36. Bifteck cru à la Tartar aux 2 oeufs .....

Pâtés

- 37. Viande .....
- 38. Poisson .....
- 39. Chou .....

Tartine de beurre chauds

- 40. Sandwiches extra .....
- 41. Sandwiches chauds .....
- 42. Tartine à la Kapell .....
- 43. Tartine à l'Opéra .....
- 44. Tartine à la Parisienne .....
- 45. Tartine Special .....

Potages

- 46. Bouillon aux oeufs .....
- 47. Consommé froid au madère .....
- 48. Consommé à la Marguerite .....
- 49. Consommé du jour .....
- 50. Potage du jour .....
- 51. Potage d'asperges .....
- 52. Potage St. Louis .....
- 53. Bortschok (potage russe) .....
- 54. Uha (bouillon de poisson clair) .....
- 55. Minestra (Potage Ital.) .....

Plats d'oeufs

- 56. Oeufs Bercy .....
- 57. Oeufs Grand-Duc .....





- 58. Ouefs à la Tosca .....
- 59. Ouefs à la Flora .....
- 60. Omelette naturel .....
- 61. Omelette fines herbes .....
- 62. Omelette au jambon .....
- 63. Omelette Bordelaise .....
- 64. Omelette d'asperges .....
- 65. Omelette aux truffes .....
- 66. Omelette aux champignons .....
- 67. Omelette aux épinards .....
- 68. Omelette Hongroise .....
- 69. Omelette Macédoine .....
- 70. Omelette au homard .....
- 71. Omelette aux queues d'écrevisses ..
- 72. Ouefs brouilles naturel .....
- 73. Ouefs brouilles aux truffes .....
- 74. Ouefs brouilles aux pointes d'asperges .....

**Poissons**

- 75. Saumon frit, sauce Verte .....
- 76. Saumon à l'Amiral .....
- 77. Saumon à la Provencale .....
- 78. Saumon froid Parisienne .....
- 79. Filet de sandre à la Cardinal .....
- 80. Filet de sandre à la Marguéry .....
- 81. Sandre froid Monte-Carlo .....
- 82. Sandre froid Parisienne .....
- 83. Filet de sole Vin blanc .....
- 84. Filet de sole à la Florentine .....
- 85. Filet de sole à la Colbert .....
- 86. Truite bleu au beurre .....
- 87. Filet de lavaret à la meûnière .....
- 88. Turbot bouilli, sauce Hollandaise ..
- 89. Hareng en papillote .....
- 90. Petits harengs grillés .....

- 91. Petits harengs au gratin .....
- 92. Filet de plie au gratin .....
- 93. Esturgeon à la russe .....
- 94. Flétan à l'Hollandaise .....

**Boeuf**

- 95. Bifteck aux oignons .....
- 96. Rumpsteak .....
- 97. Filet de boeuf haché .....
- 98. Bifteck à la Lindström .....
- 99. Bifteck en casserole .....
- 100. Filet de boeuf avec oeuf .....
- 101. Poitrine de boeuf salée .....
- 102. Filet de Boeuf à la Stroganoff .....
- 103. Porterhouse Steak (2 pers.) .....
- 104. Langue de boeuf salée sauce madère .....
- 105. Châteaubriand aux truffes .....
- 106. Tournedos Rossini .....
- 107. Boeuf à l'Hambourg .....
- 108. Filet à la Nobis .....
- 109. Goulash de filet aux champignons .....

**Veau**

- 110. Côtelette de veau naturel .....
- 111. Filet à l'Oscar .....
- 112. Plat de viande à la Kämp .....
- 113. Escalope wiennoise, purée pom. de terre .....
- 114. Filet de veau aux champignons .....
- 115. Filet de veau à la Chasseur au riz ..
- 116. Escalope Holstein .....





- 117. Filet de veau Béarnaise .....
- 118. Côtelette de veau Papilottes .....
- 119. Côtelette de veau Viktoria .....
- 120. Ris de veau panné, petits pois .....
- 121. Côtelette de veau Romanoff .....
- 122. Foie de veau Dagmar .....
- 123. Foie de veau à l'Anglaise .....
- 124. Rognons à l'Anglaise .....
- 125. Sauté de rognons aux champignons .....

**Mouton**

- 126. Côtelette d'agneau, pommes frites .....
- 127. Noisette d'agneau Parisienne .....
- 128. Filet de mouton, petits pois .....
- 129. Pilaw d'agneau .....
- 130. Mutton Chops .....
- 131. Gigot d'agneau Boulangère .....

**Porc**

- 132. Côtelette de porc Zingara .....
- 133. Côtelette de porc à la Robert .....
- 134. Côtelette de porc Grand-Mère .....
- 135. Escalope de porc panné .....
- 136. Jambon salé avec oeuf .....
- 137. Lard frit avec oeuf .....
- 138. Filet de porc Hongroise .....
- 139. Saucisses au chou-crôte .....

**Oiseaux**

- 140. 1/1 Poulet, salade Laitue .....
- 141. 1/2 Poulet, salade Laitue .....
- 142. 1/1 Poulet à la Lucullus .....
- 143. Poulet à l'Oriental .....
- 144. Poulard Bonne femme .....
- 145. Poulard à la Marengo .....
- 146. Coq de bruyère, salade .....
- 147. Coq de Bois, salade .....
- 148. Gélinoite, salade .....
- 149. Gélinoite en casserole .....
- 150. Canard sauvage, salade .....
- 151. Perdreaux, salade .....
- 152. Oie, marmelade de pommes .....
- 153. Caneton, marmelade de pommes .....
- 154. Faisan aux truffes .....

**Plats grillades**

- 155. Entrecôtes (2 pers.), sauce Béarnaise .....
- 156. Rognons de veau maître d'Hôtel .....
- 157. Châteaubriand, pommes frites .....
- 158. Tournedos Carl-Gustav .....
- 159. Mutton Chops, pommes pailles .....
- 160. Côtelette de veau Royal .....
- 161. Poulet à la Diable .....
- 162. Saumon à l'Hôtelière .....
- 163. Sandre à la Grenobloise .....
- 164. Chaslik Caucasienne .....
- 165. Mixed grill .....





**Legumes**

- 166. Choux-fleurs Polonaise .....
- 167. Fond d'Artichauts à la Rachel .....
- 168. Asperges, sauce Hollandaise .....
- 169. Carottes à la Vichy .....
- 170. Petits pois à l'Anglaise .....
- 171. Céleri à la Moëlle .....
- 172. Tomates farcis .....
- 173. Morilles à la crème .....
- 174. Chanterelles à la crème .....
- 175. Champignons à la crème .....
- 176. Cèpes à la Bordelaise .....
- 177. Epinards naturel .....
- 178. Epinards aux oeufs .....
- 179. Légumes assorties .....
- 180. Haricots verts au beurre .....
- 181. Aubergines à l'Américaine .....

**Salades**

- 182. Salade Milanaise .....
- 183. Salade de viande .....
- 184. Salade Italienne .....
- 185. Salade d'oeufs .....
- 186. Salade de tomates .....
- 187. Salade Waldorff .....
- 188. Salade de Saison .....
- 189. Salade pom. de terre .....
- 190. Salade Laitue .....
- 191. Concombres .....
- 192. Salade d'oranges .....
- 193. Salade betteraves .....

**Entremets**

- 194. Omelette confiture .....
- 195. Crêpes au confiture .....
- 196. Soufflé à la Vanille (2 pers.) .....
- 197. Soufflé au Citron (2 pers.) .....
- 198. Soufflé au Chocolat (2 pers.) .....
- 199. Soufflé Surprise (2 pers.) .....
- 200. Soufflé Rotschildt (2 pers.) .....
- 201. Glace au four .....
- 202. Crêpes Suzette .....
- 203. Paires au gratin .....
- 204. Pommes Méringues .....
- 205. Beignet d'ananas .....
- 206. Pommes Bonne femme .....
- 207. Fruits rafraichis .....
- 208. Coupe Venus .....
- 209. Coupe Aurora .....
- 210. Coupe Dame blanche .....
- 211. Coupe St. Jaques .....
- 212. Friandises .....
- 213. Jardinet .....
- 214. Paires à la Melba .....
- 215. Abricots à la Melba .....
- 216. Pêche à la Melba .....
- 217. Glace compôte .....
- 218. Glace St. Helene .....
- 219. Glace Melba .....

**Plats special**

- 220. Châteaubriand double (2 pers.) ..
- 221. Cocktail-Sandwiches .....
- 222. Homard à l'américaine .....
- 223. Croustades à la Maison .....
- 224. Risotto à la russe .....





- 225. Pâte d'écrevisses .....
- 226. Queues d'écrevisses à l'aneth .....
- 227. Queues d'écrevisses Bordelaise .....
- 228. Spaghetti Napolitain .....
- 229. Langue de renne fumé sauce madère .....
- 230. Casserole à la Kämp .....
- 231. Welsh rarebit .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Pour végétariens**

- 232. Potage Paprika .....
- 233. Potage aux fruits .....
- 234. Omelette aux asperges .....
- 235. Omelette aux tomates .....
- 236. Plat à la Végétarian .....
- 237. Spaghetti, oeufs, salade Laitue .....
- 238. Salade d'oeufs Mayonnaise .....
- 239. Crêpes au confiture .....
- 240. Crêpes d'oranges .....
- 241. Crêpes Bananes .....
- 242. Prunes à la crème .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Plat cru**

- 243. Salade de chou rouge, pommes & carottes .....
- 244. Banan Modern .....
- 245. Tomates farcies .....
- 246. Fruit frais & noix .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Fruits frais**

- 247. Pommes .....
- 248. Poires .....
- 249. Prunes .....
- 250. Abricots .....
- 251. Banan .....
- 252. Ananas .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Fruits conserves**

- 253. Poires .....
- 254. Pêches .....
- 255. Fruits assorties .....
- 256. Ananas .....
- 257. Abricots .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Fromage**

- 258. Gorgonzola .....
- 259. Gruyère .....
- 260. Cheddar .....
- 261. Roquefort .....
- 262. Högsar .....
- 263. Edamer .....
- 264. Fromage Roquefort & céleri .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....













