



HOTELLI HELSINKI

HALLITUSKATU 12

*Annosluettelo
A la Carte*

MUNARUOKIA

- | | Mk. | P. |
|----------------------------------|-----|----|
| 57. Kinkkumunakas - - - - - | | |
| 58. Herkkusienimunakas - - - - - | | |
| 59. Parsamunakas - - - - - | | |
| 60. Juustomunakas - - - - - | | |
| 61. Hummerimunakas - - - - - | | |
| 62. Multasienimunakas - - - - - | | |
| 63. Munuaismunakas - - - - - | | |
| 64. Mausteruohomunakas - - - - - | | |
| 65. Muna à la Flora - - - - - | | |
| 66. » Special - - - - - | | |
| 67. » Meyerbeer - - - - - | | |
| 68. » Parisienne - - - - - | | |
| 69. » Bercy - - - - - | | |
| 70. Munakokkelia - - - - - | | |
| 71. _____ | | |
| 72. _____ | | |
| 73. _____ | | |

VIHANNESRUOKIA

- | | | |
|--|--|--|
| 74. 1/1 ast. parsaa - - - - - | | |
| 75. 1/2 » » - - - - - | | |
| 76. Ranskal. herneitä - - - - - | | |
| 77. Sekoitettuja vihanneksia - - - - - | | |
| 78. Kukkakaalia voin kera - - - - - | | |
| 79. Kukkakaalia Polonaise - - - - - | | |
| 80. Pinaattia munan kera - - - - - | | |
| 81. Muhennettuja korvasieniä - - - - - | | |
| 82. Tuor. vihannessalaattia - - - - - | | |
| 83. Tuor. kurkkua - - - - - | | |
| 84. _____ | | |
| 85. _____ | | |
| 86. _____ | | |

HÄRÄNLIHAA

- | | Mk. | P. |
|--|-----|----|
| 87. Pihvi sipulin kera - - - - - | | |
| 88. »Chateaubriand» - - - - - | | |
| 89. Pariloitu entrecôte - - - - - | | |
| 90. Kärlist. suol. här.rint. perunasoseen k. | | |
| 91. Tournedos Mignon - - - - - | | |
| 92. » Rossini - - - - - | | |
| 93. » Nobis - - - - - | | |
| 94. »Porterhouse Steak» (2 heng.) - | | |
| 95. Lindströmin pihvi - - - - - | | |
| 96. Pannupihvi - - - - - | | |
| 97. Hampurinpihvi - - - - - | | |
| 98. Mignon-selkäpihvi - - - - - | | |
| 99. »Viisiäyrinen» - - - - - | | |
| 100. Stroganoffin pihvi - - - - - | | |
| 101. Schaslik - - - - - | | |
| 102. Mixed Grill - - - - - | | |

VASIKKAA

- | | | |
|--|--|--|
| 103. Vasikankyljys - - - - - | | |
| 104. » vihannesten kera - - - - - | | |
| 105. » hakattuna - - - - - | | |
| 106. Wieniläisviipale perunasoseen kera | | |
| 107. Hotelli Helsinki-erikoisannos - - | | |
| 108. Vasikanpihvi herkkusienien kera - | | |
| 109. Oskar-pihvi - - - - - | | |
| 110. Metsästäjäpihvi - - - - - | | |
| 111. Holstein-viipale - - - - - | | |
| 112. Vasikankyljys Viktoria - - - - - | | |
| 113. Vasikanrisaa ja ranskal. herneitä - | | |
| 114. Muh. munuaista herkkusienikast. k. | | |
| 115. Vasikanmaksaa italial. tapaan - - | | |
| 116. _____ | | |
| 117. _____ | | |
| 118. _____ | | |

LAMMASTA

- | | Mk. | p. |
|---|-----|----|
| 119. Karitsankyljys vihannesten kera - | | |
| 120. Paril. lamp.seläke ja ranskal. hern. | | |
| 121. Karitsanseläke Parisienne - - - | | |
| 122. Mutton-chop - - - - - | | |
| 123. _____ | | |
| 124. _____ | | |
| 125. _____ | | |
| 126. _____ | | |

SIANKYLJYS

- | | Mk. | p. |
|---|-----|----|
| 127. Siankyljys - - - - - | | |
| 128. Siankyljys Robert - - - - - | | |
| 129. Siankyljys Hongroise - - - - - | | |
| 130. Kärst. kinkkua munan kera - - | | |
| 131. Nakkimakkaraa perunasalaat. kera | | |
| 132. » hapankaalin kera - | | |
| 133. Hotelli Helsinki - erikoismakkaraa | | |
| 134. _____ | | |
| 135. _____ | | |
| 136. _____ | | |
| 137. _____ | | |

LINTUA

- | | Mk. | p. |
|---|-----|----|
| 138. 1/1 Kananpoika salaatin kera - - | | |
| 139. 1/2 » » » - - | | |
| 140. Paist. nuortakanaa salaatin kera - | | |
| 141. Keit. kanaa riisin kera - - - - | | |
| 142. _____ | | |
| 143. _____ | | |
| 144. _____ | | |
| 145. _____ | | |

JUUSTOA

- | | Mk. | p. |
|----------------------------------|-----|----|
| 146. Schweizer-juustoa - - - - - | | |
| 147. Roquefort-juustoa - - - - - | | |
| 148. Edamer-juustoa - - - - - | | |
| 149. Brie-juustoa - - - - - | | |
| 150. Camembert-juustoa - - - - - | | |
| 151. Kermajuustoa - - - - - | | |
| 152. _____ | | |
| 153. _____ | | |
| 154. _____ | | |
| 155. _____ | | |

SALAATTEJA

- | | Mk. | p. |
|---------------------------------------|-----|----|
| 156. Englantil. pikkelsiä - - - - - | | |
| 157. Suolakurkkua - - - - - | | |
| 158. Etikkakurkkua - - - - - | | |
| 159. Mustaa viinimarjahilloa - - - - | | |
| 160. Punasta viinimarjahilloa - - - - | | |
| 161. Vadelmahilloa - - - - - | | |
| 162. Hyötymansikkahilloa - - - - - | | |
| 163. Puolukkahilloa - - - - - | | |
| 164. Omenasosetta - - - - - | | |
| 165. Hillosipulia - - - - - | | |
| 166. Punajuurta - - - - - | | |
| 167. Tuor. kurkkua - - - - - | | |
| 168. Hillokurkkua - - - - - | | |
| 169. Marmelaadia - - - - - | | |
| 170. _____ | | |
| 171. _____ | | |
| 172. _____ | | |

KALLA RÄTTER

1. Smörgåsbord extra - - - - -
2. Assietter - - - - -
3. Smör, ost och sill - - - - -
4. Delikatessill - - - - -
5. Sardiner i olja - - - - -
6. Sardeller i olja - - - - -
7. 1/2 burk hummer - - - - -
8. 1/4 » » - - - - -
9. Hummermajonnäs - - - - -
10. Äkta gåslever - - - - -
11. Gåsleverpuré - - - - -
12. Rökt lax - - - - -
13. Laxmajonnäs - - - - -
14. Gravlax m. ägg - - - - -
15. Skivlax m. stuvad potatis - - -
16. Halstrad gravlax - - - - -
17. Rökt sik m. äggröra - - - - -
18. Rökt ål m. äggröra - - - - -
19. Hönsmajonnäs - - - - -
20. Råbiff m. ägg - - - - -
21. Rostbiff m. potatissallad - - -
22. Italiensk sallad - - - - -
23. Oliversallad - - - - -
24. Fisksallad - - - - -
25. Tomatsallad - - - - -
26. Potatissallad - - - - -
27. Bl.kötträtt à la Parisienne - - -
28. Renstek m. äggröra - - - - -
29. _____
30. _____

Mk. p.

SOPPOR

31. Buljong m. ägg - - - - -
32. Buljong m. grönsaker - - - - -
33. Consommé du jour - - - - -
34. Potage du jour - - - - -
35. Sparrispuré - - - - -
36. _____
37. _____
38. _____

Mk. p.

VARMA SMÖRGÅSAR

39. Parisersmörgås - - - - -
40. Kapellsmörgås - - - - -
41. Operasmörgås - - - - -
42. Hotell Helsinki - specialsmörgås -
43. Aksi-smörgås - - - - -
44. Varma sandwiches - - - - -

FISKRÄTTER

45. Kokt gös m. smör och ägg - - -
46. Stekt gösfilet à la Meunière - - -
47. Kokt lax sås Hollandaise - - - -
48. Bräckt lax sås Tartar - - - - -
49. Bräckt lax m. spenat - - - - -
50. Stekt sik à la Meunière - - - -
51. Stekt abborre - - - - -
52. Stekt flundra - - - - -
53. Sill i papper - - - - -
54. _____
55. _____
56. _____

ÄGGRÄTTER

	Mk.	p.
57. Skink-omelett - - - - -		
58. Champignon-omelett - - - - -		
59. Sparris-omelett - - - - -		
60. Ost-omelett - - - - -		
61. Hummer-omelett - - - - -		
62. Tryffel-omelett - - - - -		
63. Njur-omelett - - - - -		
64. Omelett fines herbes - - - - -		
65. Ägg à la Flora - - - - -		
66. » Special - - - - -		
67. » Meyerbeer - - - - -		
68. » Parisienne - - - - -		
69. » Bercy - - - - -		
70. Äggröra - - - - -		
71. _____		
72. _____		
73. _____		

GRÖNSAKER

74. 1/1 burk sparris - - - - -		
75. 1/2 » » - - - - -		
76. Franska örter - - - - -		
77. Bl. grönsaker - - - - -		
78. Blomkål med smör - - - - -		
79. Blomkål Polonaise - - - - -		
80. Spenat med ägg - - - - -		
81. Stuvade murklor - - - - -		
82. Färsk grönsallad - - - - -		
83. Färsk gurka - - - - -		
84. _____		
85. _____		
86. _____		

OXKÖTT

	Mk.	p.
87. Biffstek m. lök - - - - -		
88. »Chateaubriand» - - - - -		
89. Halstrad entrecôte - - - - -		
90. Bräckt salt. oxbringa m. potatispuré		
91. Tournedos Mignon - - - - -		
92. » Rossini - - - - -		
93. » Nobis - - - - -		
94. »Porterhouse Steak» (2 pers.) -		
95. Biff à la Lindström - - - - -		
96. Pannbiff - - - - -		
97. Biff à la Hamburg - - - - -		
98. Filet à la Mignon - - - - -		
99. »Femöring» - - - - -		
100. Biff à la Stroganoff - - - - -		
101. Schaslik - - - - -		
102. Mixed Grill - - - - -		

KALV

103. Kalvkotlett - - - - -		
104. Kalvkotlett m. legymer - - - - -		
105. Kalvkotlett (hackad) - - - - -		
106. Wienerschnizel m. potatispuré -		
107. Hotell Helsinki - specialrätt - -		
108. Kalvbiff m. champignoner - - -		
109. Kalvfilet à la Oscar - - - - -		
110. Jägarbiff - - - - -		
111. Schnizel Holstein - - - - -		
112. Kotlett Victoria - - - - -		
113. Kalvbräss m. franska örter - -		
114. Kalvnjursauté m. champignoner -		
115. Kalvlever à l'Italienne - - - - -		
116. _____		
117. _____		
118. _____		

FÅR

- | | Mk. | p. |
|---|-----|----|
| 119. Lammkotlett m. legymer - - - | | |
| 120. Halstrad fårfilet m. franska ärter | | |
| 121. Lammnoisette à la Parisienne - - | | |
| 122. Mutton-chop - - - - - | | |
| 123. _____ | | |
| 124. _____ | | |
| 125. _____ | | |
| 126. _____ | | |

FLÄSK

- | | | |
|--|--|--|
| 127. Fläskkotlett - - - - - | | |
| 128. Fläskkotlett à la Robert - - - | | |
| 129. Fläskkotlett Hongroise - - - - | | |
| 130. Bräckt skinka m. ägg - - - - | | |
| 131. Knackkorv m. potatissallad - - | | |
| 132. Knackkorv m. surkål - - - - | | |
| 133. Hotell Helsinki - specialkorv - - | | |
| 134. _____ | | |
| 135. _____ | | |
| 136. _____ | | |
| 137. _____ | | |

FÅGEL

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| 138. 1/1 kyckling m. sallad - - - - | | |
| 139. 1/2 » » » - - - - | | |
| 140. Stekt ung-höns m. sallad - - - | | |
| 141. Kockt höns m. ris - - - - - | | |
| 142. _____ | | |
| 143. _____ | | |
| 144. _____ | | |
| 145. _____ | | |

OST

- | | Mk. | p. |
|--------------------------|-----|----|
| 146. Schweizer - - - - - | | |
| 147. Roquefort - - - - - | | |
| 148. Edamer - - - - - | | |
| 149. Brie - - - - - | | |
| 150. Camembert - - - - - | | |
| 151. Grädd - - - - - | | |
| 152. _____ | | |
| 153. _____ | | |
| 154. _____ | | |
| 155. _____ | | |

SALLADER

- | | | |
|----------------------------------|--|--|
| 156. Engelsk pickles - - - - - | | |
| 157. Saltgurka - - - - - | | |
| 158. Ättiksgurka - - - - - | | |
| 159. Svart vinbärssylt - - - - - | | |
| 160. Röd vinbärssylt - - - - - | | |
| 161. Hallonsylt - - - - - | | |
| 162. Jordgubbssylt - - - - - | | |
| 163. Lingsylt - - - - - | | |
| 164. Äppelmos - - - - - | | |
| 165. Syltlök - - - - - | | |
| 166. Rödbetor - - - - - | | |
| 167. Färskgurka - - - - - | | |
| 168. Syltgurka - - - - - | | |
| 169. Marmelad - - - - - | | |
| 170. _____ | | |
| 171. _____ | | |
| 172. _____ | | |

KALTE GERICHTE

- | | Mk. | p. |
|--|-----|----|
| 1. Schwed. »Gourmet» Vorspeise - | | |
| 2. Aufschnitte - - - - - | | |
| 3. Butter, Käse und Hering - - - | | |
| 4. Delikatesse-Hering - - - - - | | |
| 5. Sardinen - - - - - | | |
| 6. Sardelles - - - - - | | |
| 7. 1/1 Hummer in Dose - - - - - | | |
| 8. 1/2 » » » - - - - - | | |
| 9. Hummermayonnaise - - - - - | | |
| 10. Echte Gänseleber - - - - - | | |
| 11. Gänselebermus - - - - - | | |
| 12. Geräucherter Lachs - - - - - | | |
| 13. Lachsmayonnaise - - - - - | | |
| 14. Leicht gesalzener Lachs mit Ei - - | | |
| 15. Schnittlachs mit Kartoffeln in Sahne | | |
| 16. Leicht gesalzener Lachs, geröstet - | | |
| 17. Geräucherter Sik mit Rührei - - | | |
| 18. Geräucherter Aal mit Rührei - - | | |
| 19. Hühnermayonnaise - - - - - | | |
| 20. Beefsteak tartar mit 2 Eiern - - - | | |
| 21. Roastbeef mit Kartoffelsalat - - - | | |
| 22. Italienischer Salat - - - - - | | |
| 23. Olivensalat - - - - - | | |
| 24. Fischsalat - - - - - | | |
| 25. Tomatensalat - - - - - | | |
| 26. Gem. Fleisch nach Pariser Art - - | | |
| 27. Kartoffelsalat - - - - - | | |
| 28. Geräuch. Renntierbraten mit Rührei | | |
| 29. _____ | | |
| 30. _____ | | |
| _____ | | |
| _____ | | |
| _____ | | |

SUPPEN

- | | Mk. | p. |
|-------------------------------------|-----|----|
| 31. Kraftbrühe mit Ei - - - - - | | |
| 32. Kraftbrühe mit Gemüse - - - - - | | |
| 33. Tages Kraftbrühe - - - - - | | |
| 34. Tagessuppe - - - - - | | |
| 35. Spargelsuppe - - - - - | | |
| 36. _____ | | |
| 37. _____ | | |
| 38. _____ | | |

VARME BELEGTE BRÖTCHEN

- | | | |
|--|--|--|
| 39. Pariserbutterbrot - - - - - | | |
| 40. Kapellbutterbrot - - - - - | | |
| 41. Opernbutterbrot - - - - - | | |
| 42. Hotel Helsinki - Spezialbutterbrot - | | |
| 43. Aksi Butterbrot - - - - - | | |
| 44. Varme Sandwiches - - - - - | | |

FISCHE

- | | | |
|---|--|--|
| 45. Gekocht. Zanderfilet m. Butter & Ei | | |
| 46. Zanderfilet nach Müllerinnen Art | | |
| 47. Gekochter Lachs mit Holländ. Sauce | | |
| 48. Gebratener Lachs mit Tartar Sauce | | |
| 49. Gebratener Lachs mit Spinat - - | | |
| 50. Sikfilet nach Müllerinnen Art. - - | | |
| 51. Gebratener Barsch - - - - - | | |
| 52. » Flunderfilet - - - - - | | |
| 53. Hering in Papillotte - - - - - | | |
| 54. _____ | | |
| 55. _____ | | |
| 56. _____ | | |
| _____ | | |
| _____ | | |
| _____ | | |

EIERSPEISEN

- | | Mk. | p. |
|------------------------------------|-----|----|
| 57. Schinkenomelette - - - - - | | |
| 58. Omelette mit Champignons - - - | | |
| 59. » » Spargel - - - - - | | |
| 60. » » Käse - - - - - | | |
| 61. » » Hummer - - - - - | | |
| 62. » » Trüffeln - - - - - | | |
| 63. » » Niere - - - - - | | |
| 64. » » feinen Kräutern - - | | |
| 65. Spiegeleier »Flora« - - - - - | | |
| 66. » »Spezial« - - - - - | | |
| 67. » »Meyerbeer« - - - - - | | |
| 68. » nach Pariser Art - - - - - | | |
| 69. » »Bercy« - - - - - | | |
| 70. Rühreier Naturel - - - - - | | |
| 71. _____ | | |
| 72. _____ | | |
| 73. _____ | | |

GEMÜSE

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| 74. 1/1 Dose Spargel - - - - - | | |
| 75. 1/2 » » - - - - - | | |
| 76. Französische Erbsen - - - - - | | |
| 77. Verschiedene Gemüse - - - - - | | |
| 78. Blumenkohl mit Butter - - - - - | | |
| 79. » nach polnischer Art - - | | |
| 80. Spinat mit Ei - - - - - | | |
| 81. Morchel in Sahne - - - - - | | |
| 82. Kopfsalat - - - - - | | |
| 83. Gurkensalat - - - - - | | |
| 84. _____ | | |
| 85. _____ | | |
| 86. _____ | | |

RINDFLEISCH

- | | Mk. | p. |
|---|-----|----|
| 87. Beefsteak mit Zwiebeln - - - - | | |
| 88. »Chateaubriand« - - - - - | | |
| 89. Grilliertes Entrecôte - - - - - | | |
| 90. Gebr. gesalzene Rinderbr. m. Kartoffelmus | | |
| 91. Lendenschnitte Mignon - - - - - | | |
| 92. » Rossini - - - - - | | |
| 93. » Nobis - - - - - | | |
| 94. Porterhouse Steak (2 Pers.) - - | | |
| 95. Beefsteak Lindström - - - - - | | |
| 96. Gehacktes Rindfleisch m. Zwiebeln | | |
| 97. Hamburger Beefsteak - - - - - | | |
| 98. Filet Mignon - - - - - | | |
| 99. Femöring (Filet mit Ei) - - - - - | | |
| 100. Filet Stroganoff - - - - - | | |
| 101. Schaslik - - - - - | | |
| 102. Mixed Grill - - - - - | | |

KALBFLEISCH

- | | | |
|--|--|--|
| 103. Kalbskotelette - - - - - | | |
| 104. » mit Gemüse - - | | |
| 105. » (Gehacktes)- - - | | |
| 106. Wienerschnizel mit Kartoffelmus | | |
| 107. Hotel Helsinki — Spezialgericht - | | |
| 108. Kalbsfilet mit Champignons - - | | |
| 109. Kalbsfilet Oscar - - - - - | | |
| 110. Jäger Beefsteak - - - - - | | |
| 111. Schnizel Holstein - - - - - | | |
| 112. Kalbskotelette Viktoria - - - - - | | |
| 113. Kalbsmilch (Bröschen) mit Franz. Erbsen | | |
| 114. Kalbsniere, gehackt, m. Champign. | | |
| 115. Kalbsleber nach ital. Art - - - | | |
| 116. _____ | | |
| 117. _____ | | |
| 118. _____ | | |

LAMMFLEISCH

119. Lammkotelette mit Gemüse - -
 120. Geröst.Hammelfilet m.Franz.Erbesen
 121. Lammnoisette nach Pariser Art -
 122. Mutton-chop - - - - -
 123. _____
 124. _____
 125. _____
 126. _____

SCHWEINEFLEISCH

127. Schweinskotelette - - - - -
 128. » Robert - - -
 129. Schweinefilet nach ungarischer Art
 130. Gebratener Schinken mit Ei - -
 131. Würstchen mit Kartoffelsalat - -
 132. » » Sauerkraut - -
 133. Hotel Helsinki — Spezialwurst -
 134. _____
 135. _____
 136. _____
 137. _____

GEFLÜGEL

138. 1/1 Küchlein mit Grünsalat - -
 139. 1/2 » » » - - -
 140. Gebratenes Huhn mit Grünsalat -
 141. Gekochtes Huhn mit Reis - - -
 142. _____
 143. _____
 144. _____
 145. _____

KÄSE

146. Schweizer - - - - -
 147. Roquefort - - - - -
 148. Edamer - - - - -
 149. Brie - - - - -
 150. Camembert - - - - -
 151. Sahne - - - - -
 152. _____
 153. _____
 154. _____
 155. _____

SALATE

156. Pickles - - - - -
 157. Gesalzene Gurken - - - - -
 158. Essig-Gurken - - - - -
 159. Schwarze Joh.beeren Eingemachtes
 160. Rote » »
 161. Himbeeren Eingemachtes - - -
 162. Erdbeeren » - - -
 163. Preiselbeeren » - - -
 164. Apfelmus - - - - -
 165. Perlzwiebel - - - - -
 166. Rote Rübensa - - - - -
 167. Gurkensalat - - - - -
 168. Eingemachte Gurken - - - - -
 169. Marmelade - - - - -
 170. _____
 171. _____
 172. _____

COLD DISHES

1. Hors d'œuvres Gourmet - - - -
2. Special plates - - - - - - -
3. Butter, cheese and herring - - -
4. Herring délicat - - - - - - -
5. Sardines in oil - - - - - - -
6. Sardelles in oil - - - - - - -
7. 1/1 Lobster, canned - - - - -
8. 1/2 » » - - - - -
9. Lobster mayonnaise - - - - -
10. Strassbourg Goose-liver - - - -
11. Goose-liver purée - - - - - -
12. Smoked Salmon - - - - - - -
13. Salmon mayonnaise - - - - - -
14. Fresh raw Salmon and eggs - - -
15. Raw salted Salmon and cream potat.
16. Grilled fresh salmon - - - - -
17. Smoked lavaret and scrambled eggs
18. Smoked Eel » » »
19. Henmayonnaise - - - - - - -
20. Beef à la Tartar with eggs - - -
21. Roast beef, salad of potatoes - -
22. Italian salad - - - - - - - -
23. Olive-salad - - - - - - - - -
24. Fish-salad - - - - - - - - - -
25. Tomato-salad - - - - - - - - -
26. Potato-salad - - - - - - - - -
27. Mixed-meat à la Parisienne - - -
28. Smoked Reindeerroast with scrambled eggs - - - - - - - - - -
29. _____
30. _____

Mk. p.

SOUPS

31. Clearsoup with eggs - - - - -
32. Consommé with vegetables - - -
33. Consommé du jour - - - - - -
34. Potage du jour - - - - - - -
35. Asparagus soup - - - - - - -
36. _____
37. _____
38. _____

HOT SANDWICHES

39. Tartine à la Parisienne - - - -
40. Tartine à la Kapell - - - - - -
41. Tartine à l'Opéra - - - - - -
42. Hotel Helsinki — Special - - -
43. Tartine Aksi - - - - - - - -
44. Hot special-sandwiches - - - -

FISH

45. Boiled pike-perch w. butter a. eggs
46. Pike-perch à la Meunière - - - -
47. Boiled Salmon sauce Hollandaise -
48. Fried salmon sauce Tartar - - -
49. Fried salmon with Spinach - - -
50. Fillet Lavaret à la Meunière - - -
51. Fried Perch - - - - - - - - -
52. Flounder à la Florentine - - - -
53. Herring en papillote - - - - -
54. _____
55. _____
56. _____

Mk. p.

EGG DISHES

	Mk.	p.
57. Ham omelette - - - - -		
58. Mushroom omelette - - - - -		
59. Asparagus omelette - - - - -		
60. Cheese omelette - - - - -		
61. Lobster omelette - - - - -		
62. Truffle omelette - - - - -		
63. Kidney omelette - - - - -		
64. Omelette fines herbes - - - - -		
65. Eggs à la Flora - - - - -		
66. » Special - - - - -		
67. » Meyerbeer - - - - -		
68. » Parisienne - - - - -		
69. » Bercy - - - - -		
70. Scrambled eggs - - - - -		
71. _____		
72. _____		
73. _____		

VEGETABLES

74. 1/1 Asparagus canned - - - - -		
75. 1/2 » » - - - - -		
76. Green peas à l'Anglaise - - - - -		
77. Mixed vegetables - - - - -		
78. Cauliflower with butter - - - - -		
79. Cauliflower Polonaise - - - - -		
80. Spinach with eggs - - - - -		
81. Morels à la crème - - - - -		
82. Lettuce-salad - - - - -		
83. Cucumbers - - - - -		
84. _____		
85. _____		
86. _____		

BEEF

	Mk.	p.
87. Beefsteak and onions - - - - -		
88. Chateaubriand - - - - -		
89. Grilled entrecôte - - - - -		
90. Salt ribs of beef - - - - -		
91. Tournedos Mignon - - - - -		
92. » Rossini - - - - -		
93. » Nobis - - - - -		
94. Porterhouse steak (for two persons)		
95. Beef à la Lindström - - - - -		
96. Minced fillet of beef - - - - -		
97. Beef à l'Hamburg - - - - -		
98. Fillet à la Mignon - - - - -		
99. Fillet of beef with egg - - - - -		
100. Beef Stroganoff - - - - -		
101. Schaslik - - - - -		
102. Mixed grill - - - - -		

VEAL

103. Veal cutlets - - - - -		
104. » » with Vegetables - - - - -		
105. Hashed calf's cutlet - - - - -		
106. Viennese collop with potato purée		
107. Hotell Helsinki — Special - - - - -		
108. Fillet of veal aux champignons - - - - -		
109. Fillet of veal à l'Oscar - - - - -		
110. Fillet of veal with mushr. in cream-sauce		
111. Collop Holstein - - - - -		
112. Veal cutlet Victoria - - - - -		
113. Sweetbread with green peas - - - - -		
114. Kidney-hashed w. mushr.-sauce - - - - -		
115. Veal liver à l'Italienne - - - - -		
116. _____		
117. _____		
118. _____		

MUTTON

- | | Mk. | p. |
|--|-----|----|
| 119. Mutton cutlets, with vegetables - | | |
| 120. Fillet of mutton, green peas - - | | |
| 121. Noisette of lamb Parisienne - - | | |
| 122. Mutton-chop - - - - - | | |
| 123. _____ | | |
| 124. _____ | | |
| 125. _____ | | |
| 126. _____ | | |

PORK

- | | | |
|--|--|--|
| 127. Pork-chop - - - - - | | |
| 128. » » à la Robert - - - - | | |
| 129. » » Hongroise - - - - | | |
| 130. Ham and eggs - - - - - | | |
| 131. Sausages and potato-salad - - - | | |
| 132. » » sauerkraut - - - - | | |
| 133. Hotel Helsinki Special-sausages - | | |
| 134. _____ | | |
| 135. _____ | | |
| 136. _____ | | |
| 137. _____ | | |

GAME

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| 138. 1/1 Chicken, lettuce-salad - - - | | |
| 139. 1/2 » » » - - - - | | |
| 140. Spring chicken, » » - - - - | | |
| 141. Curried hen with rice - - - - | | |
| 142. _____ | | |
| 143. _____ | | |
| 144. _____ | | |
| 145. _____ | | |

CHEESE

- | | Mk. | p. |
|--------------------------|-----|----|
| 146. Gruyère - - - - - | | |
| 147. Roquefort - - - - - | | |
| 148. Edam - - - - - | | |
| 149. Brie - - - - - | | |
| 150. Camembert - - - - - | | |
| 151. Cream - - - - - | | |
| 152. _____ | | |
| 153. _____ | | |
| 154. _____ | | |
| 155. _____ | | |

SALADS

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| 156. Pickles - - - - - | | |
| 157. Gherkin - - - - - | | |
| 158. Pickled cucumbers - - - - | | |
| 159. Black currant jelly - - - - - | | |
| 160. Red » » - - - - - | | |
| 161. Raspberries » - - - - - | | |
| 162. Strawberries » - - - - - | | |
| 163. Red whortleberries jelly - - - | | |
| 164. Apple-sauce - - - - - | | |
| 165. Pearl onions - - - - - | | |
| 166. Red beet - - - - - | | |
| 167. Fresh cucumbers - - - - - | | |
| 168. Salad of cucumbers - - - - - | | |
| 169. Marmalade - - - - - | | |
| 170. _____ | | |
| 171. _____ | | |
| 172. _____ | | |

