



KÄMP

MENU

HOTEL KÄMP

Suomea

Svenska

Deutsch

English

Français

Helsingfors
Frenckellska Tryckeri Aktiebolaget
1934

Kylmiä ruokia

1. „Gourmet” voileipäpöytä
2. Voileipäpöytä
3. Erikoisleikkeitä
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. Unissa 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

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. Munakokkeli Naturel
 73. Munakokkeli tryffelin kera
 74. Munakokkeli parsannuppujen kera

Kalaruokia

75. Kärst. 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. Kärst. suol. häränrintaa
 102. Pihviä à la Stroganoff
 103. Porterhouse Steak (2 heng.)
 104. Riimisuo. 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. Kärst. 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

Pariloit. 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

Svenska

Deutsch

English

Français

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 Rothschildt (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. Friandise
- 213. Jardin
- 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

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 herkulisia hedelmiä ja siirtomaatavaroita varastossa. Laatu ensiluokkainen. Hinnat kohtuulliset.



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. Rostbiff 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. Kålpirog

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 meunière
- 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. Kämp's låda
- 113. Wienerschnitzel m. pot. puré
- 114. Kalvfilet m. champign.
- 115. Jägarsnitzel med ris
- 116. Schnitzel Holstein

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

Får

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

Fläsk

- 132. Fläskcôtelett Zingara
- 133. Fläskcôtelett à la Robert
- 134. Fläskcôtelett 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. Kalvcôtelett 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

François

Grönsaker

- 166. Blomkål Polonaise
- 167. Kronärtskocksbottnar à la Rachel
- 168. Sparris sås Hollandaise
- 169. Morötter à la Vichy
- 170. Franska ärter à l'Anglaise
- 171. Selleri à la Moëlle
- 172. Färserade tomatar
- 173. Stuvade murklor
- 174. Stuvade kantareller
- 175. Stuvade champinjoner
- 176. Svamp à la Bordelaise
- 177. Spenat naturel
- 178. Spenat m. ägg
- 179. Blandad grönrätt
- 180. Haricots verts m. smör
- 181. Aubergines à l'Americaine

Sallad

- 182. Sallad Milanaise
- 183. Kött sallad
- 184. Ital.sallad
- 185. Äggsallad
- 186. Tomatsallad
- 187. Waldorff sallad
- 188. Saison sallad
- 189. Potatissallad
- 190. Grönsallad
- 191. Pressgurka
- 192. Apelsinsallad
- 193. Rödbetsallad

Söta rätter

- 194. Omelett confiture
- 195. Plättar m. sylt
- 196. Vaniljsufflé (2 pers.)
- 197. Citronsufflé (2 pers.)
- 198. Chokladsufflé (2 pers.)
- 199. Sufflé „Surprise” (2 pers.)
- 200. Sufflé „Rotschildt” (2 pers.)
- 201. Glace au four
- 202. Crêpes Suzette
- 203. Päron au gratin
- 204. Äppel Meringues
- 205. Ananas Beignet
- 206. Äppel Bonne femme
- 207. Fruits rafraichis
- 208. Coupe Venus
- 209. Coupe Aurora
- 210. Coupe Dame Blanche
- 211. Coupe St. Jaques
- 212. Friandises
- 213. Jardinet
- 214. Päron à la Melba
- 215. Aprikos à la Melba
- 216. Persika à la Melba
- 217. Glace compott
- 218. Glace St. Helena
- 219. Glace Melba

Specialrätter

- 220. Châteaubriand Double (2 pers.)
- 221. Cocktail-Sandwiches
- 222. Färsk hummer à l'Americain
- 223. Croustader à la Maison
- 224. Risotto à la Russe

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

För Vegetarianer

- 232. Paprika soppa
- 233. Fruksoppa
- 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. gräde

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

Français

J. G. Wickström's

Kalakauppa

Puh. 28787 & 36333

Suosittelaa!

Fiskaffär

Tel. 28787 & 36333

Rekommenderas!

ALLTID

läckra, färsk
frukter och kolonial-
varor på lager. Absolut
prima kvalitet
till moderata
pris.



TALOUS- KAUPPA

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:

HANGO ABO WASA

Forwarding, Steamship,
Chartering & Insurance Agents

Shipbrokers, Shipowners & Coal Importers

Sff PILSNER KRAFTÖL

KLASS III

SERVERAS HÄR

OCH ÄRO OÖVERTRÄFFADE



KÄMP

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 Kar-
toffelmus
34. Jungschwein in Sülze
35. Schweinebraten mit rote Beeten
36. Beefsteak tartar mit 2 Eier
-
-

Pasteten

37. Fleischpasteten
38. Fischpasteten
39. Kohlpasteten
-
-

Varme belegte Brötchen

40. Extra Sandwiches
41. Varme 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“

KÄMP



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 Campignons
- 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 Provencaler 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 Romanoff 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. Lammoisette 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

English

François

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. Jardinot
- 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. Bananenpfannkuchen
- 242. Backpflaumen mit Sahne
-
-
-
-

Rohkost

- 243. Rotkohlssalat 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

English

Francis

- 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 meûnière
- 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



- 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. ½ 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



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 meringues
- 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. Ised 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

- 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
-
-
-



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 hûîtres
- 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. Oeufs brouilles naturel
- 73. Oeufs brouilles aux truffes
- 74. Oeufs 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 meunière
- 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 œuf
- 137. Lard frit avec œuf
- 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. Gélinothe, salade
- 149. Gélinothe 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. Poires 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. Jardinot
- 214. Poires 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



KÄMP

- 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

KÄMP



