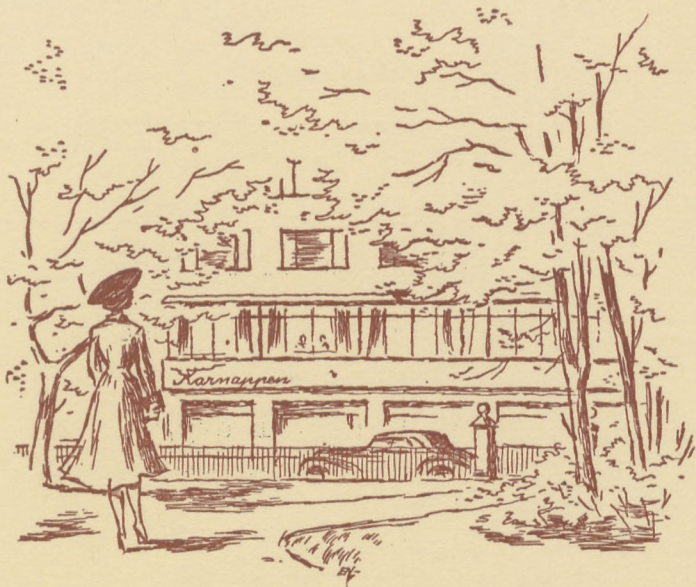






Vore *selskabslokaler*

til såvel små som store
spisninger anbefales

Køkkenchefen

garanterer for maden

Overtjeneren

for omhyggelig betjening

Direktionen

for arrangementets succes

RESTAURANT KARNAPPEN

Restaurant
KARNAPPEN

Se vore Selskabslokaler fra 10-300 Kuverts

Overslag uden Forbindende

Karnappen

Onsdag den 2. November 1938.

Fra Kl 16 - 21.

DINER a Kr. 3.75

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.50

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.75

Canapes Varie
ou
Consomme Celestine
Klar Suppe m/farserede Pandekager & Urter

Filets de poisson a la Calypso
Fiskepaupietter m/Fiskefars-Muslinger
ou
Homard froid s/Mayonnaise

Grenadin de Veau a la Florida
Kalvemørbradfilet m/Ananas-
Tomat & Chateausauce

Bombe Francielon
ou
Crepes aux Confitures

Samme Diner m/Steg eller Fisk 2.75

Kl 12 - 20 DAGENS RET
Meunieret Fiskefilet m/Arter-Tomat&Bearnaiso... 1.65

Kl 16 - 20 MIDDAG Kr. 1.25
Gule Arter m/Flæsk&hjemmelavet Medisterpølse
Pandekager m/Syltetøj pr Stk. 0.25

Fra Kl. 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartofler 0.85
Hvid Lobescoves 1.00
Spr. Kalveskank m/stv.Blomkaal 1.35
Omelette Fianciere 1.50
Fiskefilet Calypso 1.75
Engelsk Bøf 2.00

DESSERTER

Svodesketarte 0.50
Apricoser m/Flødeskum 0.85
Eblegrød m/Fløde 0.85
Is m/Nougat 1.00
Omelette Confiture 1.50

Koncert Kl 15 - 20
Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Onsdag den 2. November 1938.

Hele Dagen serveres:

KAFFEFRUKOST 1,50
Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost,
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFRUKOST 1,75
Grape Fruit, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, Ost,
Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS 3,50

1 Stk m. Rejer 0,85
1 Stk m. fersk røget Laks 0,85
1 Stk m. Strassburger Gaaseleverpostej p. ristet Brød 0,85

Kl 11 - 14,30

1 Frukostret indtil Kr. 1,50, 1 Stk Ost eller
Wienerbrød, Kaffe eller The. 2,00

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)
Med varm Ret indtil Kr. 1,50 ialt 2,00

FRUKOSTRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler 0,85
Hvid Lobescoves 1,00
Spr. Kalveskan m/stv. Blomkaal 1,35
Omelette Financiere 1,50
Oxehaleragout m/p. frites 1,50
Tartelette m/Brissel-Champ.- Hummer 1,50
Stegt Fiskefilet s/Ravigotte 1,65
Kalvefilet Special 2,00
Kold Flæskosteg m/Rødbeder 1,65
Kold spr. Kalvetunge m/Gemysesalat 1,75
 $\frac{1}{2}$ Hummer Mayonnaise 2,00

Hele Dagen

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)
1 Stk m. gammel Ost) 1,50
1 Perikumsnaps)

Koncert Kl 15 - 20
Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Torsdag den 17. November 1938.

Fra Kl 16 -21:

DINER a Kr. 3.75

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.50

Grape Fruit
ou
Creme Jackson
Legeret Purre & Kartoffelsuppe

Carpe au bleu beurre fondu et raifort
Kogt Carpe m/Smør-frossen Flødepeberrod
ou

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.75

Homard froid s/Mayonnaise

Medaillon de Chevreuil a la maison
Sauteret Dyrefilet m/Appelsinsauce
Vindruer & glasserede Kastanier

Cornets a la Creme
ou
Coupes Bavaria

Samme Diner m/Steg eller Fisk 2.75

Kl 12 - 20

DAGENS RET

Krepinetter m/Tomat & Champignons 1.50

Kl 16 - 20

MIDDAG Kr. 1.25

Kalvelever m/Løg
Ris a la Mandes

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler	0.85
Medisterpølse m/Rødkaal	1.35
Tortilla Espagnole	1.50
Kogt Karpe m/Smør & Peberrod	1.75
Engelsk Bøf	2.00

DESSERTER

Kræmmerhuse m/Flødeskum	0.50
Frugttartelet	0.75
Ferskencompot m/Flødeskum	0.85
Is m/Chokoladesauce	1.00

Koncert Kl 15 - 20
Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Torsdag den 17. November 1938.

Hele Dagen serveres:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, ristet Brød, Rugbrød, Ost..... 1.50
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Grape Fruit, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Ost, ... 1.75
Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS 3.50

1 Stk m. Rejer 0.85

1 Stk m. fersk røget Laks 0.85

1 Stk m. Strassburger Gaaseleverpostej p. ristet Brød..... 0.85

2 ristede Østers m/ristet Franskrød..... 1.40

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.50, 1 Stk Ost eller Wienerbrød..... 2.00
Kaffe eller The.

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS) Med varm Ret indtil Kr.1.50 2.00

FROKOSTRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler 0.85

Gratinerede Slikpurur 1.25

Kalvelever m/Løgflødesauce..... 1.35

Tortilla Espagnole 1.50

Spansk Omelet m/Champ.Bacon-Løg-Pigment & grøn
Salat.

Dindon a l'Hongroise 1.65

Kogt Kalkun m/Paprica-Tomatkød & Spaghetti.

Rokke i sort Smør m/Citron & Capers 1.65

Tournedos Raifort 2.00

$\frac{1}{2}$ Hummer Mayonnaise 2.00

Hele Dagen

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)

1 Stk m. gammel Ost) 1.50

1 Perikumsnaps)

Koncert Kl 15 - 20

Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Kartappen

Mandag den 6. Marts 1939.

39

Fra Kl 16-21:

³⁵⁰
DINER a Kr. 3.75

25 gr
forhøjre

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.50

Canapes Maison
ou
Creme a l'Ambassade
Legeret Grønartesuppe m/grøn Salat-
Ærter-Brødcrouton

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.75

Turbot poche beurre et raifort
Kogt Pighvar Smør-Peberrod
ou
Homard froid s/Mayonnaise

Chateaubriand Choron
Oxemørbradbøf m/tomatiseret-Bearnaise

Bombe Francillon
ou
Gateau a la Genoise

250

Samme Diner m/Steg eller Fisk 2.75

Kl 12 - 20 DAGENS RET
Svineragout Milanaise 1.50

Kl 16 - 20 MIDDAG Kr. 1.25

Kalvesteg m/Flødesauce
Æblegrød

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler	0.85
Wienerpølser m/Kartoffelsalat	1.25
Hakkebøf m/Spejlæg	1.35
Spr. Kalvebryst m/Gomyser	1.50
Kogt Pighvar Smør - Peberrod.....	1.75
Fransk Bøf	2.00

DESSERTER

Genferkage	0.50
Æblegrød m/Fløde	0.85
Ferskencompot m/Flødeskum	0.85
Is Nelusko	1.00
Omelette Confiture	1.50

Koncert Kl 15 $\frac{1}{4}$ -20
Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Mandag den 6. Marts 1939.

39

Hele Dagen serveres:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.50
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Grape Fruit, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, Ost 1.75
Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS 3.50

1 Stk m. fersk røget Laks 0.85

1 Stk m. Strassburger Gaaseleverpostj p. ristet Brød 0.85

2 ristede Østers m/ristet Franskbrød 1.40

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.50, 1 Stk Ost eller Wienerbrød,
Kaffe eller The 2.00

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.50 ialt 2.00

FROKOSTRETTER

$\frac{1}{2}$ Grape Fruit 0.50

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler 0.85

Wienerpølser m/Kartoffelsalat 1.25

Hakkebøf m/Løg & Spejlæg 1.35

Omelette m/Tunge - Champignons 1.50

Spr. Kalvebryst m/Gemyser 1.50

Lammekølle Anglaise 1.65

Stegt Fiskefilet m/Tomatsauce 1.65

Kalvekotelet Pompadour 2.00

Kold spr.Flæsk m/Rødbeder-Br.- Smør. 1.35

Kold Roastbeuf s/Remoulade 1.65

$\frac{1}{2}$ Hummer Mayonnaise 2.00

Hele Dagen

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)
1 Stk m. gammel Ost) 1.50
1 Perikumsnaps)

Koncert Kl 15 $\frac{1}{4}$ -20

Kapelmester Harald Andersen

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.

Kartappelen

FREDAG den 31. Marts 1939.

39

Kl 16 - 21:

DINER a Kr. 3.75

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.50

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 1.75

Grape Fruit
ou
Consomme Julienne
Klar Suppe m/Urtojulienne dampet i Smør

Filets de poisson a l'Ostendaise
Fiskefilet farseret dampet i Smør-
& Hvidvin m/Muslinger-Champ.

ou
Homard froid s/Mayonnaise

Entrecote a la Bordelaise
Entrecote m/Marv-Rødvinssauce

Coupes Sans Gene
ou
Cornets a la creme

Samme Diner m/Steg eller Fisk 2.75

Kl 12 - 20

DAGENS RET

Kalvefiletm/pocheret Ag-Tonnet-Bearnaise 1.75

Kl 16 - 20

MIDDAG Kr. 1.25

Kalvesteg m/Drue Agurk
Svedskegrød m/Fløde

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler	0.85
Kødboller i Asparges	1.35
Omelette m/Skinke	1.35
Forlorne Kyllinger m/Kartoffelmos ...	1.50
Fiskefilet Ostendaise	1.75
Entrecote Bordelaise	2.00

DESSERTER

Othellokage	0.50
Eblegrød m/Fløde	0.85
Ferskencompot m/Flødeskum	0.85
Is m/Ananas	1.00

Koncert Kl 15 $\frac{1}{4}$ - 20
Kapelmester Harald Anderson

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

FREDAG den 31. Marts 1939.

39

Hele Dagen serveres:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.50
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Grape Fruit, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, Ost 1.75
Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS 3.50

1 Stk m. fersk røget Laks 1.00

1 Stk m. Strassburger Gaaseleverpostej p. ristet Brød 1.00

2 ristede Østers m/ristet Franskbrød 1.40

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.50, 1 Stk Ost eller Wienerbrød,
Kaffe eller The 2.00

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.50..... ialt... 2.00

FROKOSTRETTER

$\frac{1}{2}$ Grape Fruit 0.50

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler ... 0.85

Kødboller i Asparges 1.35

Stegte Æg m/Sennepssauce 1.35

Spegeskinke m/Persillesauce 1.50

Forlorne Kyllinger m/Kartoffelmos 1.50

Spr. Lam m/Gemyser 1.65

Kalvelever a la Americaine 1.65

Stegt Rødspætte Salade Varie 1.65

Entrecote Charon 2.00

Kold Roastbeuf m/Remoulade..... 1.65

Kold Skinke m/Gemysesalat..... 1.65

$\frac{1}{2}$ Hummer Mayonnaise 2.00

Hele Dagen

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)
1 Stk m. gammel Ost) 1.50
1 Perikumsnaps)

Koncert Kl 15 $\frac{1}{2}$ - 20
Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Kapelmeister Harald Andersen
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

LØRDAG den 29. SEPTEMBER 1939.
RADIO-AVIS HELE DAGEN

Kl 16 - 21:

DINER a Kr. 3.75

	$\frac{1}{2}$ Grape Frugt m/Rejer-Pigment-Dressing eller Russisk Rødbodesuppe m/sur Fløde
Rød Landvin paa Karaffel Kr. 1.50	Kogt Bækforel m/Smør-Peberrod eller $\frac{1}{2}$ Hummer m/Mayonnaise
Hvid Landvin paa Karaffel Kr. 1.75	Kalvefilet m/Tartelet stv. Majs Tomat-grønne Bønner-Madeirasky
	Kolde Pandekager m/Mandelcreme&Apricospure eller Is m/Nougat & Chokolade

Samme Diner m/Steg eller Fisk	2.75
<u>6 Østers m/Brød & Smør</u>	<u>3.50</u>
<u>1 Stk Surbrød med Rejer, samt en Aftenret & Kaffe</u>	<u>2.50</u>

Kl 12 - 20 DAGENS RET
Klipfisk m/Smør & Sennep hakket Æg 1.65

Kl 16 - 20 MIDDAG Kr. 1.50
Hyldebærsuppe m/Æbler-bagte Boller
Kalvesteg m/Salat Waldorff

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler	1.00
h. Medisterpølse m/Rødkaal	1.50
Kalvelever m/Løgflødesauce	1.50
Røræg m/Rejer	1.65
Faar 1 Kaal	1.65
Kogt Bækforel Smør & Peberrod	1.75
Engelsk Bøf	2.00

DESSERTER

Æblekage m/Flødeskum	0.65
Katrineblommer m/Flødeskum	0.85
Æblegrød m/Fløde	0.85
Is m/Pære-Chokoladesauce	1.00
Kolde Pandekager Karnappen	1.25

Se igrødt vore rigeholdige a la carte & Vonkort

G R A T I S G A R D E R O B E

KONCERT Kl 15 $\frac{1}{4}$ -19 $\frac{3}{4}$

KAPELMESTER CARL GOTTSCHALKSEN jr.
Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karnappen

LØRDAG den 23. SEPTEMBER 1939.
RADIO-AVIS HELE DAGEN

HELE DAGEN SERVERES:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.65
 Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Grape Fruit, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, Ost 2.00
 Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS m/HUMMER 4.00

1 Stk m. ferks røget Laks 1.00

1 Stk m. Strassburger Ganseliverpostej p. ristet Brød 1.00

2 ristede Østers m/2 Snitter & Smør 1.25

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.50, 1 Stk Ost eller Wienerbrød,
 Kaffe eller The 2.00

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.50 ialt.... 2.00

FROKOSTRETTER

$\frac{1}{2}$ Grape Fruit 0.65

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartofler..... 1.00

hj. Medisterpølse m/Rødkaal 1.50

Kalvelever i Løgflødesauce..... 1.50

Røræg m/Rejer 1.65

Faar i Kaal 1.65

Crouton m/Spinat-Kalvefilet-Tomat-Bacon..... 1.75

Spr. Kalvebryst m/Smørdampede Gemyser 1.75

Stegt Aal m/stv. Kartofler..... 1.75

Kold Svinekam m/Rødkaal 1.85

Engelsk Bøf 2.00

$\frac{1}{2}$ Hummer Mayonnaise 2.00

HELE DAGEN

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)
 1 Stk m. gammel Ost } 1.50
 1 Perikumsnaps)

Se iøvrigt vore rigeholdige a la carte & Vinkort

G R A T I S G A R D E R O B E

KONCERT Kl 15 $\frac{1}{4}$ -19 $\frac{3}{4}$

KAPELMESTER CARL GOTTSCHALKSEN jr.

Se vore Selskabslokaler fra 10-400 Kuverts.
 Overslag uden Forbindende.

Karnappen

TIRSDAG den 22. OKTOBER 1940.

HELE DAGEN SERVERES:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.65
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Friske Frugter, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, 2.00
Myseost, Skinke, hjemmelavet Leverpostej, Honning.

SMØRGAAS: 4.50

6 Østers m. Brød & Smør 6.00

1 Stk m. fersk røget Laks 1.25

KVIK LUNCH

3 lækre Snitter (Fuldkornsbrød) 1 Stk Knækbrød m. Raakostalat
og 1 Glas Kærnemælk. 1.50

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.65, 1 Stk Ost eller Wienerbrød,
Kaffe eller The 2.25

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.65..... ialt... 2.50

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartoffler.....	1.00
Tomatbøf m. Løg	1.25
Pyt i Panne m. Æg	1.50
Blomkaal Polonaise	1.50
Stegt Torskefilet m. Løg	1.50
Sylte m. Rødbeder & stv. Kartoffler.....	1.50
Flødegullash m. Kartoffelmos	1.65
Boller i Sellofi	1.65
Stegt Rødslette m. Kartoffelsalat	1.75

Hamburgerschnitzel	2.00
Kalvestelelet m. Spinat	2.25

HELE DAGEN:

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)	
1 Stk m. gammel Ost	1.75
1 Perikumsnaps	

Se igrønt vore righoldige a la carte & Vinkort

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.

Karnappen

TIRSDAG den 22. OKTOBER 1940.

Kl 16 - 21:

DINER a Kr. 3.75

24
350

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.00

Toast m. Champignons
eller
Klär Suppe Jardiniere

Fiskefilet Tartar

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.25

Entrecote Milanaise m. Bønner-
og Pommes frits

Eblekage m. Flødeskum
eller
Is m. Fersken

Samme Diner m. Steg eller Fisk 2.75 - 50

Kl 12 - 20

DAGENS RET

Haresteg m. Flødesauce - Gele 2.25 150

Kl 16 - 20

MIDDAG Kr. 1.75

125' - 150

Stegt Rødspætte m. sauteret Spinat
Pommes Saute og Tomatsauce
Eblekage m. Flødeskum
eller
Vanilleis

15.

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

1 Stk m. marineret Sild, 1 Aftenret & Kaffe 2.50

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & Kartofler 1.00
Omelet m. Gemyse 1.50
Fiskefilet Tartar 1.75
Hamburgerschnitzel 2.00

DESSERTER

Eblegrød m. Fløde 0.75
Melonsalat 0.75
Is m. Fersken 1.25
Omelet confiture 1.75

Se i vrigt vore righoldige a la carte & Vinkort

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Torsdag den 20. Februar 1941

HELE DAGEN SERVERES:

KAFFEFRUKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.75
Wienerbrød, og Marmelade.

OSLOFRUKOST: Friske Frugter, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, 2.00
Myseost, Skinke, hjemmelavet Leverpostej,
Honning.

SMØRGAAS 4.50

12 Muslinger dampet med Hvidvin og Urter 1.50

1 Stk. med fersk røget Laks 1.50

Kvik Lunch

3 lækre Snitter (Fuldkornsbrød) 1 Stk. Knækbrød m. Raskostsalat
og 1 Glas Kærnemælk 1.65

Kl. 13.00-14.30

1 Frokostret indtil Kr. 1.65, 1 Stk. Ost eller Wienerbrød,
Kaffe eller The 2.25

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.75	alt	2.75
3 Matjessild m. Smør og hv. Kartoffler	1.25	
Smørstet Poast m. Brisler og, rist. Champig.	1.50	
Smølet m. Souseisser og Chorons-Sauce	1.50	
Beurkarbonade m. Løgsauce og Spejlæg	1.75	
Stegt Rødspejtte m. Kartoffelsalat	1.75	
Flæskesøgekage m. Purøg	2.00	
Fyllet Hvidkaal	2.00	
Hjemmelavet Medisterpølse m. Rødkaal	2.00	
Bour Rødtort m. Peberrodssmør	2.50	
Schnitzel Holstein m. Æg og Pickles	2.50	

HELE DAGEN

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk. m. røget Faarelaar)	}	2.00
1 " m. gammel Ost		
1 Perikonsnaps		

Se lovligt vore righoldige a la carte-og Vinkort

Musik
Kaj Brandsholt

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.

Karnappen

Torsdag den 21. 2. 41.

Kl. 16-21

DINER a Kr. 4.00

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.00

Ganape - Lucullus
eller

Dansk Kødsuppe med Boller
Stegt Fiskefilet m. Champignonsauce

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.25

Svinekøttelet Americaine m. Bacon, Soufflé.
Skalotter og Flødepaprikasauce

Citronfromage
eller
Coupes Jaques

Samme Diner m. Steg eller Fisk..... 3.00 3257

Kl. 12-20

DAGENS RET

Unge Høns med Champignons-Sauce..... 2.75

Kl. 12-20

MIDDAG a Kr. 2.00

Legeret Suppe Marie Louise
Sauteret Fedekalvebryst m. Æbler og Løg
Flødecarrysauce og Pommes sautes
eller
Sauteret Fedekalvebryst m. Æbler og Løg,
Flødecarrysauce og Pommes sautes
Citronfromage

Fra Kl. 14.30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild, Smør og hvide Kartofler... 1.25
Omelet m. Soufflé og Chorrans-Sauce.. 1.50
Flæskeæggekage m. Purøg..... 2.00
Hjemmelavet Medisterpølse m. Rødkål... 2.00
Schnitzel-Holstein m. Æg og Pickles.... 2.50

DESSERTER

Pandekage m. Syltetøj..... 0.25
Æblegrød m. Fløde..... 1.00
Appelsinsalat..... 1.50
Is med Chocolate..... 1.50
Omelet m. Rom..... 2.00

Se iverigt vore righoldige a la carte-og Vinkort

Musik
Kaj Brandsholt

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.
Overslag uden Forbindende.

Karmeren

TIRSDAG den 25. FEBRUAR 1941.

Kl 16 - 21:

DINER a Kr. 4.00

Febr. 41

Rød Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.00

Hvid Landvin
paa Karaffel
Kr. 2.25

Anchiovis Cocktail
eller
Klar Suppe Julienne m. fintskårne Urter

Dampet Fiskefilet m. Muslingesauce
Pommes Parisienne

Helstegt Svinekam m. Æbler - Svædsker
Rødkål og br. Kartoffler

Vanillebudding m. Saftsauce
eller
Coupes Dame blanc

Samme Diner m. Steg eller Fisk

3.00 328

Kl 12 - 20

DAGENS RET

$\frac{1}{2}$ Moseand stegt m. Skalotter-friske
Champignons. Serveres i Gryde m. - 2.50
Portvinsauce.

Kl 16 - 20

MIDDAG Kr. 2.00

Byggesuppe m. Æbler
Stegt Frederikshavner Rødspætte
m. Kartoffelsalat
eller

Stegt Frederikshavner Rødspætte
m. Kartoffelsalat

Vanillebudding m. Saftsauce

Fra Kl 14,30

AFTENRETTER

$\frac{1}{2}$ Matjessild Smør & hv. Kartoffler... 1.25
Omelet m. Salpicon af Fjerkræ, Champ
Oliven & Trøfler 1.50
Kødboller i Selleri Sauce 1.75
Schnitzel m. Urter i Julienne-Pommes
Saute & Flødesauce 2.25
Kalvefilet m. sauteret Rosenkål
Carotter - franske Kartoffler..... 2.50
Entrecote m. bearnaise Sauce-Pom. frits 2.50

DESSERTER

Katrineblommer m. Fløde 1.00
Æblegrød 1.00
Is m. Appelsin 1.50
Omelet m. Rom 2.00

Se iøvrigt vore righoldige a la carte & Vinkort

MUSIK

KAJ BRANDSHOLT

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.

Karnappen

TIRSDAG den 25.FEBRUAR 1941.

HELE DAGEN SERVERES:

KAFFEFROKOST: Kaffe eller The, Æg, ristet Brød, Rugbrød, Ost 1.75
Wienerbrød & Marmelade.

OSLOFROKOST: Friske Frugter, Fuldkornsbrød, Smør, Mælk, Æg, 2.00
Myseost, Skinke, hjemmelavet Leverpostej,
Honning.

SMØRGAAS: 5.50

12 Muslinger dampet med Hvidvin & Urter 1.50

1 Stk m. fersk røget Laks 1.50

KVIK LUNCH

3 lækre Snitter (Fuldkornsbrød) 1 Stk Knækbrød m. Raakostsalat 1.65
og 1 Glas Kærnemælk

Kl 11 - 14,30

1 Frokostret indtil Kr. 1.65, 1 Stk Ost eller Wienerbrød, 2.25
Kaffe eller The

KARNAPPENS KOLDE ANRETNING (STRAKS)

Med varm Ret indtil Kr. 1.75 ialt.. 2.75

$\frac{1}{2}$ Matjessild m. Smør & hv. Kartoffler..... 1.25

Toast m. Spaghetti & Tomatflødesauce..... 1.50

Omelet m. Salpicon af Fjerkræ -Champ.-Oliven 1.50
& Trøfler

Saltekødsfricasse m. Grøntsager-Purløg-Smørkugl 1.75

Kødboller i Sellerisauce 1.75

Meunierestegt Fiskefilet m. sauterede Æbler- 1.75
& Citronflødesauce

Schnitzel m. Urter i Julienne Pommes Saute 2.25
Flødesauce

Kalvefilet m. sauterede Rosenkaal-Carotter 2.50
franske Kartoffler.....

Entrecote m. Bearnaise Sauce - Pommes frtis 2.50

HELE DAGEN:

KARNAPPENS SPECIALITET

1 Stk m. røget Faarelaar)
1 Stk m. gammel Ost } 2.00
1 Perikenspaps)

Se iøvrigt vore righoldige a la carte & Vinkort

MUSIK

KAJ BRANDSHOLT

Se vore Selskabslokaler fra 10—400 Kuverts.

Overslag uden Forbindende.