Speisen-Zettel.

1. Für 24 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Braune Suppe mit Hühner-Fasch-Roulade.
2. Wälscher Salat.
3. Westfäler Schinken mit Aspik.
4. Kalte Hühner mit Mayonnaise.
5. Fricassirte Lamms-Cotelettes gebacken mit Papillotes.
6. Gedämpftes Fleisch, garnirt mit Gemüse und glacirte Kälber-Filets mit Schüsauce und Spatrie.
7. Glacirte Hirsch-Ziemer mit Ribiselsauce.
8. Weißes Ragout.
9. Salmi von Rebhühnern in Polenta-Reifen.
10. Karviol mit Buttersauce und Crotons.
11. Trüffel-Pastete mit Aspik.
12. Rehrücken mit gestürztem Compot.
13. Poulard mit Salat.
14. Orangen-Kren mit spanischem Wind.
15. Vanille mit Erdbeerschaum in Biscuitkruste.
16. Sulz von Maraschino.
17. Pariser Stangeln.
18. Feines Gebäck.
19. Gefrorenes.

2. Für 22 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Austern mit Limonie.
2. Braune Suppe mit Obers-Consommé.
3. Sardellen-Butter mit Rettig.
4. Kretain-Fasch in Aspik.
5. Kalte Kramets-Salmi mit Aspik.
6. Ragout-Pasteten.
7. Fogosch mit Senfsauce.
8. Italienisches Rindfleisch, garnirt mit Schwarzwürsten und Reis-Braise mit Biscuitsauce.

9. Schwarzwild mit Hagebuttensauce.
10. Poulard mit Fricassée.
11. Glacirte Rebhühner-Filets mit Trüffelsauce.
12. Spargel-Erbsen mit Crotons.
13. Käs-Soufflé in Papierkapseln.
14. Fasan, garnirt mit Brunnenkresse, nebst Compot.
15. Indian mit Salat.
16. Regiekoch mit Marillenguß.
17. Sulz von Vanille.
18. Kleine Bäckerei.

3. Für 20 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Suppe mit Crotons.
2. Sardinen mit Limonie.
3. Gedämpfte Gansleber mit Aspik.
4. Krustade-Pasteten mit Krebs-Ragout.
5. Rombò mit Holländersauce.
6. Glacirtes Rindfleisch, garnirt mit faschirten Gurken, Sardellen oder kalter Kräutersauce.
7. Soudirte Poulard-Filets mit Trüffelsauce und Faschnockerln garnirt.
8. Schnepfen-Salmi mit Crotons.
9. Grüne Erbsen mit Hirnfilets.
10. Maccaroni im Timbal.
11. Rehschlägel mit Compot.
12. Gefüllte Brathühner mit Salat.
13. Harlekinkoch mit Melonenguß.
14. Vanilleschaum mit ganzen Erdbeeren, mit Bisquits garnirt.
15. Mandelschnitten mit spanischem Wind.
16. Gefrornes.

4. Für 18 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Suppe mit Hirnwandel.
2. Salmi.
3. Caviar mit Limonie.
4. Gestürztes Aspik mit eingelegten Lachsschnitten.
5. Schinken-Risollen.
6. Boeuf à la mode mit Miccaroni, Limoniensauce, Senfsauce.
7. Poulard mit Austernsauce.
8. März-Hasen-Salmi im Reisreifen, faschirte Kohlrüben.

9. Kalte Pasteten.
10. Hirschrücken mit Compot.
11. Gebratene Gansel mit Häuptel-Salat.
12. Kaiserkoch mit Chocoladeguß.
13. Orangen-Sulz.
14. Mandel-Krapfeln.

5. Für 16 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Fasch-Nockerln in Suppe.
2. Häring mit Aspik und Kräutern.
3. Glacirtes Kalbs-Hirn mit Beschamele.
4. Kalter Karviol mit kalter Fricassée.
5. Glacirtes Fleisch, garnirt mit Kohl- und Goldrüben, Champignonsauce, grünen Fisolen in Essig und Oel.
6. Glacirte Kalbsbrust mit Morcheln.
7. Tauben im Butterreifen.
8. Spargel mit Butter und Semmelbröseln.
9. Erdäpfel-Polenta mit Käse.
10. Rehrücken mit Compot.
11. Limonie-Koch.
12. Kalter gestürzter Reis mit Erdbeerguß.
13. Gefüllte Biscuit-Krapfen.

6. Für 14 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Braune Suppe mit feinen Posesen.
2. Rheinlachs mit Caviar.
3. Eingelegte Forellen in Aspik.
4. Voul-au-vent-Pasteten mit weißem Ragout.
5. Gedämpftes Fleisch mit grünen Fisolen und glacirtem Retig, Braisesauce und Gurken-Salat.
6. Gespickte glacirte Poulard-Brüste mit Fasch-Nockerln und Kapaun-Nieren.
7. Wildenten mit Oliven.
8. Kastanien-Pürée mit Crotons.
9. Kapaun mit Salat und Wachteln gebraten.
10. Orangenblüthen-Soufflé mit Salat.
11. Sulz von Ribiseln.
12. Genas-Bäckerei, glacirt.

7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel.

1. Suppe mit Kälberfasch-Consommé.
2. Schwarzwürste mit Kren.
3. Haché-Pasteten.
4. Rindfleisch mit Gemüse garnirt, Fines herbes-Sauce und Orangenkren.
5. Lämmerne Schultern mit Champignon-Pürée.
6. Hühner mit Trüffelsauce.
7. Wälsche Brockerln mit Sardellen-Butter und Semmelbröseln.
8. Maccaroni mit Beschamele.
9. Rebhühner mit Compot.
10. Chocolade-Koch.
11. Maraschino-Schaum.
12. Glacirte Mandelschnitten.

8. Für 12 Gedecke.

1. Suppe mit Hühner-Consommé.
2. Hirn mit Aspik und Mayonnaise.
3. Lamms-Cotelettes in Papillotes.
4. Bratwürstel-Roulade von Butterteig.
5. Gewickelter Rindsbraten mit Maccaroni, Braisesauce u. kleinen Gurken.
6. Poulard mit Muschelsauce.
7. Gestürztes Gemüse.
8. Mehl-Polenta mit Käse.
9. Indian mit Salat.
10. Plumpudding mit Burgunder-Chaudeau.
11. Blanc manger à la Café.
12. Beliebige Bäckerei.

9. Für 12 Gedecke.

1. Gestoßene Kramets-Suppe.
2. Sardinen mit Limonie und Kräuter-Butter.
3. Zungen in Papillotes.
4. Haché-Pasteten.
5. Saftbraten mit Maccaroni, kalter Schnittlauchsauce, Gurkensauce.
6. Gespickte und glacirte Lammsbrust mit faschirten Champignons.
7. Französische Erdäpfel mit Schnitzeln à la Minute.
8. Indian mit Salat.
9. Kaiser-Pudding mit Chaudeau.
10. Westfäler Kipfel.

10. Für 10 Gedecke.

1. Suppe mit Leberwandeln.
2. Hirn-Risollen.
3. Fleisch mit Schinkenreis, Melonensauce, kleine Gurken.
4. Wildenten mit Butterreifen.
5. Grüne Erbsen mit Kälberfasch-Fülle.
6. Französischer Biscuit-Pudding mit Erdbeerguß.
7. Brathühnchen mit Salat.
8. Schneeballen.

11. Für 10 Gedecke.

1. Spargel-Suppe.
2. Fisch mit Essig und Oel.
3. Ragout-Hüteln.
4. Fleisch mit kleinem Rettig und Kappernsauce.
5. Kälberfasch-Rouleaux mit wälschem Reis.
6. Grüne Fisolen mit Lamms-Cotelettes.
7. Schinkenfleckerl.
8. Gebratene Enten mit Salat.
9. Rosenkrapfen.

12. Für 8 Gedecke.

1. Suppe mit Markknödeln.
2. Gebackene Schwämme mit Ragout gefüllt.
3. Fleisch mit faschirten Gurken garnirt, Zwiebelsauce und kalter Erdäpfel-Pürée.
4. Wildpret-Haché mit Crotons und mit Minute-Eiern.
5. Rothes Kraut mit Kaiserfleisch.
6. Brathühner mit Salat.
7. Schaum-Koch.
8. Ribisel-Kipfel.

13.

1. Nudelsuppe.
2. Sardellen-Butter mit Crotons.
3. Fleisch mit Erdäpfelschmarrn.
4. Braun gedünsteter Kohl mit Leber.
5. Schwäbischer Rostbraten mit Milchrahm-Nockerln.
6. Backhühner mit Salat.
7. Germ-Waffeln.

14.

1. Semmelschöberl-Suppe.
2. Butter und Rettig.
3. Fleisch, garnirt mit Erdäpfel-Pürée, Champignonsauce, Essigkren.
4. Schöpsen-Schlägel mit Fisolen.
5. Limoniengerstel mit spanischem Wind.
6. Nierenbraten mit Salat.
7. Spritzkrapfen.

15.

1. Suppe mit Reisknödel.
2. Pöckelzunge mit kalter Senfsauce.
3. Fleisch mit Sauerampfersauce und Orangenkren.
4. Kalbs-Cotelettes in Papillotes.
5. Gefülltes Kraut.
6. Hase mit Kirschen-Compot.
7. Gerührte Linzer Torte.

16.

1. Brotsuppe mit Eiern.
2. Omelette von Nieren.
3. Fleisch mit Gurkensauce, geriebenem Rettig in Essig und Oel.
4. Spinat mit gebackenen Nieren.
5. Gedünstete Tauben mit Sauce in Butterreifen.
6. Falscher Mandelkoch.
7. Gebratene Gänse mit Salat.

17.

1. Suppe.
2. Bratwürstel mit Senf.
3. Fleisch mit Dillenkräutersauce und grünen Fisolen.
4. Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzlingsauce.
5. Pflanzen mit Hirn-Posesen.
6. Braune Mandelbogen mit Vanillekren.
7. Gebratene Wildenten mit Orangen-Salat.
8. Karten.

18.

1. Suppe mit Speckknödeln.
2. Fleisch mit Milchrahmkren und Senf.
3. Gedünstetes Kraut mit Schweins-Cotelettes.
4. Gespickte Kalbsschnitzel mit Milchrahm.
5. Aepfelstrudel von englischem Teig.

19.

1. Abgegossene Reissuppe.
2. Fleisch mit fricassirter Gurkensauce und Kren.
3. Grüner gedünsteter Kohl mit gebackenem Kalbsohr.
4. Hase mit Sauce und Butterkrapfen.

20.

1. Braune Suppe mit Haché-Knödeln.
2. Fleisch mit rother Rübensauce und Rettig.
3. Schwäbisches Fleisch mit Sauce.
4. Saure Rüben mit Zunge.
5. Gebratene Hirschfilets mit Saft und Compote.
6. Mandelkrapfen von Butterteig.

21.

1. Suppe mit Leberschöberl.
2. Fleisch mit Semmelkren und Gurken-Salat.
3. Grüne Fisolen mit griechischen Lamms-Cotelettes.
4. Mostbraten mit gestürzten Nudeln.
5. Gebackene Aepfelscheiben.

22.

1. Hirn-Nockerln in der Suppe.
2. Schweins-Zunge mit Kren.
3. Eßterházy-Lungenbraten mit Erdäpfeln, Braisesauce und Bertram-Gurken.
4. Weißgedünstete Hühner mit Reis.
5. Kochsalat mit gerösteter Leber.
6. Fasan mit Compot.
7. Kaiserwandel mit Chaudeau.

23.

1. Hirnsuppe.
2. Gesulzte Jungschweinsfüße in Wandeln.
3. Beefsteak mit Erdäpfeln.
4. Zunge mit Aspignolsauce.
5. Sprossen mit Bratwürsteln.
6. Butterkoch.
7. Gebratener Rehschlägel.
8. Torteletten ohne Zucker.

24.

1. Kaiserschöberl-Suppe.
2. Häring mit Eiern.
3. Fleisch mit faschirtem Häuptelsalat, Paradiessauce und Linsen-Pürée.
4. Kohlrüben mit Leber.
5. Kaiserschnitzel.
6. Glacirte Crême mit Pfirsichen.

25.

1. Suppe mit Schlickkrapfel.
2. Hirn-Kroketten.
3. Fleisch mit kleinen Erdäpfeln, falscher Muschelsauce und Aepfel-Crême.
4. Paprika-Huhn.
5. Pfannkuchen.

26.

1. Gansel-Suppe.
2. Pöckel-Zunge mit Crême.
3. Fleisch mit glacirter Zwiebel-, kalter Bertram- und Orangensauce.
4. Faschirter Kohl.
5. Fricassirter Kalbskopf.
6. Schmankerl-Pudding mit Vanille-Crême.
7. Gefülltes gebratenes Lämmernes mit Salat.

27.

1. Suppe mit Mehlnockerln.
2. Haché-Filets im Netz gebraten.
3. Fleisch mit Pilzlingsauce und Rettig.
4. Schwarzwurzeln mit Buttersauce.
5. Jungschweinernes mit Crême.
6. Biscuit-Koch mit Aepfeln.
7. Gespicktes Poulard mit Salat.