

Les diners sans vin, se paient 1 fr. de plus.

OSTENDE.
Hôtel d'Allemagne

A. STRACKÉ.

Menu du 30 Août 1869.

Potage vermicelle.

HORS D'ŒUVRES VARIÉS :

RELEVÉS :

Soles fines herbes.

ENTRÉES :

Roastbeef au jus.
Choux rouges à l'Allemande.
Veau sauté chasseur.
Epinards à la crème.

ROTTIS :

Poulets au cresson.
Salade.

ENTREMETS :

Pouding diplomate.
Pâtisserie et Compotte.

Fromage de chester — Fruits. — Dessert.

Les voitures gratis pour MM. les voyageurs.

Ostende, typo. et litho. Daveluy.

La bavière se paie 2 fr. à Table d'hôte.

Table d'hôte à 2 et à 3 heures fr. 2-30.

CASINO KURSAAL OOSTENDE

**HOGMANAY AT
LOCH NESS
31-12-1973**



WIJN- EN CHAMPAGNEKAART

CARTE DES VINS ET DES CHAMPAGNES



WITTE WIJNEN - VINS BLANCS

Dienst en BTW inbegrepen
Service et TVA inclus

41	White Impérial Hanappier AC	1/2 = 320	600 frs
50	Pouilly Fuissé		650
73	Riesling Dopff Cuvée Europe AC		650
49	Sancerre MO	1/2 = 375	650
51	Château de Meursault Grande Réserve AC		600
	Peyrascas MO		
60	Rosé de Provence		650

RODE WIJNEN - VINS ROUGES

7	Château Dassault MC		650
31	Château Talbot Grand Cru Classé	1/2 = 400	750
22	Château Tropchaud L'Eglise AC		650
37	Château Pontet Canet Grand Cru Classé		650
114	Pommard AC		850
119	Une Bonne Bouteille AC	1/2 = 400	750

CHAMPAGNES

212	Heldsick Dry Monopole Gold Top		995
202	Taittinger Brut Réserve		995
218	Mumm Cordon Rouge Brut SA	1/2 = 575	995
214	Moët & Chandon Brut Impérial	1/2 = 575	995
227	Pommery & Greno Brut Mill.		995
229	Moët & Chandon Dom Pérignon		1.300
203	Taittinger Comtes de Champagne		1.300
228	Roederer Cristal		1.300

MAGNUMS

214C	Moët & Chandon Brut SA		2.200
227C	Pommery & Greno Brut Mill		2.200
203C	Taittinger Comtes de Champagne		2.600

MENU

THE GLENFIDDICH PUNCH



LE CONSOMME ECOSSAIS



LE SAUMON FUME DU LOCH NESS



LA NOISETTE D'AGNEAU DU SOUTH DOWNS

A LA WELLINGTON

ARTICHAUT HENRI IV



LE HOMARD DE KINCARDINE ST. SYLVESTRE



LE HOGMANAY'S CREAM AU DRAMBUIE



LES SWEETIES

Ontwerp dekors

WILLY BOSSCHEM

Public-relations officer

Technische uitvoering

ALBERT LESAFFRE, Techn. dir.