

3. Karbonade. Æblekage.
4. Forløren Skildpadde. Prinsessebudding.
5. Skinkesteg. Frugtgelé med Crème.
6. Kød budding med Ris. Hvid Sagosuppe.
7. Stegte Rødspætter. Smørgrød.
8. Kaninsteg. Koldskaal.
9. Kød rand med Gulerødder og Ærter. Æblegrød.
10. Sellerisuppe med Boller. Fiskebudding.
11. Ribbenssteg. Tyttebærgrød.
12. Ryper. Risengrønsbudding.
13. Medisterpølse. Hamborgeræggesøbe.
14. Kalvekoteletter. Snebudding.
15. Lammesteg. Stikkelsbærgrød.

Festretter.

Foraar.

1. Kørvelsuppe med forlørne Æg. Grilleret Lam med Blomkaal. Appelsiner.
2. Kalvesteg med Kartoffelpuré. Rabarbergrød med Fløde.
3. Asparagessuppe. Kogt Rødspætte. Lammesteg. Stikkelsbærgrød med Fløde.
4. Spinathbudding. Kyllinger. Lagkage.

Sommer.

5. Kogt Fiskefilet. Lammesteg med Spinat.
6. Blomkaalssuppe. Kyllinger. Jordbær med Fløde.
7. Kogt Skinke med Grønærter. Kalvesteg. Blommessoufflé.
8. Blomkaalsbudding. Oksesteg. Rødgrød med Fløde.

Efteraar.

9. Aprikossuppe. Benløse Fugle.
10. Suppe à la Reine. Haresteg. Citronfromage.
11. Brun Suppe. Kogt Gedde med Smør og Peberrod. And i Salmi. Frugt.
12. Stegt Fiskefilet med kold Kartoffelsalat. Høns i Champignons med Butterdejg. Haresteg. Rødvinsbudding med Crème.

Vinter.

13. Bouillon med Sago. Oksesteg. Stegte Æbler.
14. Boeufsteg. Risengrønskage.
15. Skinke med Grønlangkaal. Dyresteg. Appelsinsalat.
16. Makaronibudding. Andesteg. Æblegrød.
17. Suppe med Nudler. Krustader med Fisk. Oksefilet med Gemyse. Rombudding.
18. Forløren Skildpadde. Kalkunsteg. Vingelé med Makroner.
19. Suppe med Blommer. Oksekød med Caperssauce. Kathrineblommekage.