

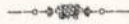


❧ BILL OF FARE. ❧

FOREWORD
Collecting American Menus
 by Jim Heimann 6

VORWORT
Über das Sammeln amerikanischer Speisekarten
 von Jim Heimann 8

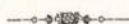
PRÉFACE
Collectionner les menus américains
 par Jim Heimann 10



INTRODUCTION
The American Menu by Steven Heller 12

EINLEITUNG
Die amerikanische Speisekarte
 von Steven Heller 22

INTRODUCTION
Le menu américain par Steven Heller 34



THE MENUS/DIE SPEISEKARTEN/LES MENUS ..46

INDEX.....390



PAGE 6 Louis Martin's, 1911, New York, New York

Seasoned café operator Louis Martin opened Martin's uptown in 1910 in the Times Square district. Suggestive menus like this drew New York's theater crowd in droves. It was claimed that the restaurant's closing within a year was because he mandated evening dress for men.

Der altgediente Cafésbesitzer Louis Martin eröffnete das Martin's 1910 im Viertel am Times Square. Suggestive Speisekarten wie diese zogen die Theaterleute New Yorks scharenweise an. Es wird behauptet, dass das Restaurant schon nach einem Jahr wieder schließen musste, weil Mr. Martin formelle Abendkleidung für Herren vorschrieb.

Louis Martin, gestionnaire aguerri, ouvre le Martin's en 1910 dans le quartier chic de Times Square. Avec des menus éminemment évocateurs, il attire une foule de comédiens et d'amateurs de théâtre. Le restaurant aurait fermé au bout d'un an, peut-être parce que la tenue de soirée était exigée pour les hommes.

PAGE 8 Southland, 1938, Boston, Massachusetts

PAGE 10 The Starlight Roof, the Waldorf-Astoria 1949, New York, New York