

NORDDEUTSCHER LLOYD BREMEN



· Sternennacht ·

SEEROMANTIK

Hauptmahlzeit

Vorspeisen	Fisch=Mayonnaise in Muscheln Geeiste Wassermelone
Suppen	Viktoria=Suppe Kraftbrühe mit Sternnudeln Kraftbrühe in Tasse, warm oder kalt
Fisch	Poschierter Nasello mit Kapern= Sauce
Zwischengerichte	Blanquettes von Zunge mit Spargeln Spaghetti chinesische Art
Braten	Kalt: Gebratenes Masthuhn, Waldorf=Salat
Vom Rost (8-10 Minuten)	Lammsteak mit Pilzen
Salate	Römischer = Asturia Schwedische Marinade
Gemüse und Teiggemüse	Spaghetti Naturell Erbsen Clamart Würfel=Karotten mit Petersilie Gedämpfter Reis
Kartoffeln	Gekochte, Gebackene, Stew
Süßspeisen	Reineclauden=Kompott Bayrische Dampfnudeln Erdbeer=Parfait, Kokosnuß=Makronen
	Garnierte Käseplatte
	Früchte
	Kaffee Tee
Für Kinder	Grießbrei mit brauner Butter

22.00 Uhr auf Wunsch: Tee, Zwieback, Belegte Schnittchen

Schnell. „Scharnhorst“ Dienstag, den 26. Mai 1936

Dinner

Fish Mayonnaise in Coquilles Iced Water Melon	Hors d'Oeuvre
Victoria Soup Consommé aux Pâtes d'Italie Consommé in Cup, Hot or Cold	Soups
Poached Nasello with Caper Sauce	Fish
Blanquettes of Tongue with Asparagus Spaghetti China Style	Entrées
Cold: Roast Poularde, Waldorf Salad	Roast
Lamb Steak with Mushrooms	From the Grill (about 10 Minutes)
Romain = Asturia Swedish Dressing	Salads
Spaghetti Plain Peas Clamart Cubed Carrots with Parsley Steamed Rice	Vegetables and Pastes
Boiled, Baked, Stew	Potatoes
Compote of Green Gages Bavarian Steamed Noodles Strawberry Parfait, Coconut Macaroons	Sweets
Garnished Cheese Plat	
Fruit	
Coffee Tea	
Semolina Gruel with Browned Butter	For Children

Tee Rusk Sandwiches **At 10.00 p. m.** to Order

Express S. S. „Scharnhorst“ Tuesday, May 26th 1936