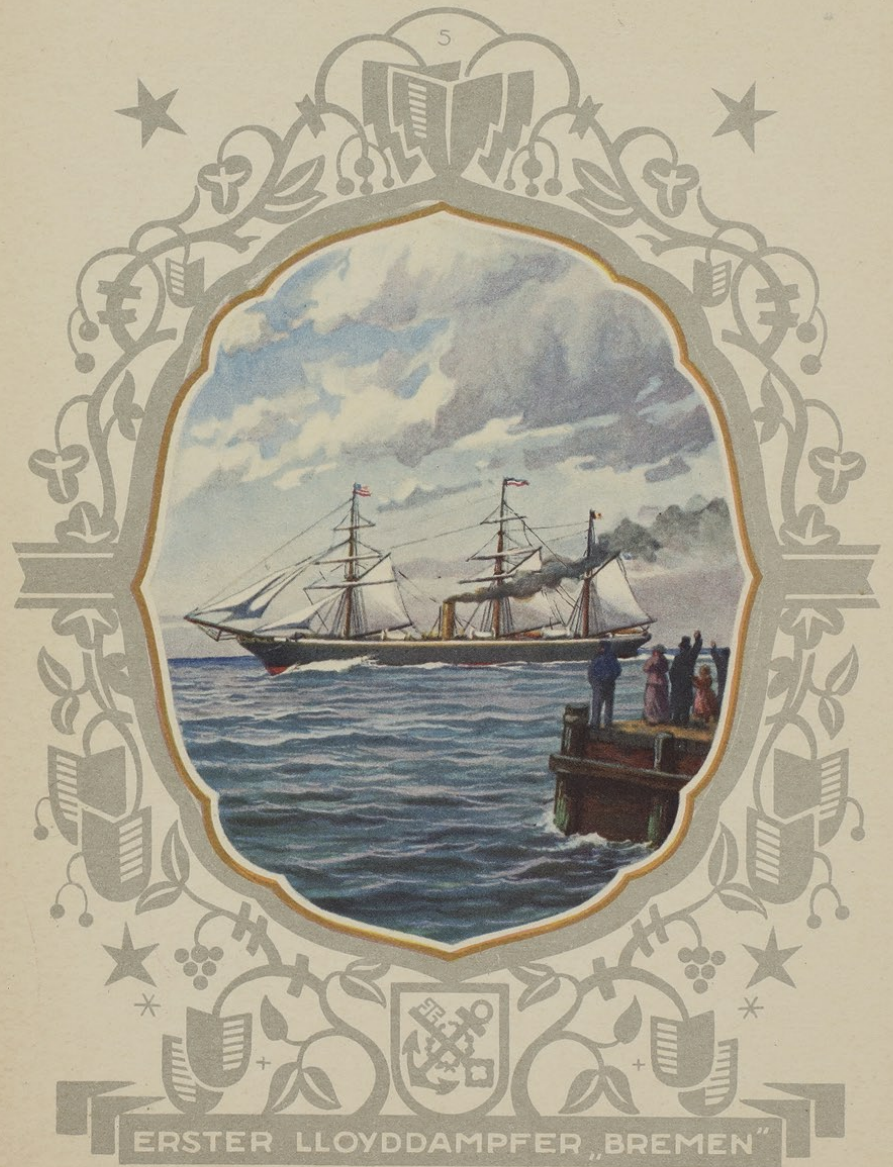


## Musik-Programm

1. Der Hohenfriedberger Armee-Marsch
2. Gold und Silber. Walzer                      Lehar
3. Ein Studenten-Kommers. Potpourri        Thiele
4. Ständchen. Serenade                        Heykens

NORDDEUTSCHER LLOYD BREMEN





## 2. Frühstück

### Vorspeisen:

Geräucherter Schellfisch mit feinen Kräutern  
Polnischer Fleisch-Salat                      Eier Léonesa  
Argentinische Schnitte                      Tafelsellerie  
Californische Oliven

### Kaltes Büfett:

Rebhuhn-Pastete auf Mandarinen  
Hochrippe, Rettich-Salat  
Kalbskopf Française  
Hammelrippenstück, Bohnen-Salat  
Pökelschweinsrücken, Frucht-Salat  
Nagelholz, geraspelt  
Thüringer Leberwurst

### Suppen:

Genfer Suppe      Kalte u. warme Kraftbrühe in Tasse

### Eierspeise:

Omelette mit Tomaten

### Fischgericht:

Pejerrey Valenciana

### Tagesplatte:

Ungarisches Gulyas, Schwäbische Spätzle

### Mittelgerichte und Braten:

Lammfleisch in Curry mit Reis  
Entre Côte Hôtelière  
Gebratenes Kalbsgehirn, Osteria

### Vom Rost: (ca. 10 Minuten)

Küken auf Toast

### Gemüse:

Gekochter Reis                      Erbsenpüree  
Fenchelknollen Provençale

### Kartoffeln:

Gebackene süße,      Bratz,      Holsteiner-

### Süß-Speisen:

Rahmgefrorenes, Palais de Dames      Mohrenköpfe  
Gedünstete Feigen

Dulce Membrillo      Goiabada  
Verschiedener Käse      Früchte  
Kaffee HAG      Kaffee      Santos-Kaffee

(wird im Rauch- und Gesellschaftszimmer gereicht)

## Dampfer »SIERRA VENTANA«

den 2. Oktober 1928.

16.30 Uhr-Tee: Grönländer Eispunsch.

## Almuerzo

### Hors d'Oeuvre:

Pescadilla ahumada con Hierbas finas  
Ensalada de Carne Polonaise      Huevos Léonesa  
Canapés Argentino                      Apio largos  
Aceitunas de California

### Fiambres:

Pastel de Perdiz sobre Mandarinas  
Costillar de Buey, Ensalada de Rábano  
Cabeza de Ternera Française  
Costillar de Carnero, Ensalada de Chaudas  
Costilla de Cerdo salada, Ensal. de Frutas  
Carne ahumado  
Salchicha de Hígado de Thuringia

### Sopas:

Sopa Ginebra                      Caldo frio y caliente en Taza

### Huevos:

Tortilla con Tomates

### Pescado:

Pejerrey Valenciana

### Plato Especial:

Gulyas Hungaro, Spaetzle á la Suabia

### Entradas y Asadas:

Carne de Cordero en Curry con Arroz  
Entre Côte Hôtelière  
Seso de Ternera frito, Osteria

### A la Parrilla: (ca. 10 Minutos)

Pollo sobre Tostada

### Legumbres:

Arroz cocido  
Masas de Finochi Provençale      Puré de Guisantes

### Papas:

Dulce al horno,      Fritas,      Holstein-

### Postres:

Helado de Crema, Palais de Dames      Othellos  
Compota de Higos

Dulce Membrillo      Goiabada  
Queso diverso                      Frutas  
Café HAG      Café      Café Santos

(se sirve en la Sala de Conversación y Salón de fumar)

A las 16.30 h.-Té: Ponche de Helado Groenland.