



Lies Harmschuld

Frankfurt a. M.

NORD-
DEUTSCHER
LLOYD
BREMEN

Mittagessen

Bielefelder Fleischsalat - Mariniertes Rollmops - Kreoler Fischsalat
Eiersalat mit Tomaten und grünem Pfeffer - Dill Pickles
Heringsfilet in Sauerrahm - Bier-Rettich
Reife und Grüne Oliven
Tafelsellerie

Russische Borschtsch

Gekochte Frische Rinderbrust Flämische Art
Meerrettich-Sauce - Bouillon-Kartoffeln
Lorette Salat

Schokoladen-Creme, Vanillesauce

Kaffee

Auf Wunsch

Fleischbrühe in der Tasse

Fisch:

Scholle Müllerin Art
Salzkartoffeln

Zwischengericht:

Pork and Beans Boston Style

Kalte Speisen:

Gemischter Kalter Braten, Senfgurke
Hausmacher-Sülze Sauce Ravigote
Verschiedene frische und geräucherte Wurst

Salate:

Endivien-, Gurken-

Marinaden:

Rudolph's Dill-

Gemüse:

Frische Karotten - Maiskorn

Kartoffeln:

Gekochte, Püree-, Brat-

Süßspeise:

Zitronen Meringue Pie

Käse:

Emmentaler, Quark-

Früchte der Jahreszeit

Kaffee - Tee - Kakao - Frische Milch

Pfefferminztee - Kamillentee

16.00 Uhr:

Kaffee Tee - Kuchen

MS. „Gripsholm“

Montag, 2. August 1954

Lunch

Bielefeld Salad - Marinated Rollmops - Fish Salad Créole
Egg Salad with Tomatoes and Green Pepper - Dill Pickles
Fillet of Herring in Sour Cream - Black Radish
Ripe and Green Olives
Table Celery

Russian Borschtsch

Boiled Fresh Brisket Beef Flamande
Horse-radish Sauce - Bouillon Potatoes
Lorette Salad

Chocolate Cream, Vanilla Sauce

Coffee

To Order

Consommé in Cup

Fish:

Plaice Meunière
Steamed Potatoes

Entree

Pork and Beans Boston Style

Cold Dishes

Assorted Cold Roast, Mustard Cucumber
Home-made Potted Brawn, Sauce Ravigote
Choice of Fresh and Smoked Sausage

Salad:

Endivie, Cucumber

Dressing:

Rudolph's, Dill

Vegetables:

Fresh Carrots - Kernel Corn

Potatoes:

Boiled, Purée, Fried

Dessert:

Lemon Meringue Pie

Cheese:

Emmentaler, Whey

Fresh Fruit in Season

Coffee - Tea - Cocoa - Fresh Milk

Peppermint - Camomile

4.00 p.m.

Coffee - Tea - Cake

MS. "Gripsholm"

Monday, August 2nd, 1954

Mittagessen

Bielefelder Fleischsalat - Marinierter Rollmops - Kreoler Fischsalat
Eiersalat mit Tomaten und grünem Pfeffer - Dill Pickles
Heringsfilet in Sauerrahm - Bier-Rettich
Reife und Grüne Oliven
Tafelsellerie

Russische Borschtsch

Gekochte Frische Rinderbrust Flämische Art
Meerrettich-Sauce - Bouillon-Kartoffeln
Lorette Salat

Schokoladen-Creme, Vanillesauce

Kaffee

Auf Wunsch

Fleischbrühe in der Tasse

Fisch:

Scholle Müllerin Art
Salzkartoffeln

Zwischengericht:

Pork and Beans Boston Style

Kalte Speisen:

Gemischter Kalter Braten, Senfgurke
Hausmacher-Sülze Sauce Ravigote
Verschiedene frische und geräucherte Wurst

Salate:

Endivien-, Gurken-

Marinaden:

Rudolph's Dill-

Gemüse:

Frische Karotten - Maiskorn

Kartoffeln:

Gekochte, Püree-, Brat-

Süßspeise:

Zitronen Meringue Pie

Käse:

Emmentaler, Quark-

Früchte der Jahreszeit

Kaffee - Tee - Kakao - Frische Milch

Pfefferminztee - Kamillentee

16.00 Uhr:

Kaffee Tee - Kuchen

Lunch

Bielefeld Salad - Marinated Rollmops - Fish Salad Créole
Egg Salad with Tomatoes and Green Pepper - Dill Pickles
Fillet of Herring in Sour Cream - Black Radish
Ripe and Green Olives
Table Celery

Russian Borschtsch

Boiled Fresh Brisket Beef Flamande
Horse-radish Sauce - Bouillon Potatoes
Lorette Salad

Chocolate Cream, Vanilla Sauce

Coffee

To Order

Consommé in Cup

Fish:

Plaice Meunière
Steamed Potatoes

Entree

Pork and Beans Boston Style

Cold Dishes

Assorted Cold Roast, Mustard Cucumber
Home-made Potted Brawn, Sauce Ravigote
Choice of Fresh and Smoked Sausage

Salad:

Endivie, Cucumber

Dressing:

Rudolph's, Dill

Vegetables:

Fresh Carrots - Kernel Corn

Potatoes:

Boiled, Purée, Fried

Dessert:

Lemon Meringue Pie

Cheese:

Emmental, Whey

Fresh Fruit in Season

Coffee - Tea - Cocoa - Fresh Milk

Peppermint - Camomile

4.00 p.m.

Coffee - Tea - Cake