

**DSR-LINES**

OSTSEE-DRUCK POSTDOK



MS ARKONA

LENINGRAD  
23. September 1988

MITTAGESSEN

*Kraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und pochiertem Wachtelei*

\*\*\*\*\*  
\* Unser Fischkoch empfiehlt \*  
\* Rotbarschfilet in Weinteig gebacken, Tomatenrahm \*  
\* Kräuterkartoffeln und Bohnensalat \*  
\*\*\*\*\*

*Geschmorter Kasselerkamm mit Zwiebelgemüse  
und Kartoffelcroquetten*

*Schweinerückensteak mit Banane in Currybutter gebraten,  
Zitronen - Risotto, Tomatensalat mit geraspeltem Schafskäse*

*Aprikosen mit Schlagsahne  
und gerösteten Mandelsplittern*

*Eisbecher „VIKTORIA“  
mit Johannisbeeren in Rotwein, Vanillerahmeis, geschlagene Sahne*

MENÜ

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und pochiertem Wachtelei*

*Schweinerückensteak mit Banane in Currybutter gebraten,  
Zitronen - Risotto, Tomatensalat und geraspeltem Schafskäse*

*Eisbecher „VIKTORIA“  
mit Johannisbeeren in Rotwein, Vanillerahmeis, geschlagene Sahne*

EMPFEHLUNG DES CHEFSTEWARDS

*für Sie von unseren auserlesenen Weinen zum heutigen Menü*

1984 er		
Lindenblatt	0,2 l	3,40 M
VR Ungarn		

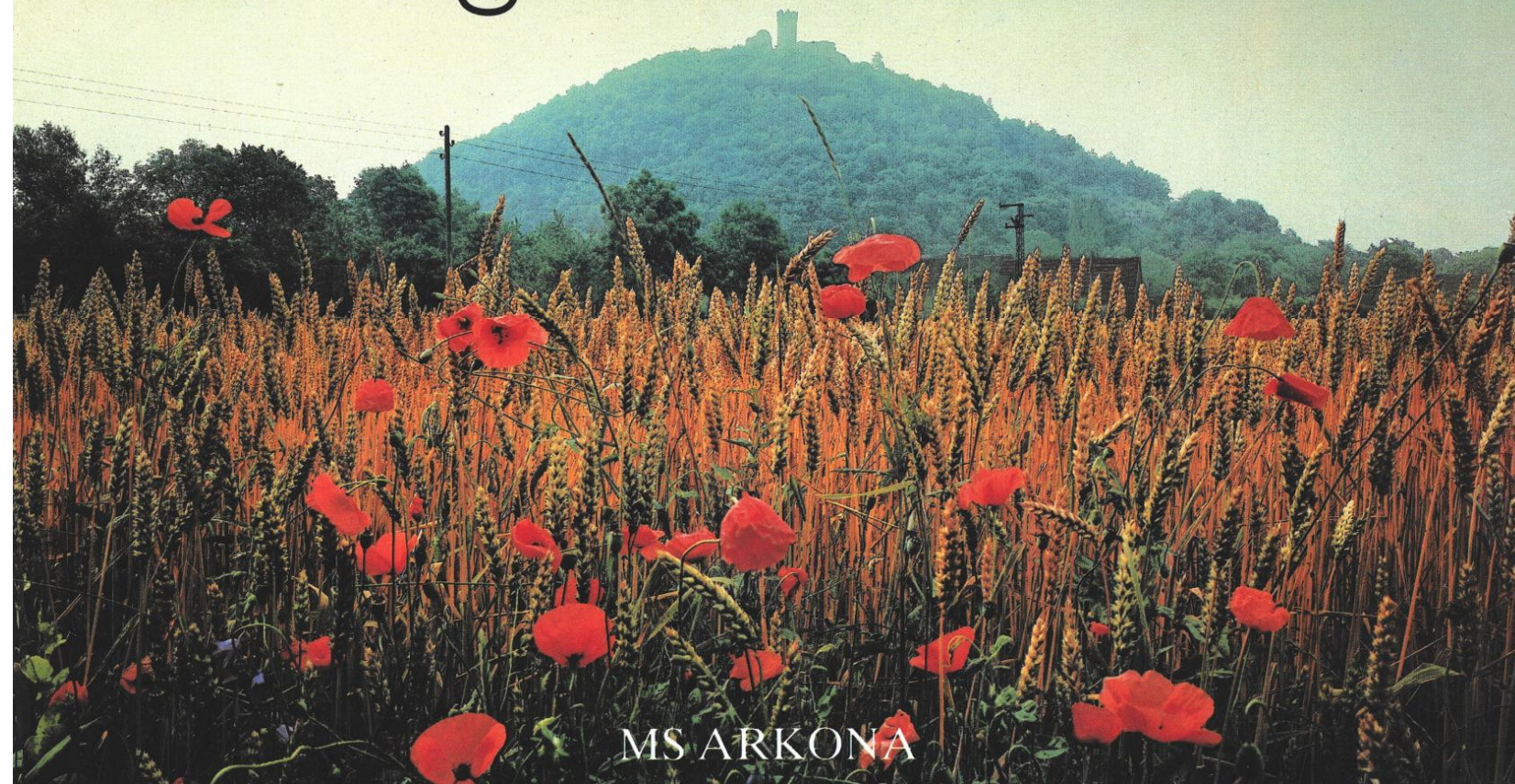
*Einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt im  
Restaurant ARKONA  
wünschen Ihnen im Namen unserer Kollektive*

*Klaus Fritze  
Chefkoch*

*Thomas Schmelzer  
Chefsteward*

OSTERREICH HORTON  
**DSR-LINES**

# Thüringer Bauernabend



MS ARKONA

**HERZLICH WILLKOMMEN !**

**Zu Gast in Thüringen**

**- Tradition und Gastlichkeit -  
mit kulinarischen Spezialitäten der Thüringer Küche  
Guten Appetit und viel Freude wünschen Ihnen**

**Klaus Fritze  
Chefkoch**

**Thomas Schmelzer  
Chefsteward**

\*\*\*

**Wir halten für Sie eine deftige Mahlzeit bereit**

*Weimarer Schnippelsuppe mit Knoblauchcroutons  
Ferenbreiterbacher „Saure Brüh“, mit Bauernbrot gebunden  
Süßsaure Linsensuppe mit Blutwurst und Pökelrippchen*

*Rotkohlwickel , gefüllt mit Wildschwein, Waldpilzen  
und Räucherspeck mit Kräuterschmand  
Geschmorte Rippchen auf Schinkensauerkraut  
Rostbrätel in Bier eingelegt, Essiggemüse  
Schweineröllchen mit Majoran- Zwiebeln auf Apfelscheibe  
Geschmorte Gänsebrust mit Grünkohl und Kartoffelklößchen  
Schlachteplatte mit Schlenkerwürstchen, Kopffleisch,  
Nieren und Kochklops  
Kaßlerrücken in Brotteig gebacken mit  
Weißkraut - Apfel - Salat in Rahm*

\*\*\*

**Vom Schlachtfest empfehlen wir Ihnen**

*Gefülltes Spanferkel mit mariniertem Frühlingsgemüse umlegt  
In Bier gebeizter Schweineschinken*

\*\*\*

**Aus Flüssen und Teichen**

*Forellenröllchen im Wurzelsud gegart, Buttergemüse  
Zanderfilet in Kräuterhülle  
Gedämpftes Hechtfilet in mildem Senfrahm*

\*\*\*

**Es wird nicht alles heiß gegessen  
Eine kleine Auswahl herzhafter kalter Speisen**

*Frische hausschlachtene Wurst  
Mühlhäuser Putenbrust mit Blumenkohlröschen  
Hausmacher Schüsselsülze „Fuhrmanns Art“ mit Essig und Öl  
Hohlfelder Hühnerfleischcocktail  
Stützbacher Forellenfilet, geräuchert, auf Schwarzwurzelsalat mit Dillschmand  
Mehrbacher Preßkopfsalat  
Gefüllte Tomaten mit Greußener Käsesalat  
Kümmelbrötchen mit würzigen Schabefleisch gefüllt und Wachtelei  
Berkaer Magerkäse mit Apfelschmalz  
Schinkenvariationen vom Holzbrett*

\*\*\*

**Herzhaftes Ergänzungen**

*Apfel - Majoran - Zwiebelschmalz  
Käsevariation aus der Meierei, vom Brett  
Frischer Speck - Zwiebel - Kuchen  
Warmes Kümmel - und Knoblauchbrot  
Brotzöpfe und Brezeln  
Kümmel - und Salzstangen, Mohnhörchen  
Oberhofer Gewürzöpfe, Steinbacher Pilze*

\*\*\*

**Unsere Kirmesspezialität**

*Thüringer Kirmeskuchen, Blaubeerkuchen  
Mooskuchen, Mohnkuchen mit Decke  
Rhabarbergelee mit Vanillesauce  
Waldbeeren in herzhaftem Weingelee  
Obstsalat mit Nordhäuser Apfelkorn  
Zwetschgen - Birnen - Salat mit Mandel - Joghurt  
Apfel - Johannisbeer - Salat mit Zimt - Sahne*

\*\*\*



**EINE KLEINE GETRÄNKEEMPFEHLUNG**  
aus den „Thüringer Landen“ für Sie auserwählt

Ein Spitzenbier aus Apolda

Ein echtes Pilsner aus der Vereinsbrauerei Apolda:

Apoldaer Classic      0,5 l      2,40 M

**„HEUT IST DIE BESTE ZEIT“**

Nach den kulinarischen Spezialitäten für Ihr Wohlbefinden  
einen Kräuterlikör

62	Altmeister	4 cl	1,50 M
63	Aromatique	4 cl	1,44 M
64	Rhönbitter	4 cl	1,84 M

**AUS THÜRINGER BRENNEREIEN**  
von Nordhausen einen Weinbrand

66	Classique	4 cl	2,44 M
67	Marquis	4 cl	2,04 M



*Ich wand're ja so gerne*

*Ich wand're ja so gerne am  
Brennstein durch das Land...*



MS ARKONA



**DSR-LINES**

OTSEE DRUCK ROSTOCK

FDGB-URLAUBERSCHIFF  
ARKONA

TALLINN, 25.09.1988

MITTAGESSEN

Kraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

\*\*\*\*\*  
\*  
\* Eine Empfehlung aus der Fischküche \*  
\* In Butter gebratene Rotzunge mit einem Krabbenragout überbacken, \*  
\* Dillkartoffeln und Bohnensalat \*  
\*  
\*\*\*\*\*

Gedämpfte Pökelrinderzunge „WESTMORELAND“  
- mit feingehackten Essiggemüsen in Madairasauce, Rosenkohl  
mit Saftschinkenwürfeln, Brandteigkartoffeln

Schweinemedailon „ZIGEUNER ART“  
mit einem Schinken - Letscho - Ragout  
bedeckt, Champignon - Spaghetti

Creme von frischen Lemonen

Moccaeis mit Eierlikörsahne

\*\*\*

MENÜ

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Schweinemedailon „ZIGEUNER ART“  
mit einem Schinken - Letscho - Ragout  
bedeckt, Champignon - Spaghetti

Moccaeis mit Eierlikörsahne

DIE EMPFEHLUNG DES CHEFSTEWARDS  
für Sie von unseren auserlesenen Weinen zum heutigen Menü

1984 er

Grauer Mönch  
VR Ungarn

0,2 l

3,60 M

Einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt im  
Restaurant ARKONA  
wünschen Ihnen im Namen unserer Kollektive

Klaus Fritze  
Chefkoch

Thomas Schmelzer  
Chefsteward

MS ARKONA



**DSR-LINES**

OSTSEE-DRUCK ROSTOCK



*FDGB-URLAUBERSCHIFF*

*TALLINN, 25.09.1988*

*ABENDESSEN*

*Wachteleiercocktail „MONIKA“  
auf Kopfsalatstreifen mit Remouladencreme*

*\**

*Geschmorte Entenkeule mit Champagnerkraut  
und Naturkartoffeln*

*\**

*Frisches Obst*

*Zur Komplettierung Ihres Menüs bitten wir Sie  
zum  
ARKONA – BÜFETT*

*\*\*\**

*Einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt  
im Restaurant ARKONA  
wünschen Ihnen im Namen unserer Kollektive*

*Klaus Fritze  
Chefkoch*

*Thomas Schmelzer  
Chefsteward*

MS ARKONA



**DSR-LINES**

OSTBEE-DRUCK POSTOCK

FDGB-URLAUBERSCHIFF  
ARKONA

Auf See, 27.09.1988

MITTAGESSEN

Kraftbrühe mit Selleriestreifen in Wodka

\*

Geflügelcremesuppe „MONTE CHRISTO“  
mit Klößchen und Artischockenwürfeln

\*

Jugoslawische Fischpfanne,  
ein würziges Seefischragout mit Paprikastreifen, Champignons,  
jungen Schoten und Tomatenpüree, Safranreis

\*

Fruchtige Schweinsroulade,  
mit Sauerkraut und Aprikosen gefüllt, Kartoffelpüree

\*

Mecklenburger Bauernkotelett,  
mit Speckkamm und Grillwürstchen garniert,  
auf einem knusprig gebratenem Reibekuchen angerichtet

\*

Erdbeeren mit geschlagener Sahne

\*

Haselnußeis mit Irish-Coffee-Sauce

\*\*\*

MENÜ

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

Geflügelcremesuppe „MONTE CHRISTO“  
mit Klößchen und Artischockenwürfeln

\*

Fruchtige Schweinsroulade,  
mit Sauerkraut und Aprikosen gefüllt, Kartoffelpüree

\*

Haselnußeis mit Irish-Coffee-Sauce

EMPFEHLUNG DES CHEFSTEWARDS  
für Sie von unseren auserlesenen Weinen zum heutigen Menü

1984 er		
Lindenblatt	0,2 l	3,40 M
VR Ungarn		

Einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt im  
Restaurant ARKONA  
wünschen Ihnen im Namen unserer Kollektive

Klaus Fritze  
Chefkoch

Thomas Schmelzer  
Chefsteward

*Auf Wiedersehen*

**DSR-LINES**

OSTSEE DRUCK ROSTOCK

MS ARKONA

FDGB-URLAUBERSCHIFF  
ARKONA

Auf See, 27.09.1988

FESTLICHES ABSCHIEDESSEN

GRAVAD LACHS

- gebeizter Norwegischer Fjordlachs mit einer süßen -  
Sensauce und ofenfrischem Salzhörnchen

\*\*\*

Känguruschwanzsuppe mit Curry - Sahnehaube  
und Parmesan - Fleuron

\*\*\*

Japanische Großgarnele im Speckhemd gebacken,  
Orangen - hollandaise, körnig gekochter Reis mit Mandelsplittern

\*\*\*

Schweinslende mit einem getrüffeltem Gänseleberparfait  
gefüllt, im Schweinenetz gebraten.  
Spargelspitzen, Broccoli mit Sesam- Butter, karamalisierte  
Baby - Karotten, Kartoffelcroquetten

\*\*\*

Eisbombe „ARKONA“  
- eine geeiste Überraschung -

\*\*\*

Mocca

Klaus Fritze  
Chefkoch

Thomas Schmelzer  
Chefsteward

EINE GETRÄNKEEMPFEHLUNG DES CHEFSTEWARDS

für Sie von unseren auserlesenen Weinen  
denn sie sind die Musik zum Gala - Menü

Sowjetischer Wodka 4 cl 2,24 M  
SU

Meißner Bischofsspre 0,1 l 2,08 M  
DDR

1984 er 0,1 l 1,80 M  
Grauer Mönch  
VR Ungarn

Grand Mousseux halbtrocken 0,15 l 5,28 M  
DDR

NACH ANGENEHMEN STUNDEN AN BORD UND IN DEN HAFEN WÜNSCHEN  
 WIR IHNEN WEITERHIN PERSÖNLICHES WOHLERGEHEN UND  
 VIEL ERFOLG IN DER ARBEIT !

*Ernst Krenmling*  
 Ernst Krenmling  
 Hauptreiseleiter

*Peter Böttcher*  
 Arndt - Peter Böttcher  
 Kapitän

Nördlichste Position	Breite	60°	12,3'	N	östl. Insel Sommers
	Länge	27°	46,4'	E	
Östlichste Position	Breite	59°	55,5'	N	Leningrad
	Länge	30°	14,1'	E	
Westlichste Position	Breite	54°	10,6'	N	Warnemünde
	Länge	12°	5,6'	E	
Südlichste Position					Warnemünde

Total versiegelte Distanz	1779 sm
Höchste Windstärke	8/27.09.1988
Höchster Seegang	7/27.09.1988
GröÙte Wassertiefe	165 m

DIE SCHIFFSLEITUNG DER  
 "ARKONA"

Genosse Böttcher	Kapitän
Genosse Lehmann	Politoffizier
Genosse Leitzsch	Erster Nautischer Offizier
Genosse Treder	Offizier für Schiffssicherheit
Genosse Dräger	Leitender Technischer Offizier
Genosse Dr. Fischer	Schiffsarzt
Genosse Zeigert	Leitender Funkoffizier
Genosse Gutknecht	Oberzahlmeister
Genosse Fritze	Chefkoch
Genosse Schmelzer	Chefsteward
Genosse Rach	Kulturoffizier

*Steuermann*



REISETAGEBUCH  
 OSTSEE- KREUZFAHRT MIT DEM FDGB-URLAUBERSCHIFF  
 ARKONA  
 WARNEMÜNDE-HELSINKI-LENINGRAD-TALLINN-RIGA-WARNEMÜNDE

19. bis 28. September 1988

Montag  
19.09.1988 Warnemünde  
Herzlich Willkommen an Bord  
Sicherheitseinweisung für alle Passagiere  
Leinen los - Kurs Helsinki  
Begrüßungscocktail des Kapitäns

Dienstag  
20.09.1988 Auf der Reise nach Helsinki  
Frühsport an frischer Seeluft  
"Was ist Shuffleboard" ?  
Nachmittagskonzert bei Kaffee und Kuchen mit der Gruppe "Color"  
Volleyballspiele auf dem Sportdeck  
Festliches Willkommensmenü im Restaurant  
Musikalischer Begrüßungsabend - Die Künstler stellen sich vor.

Mittwoch  
21.09.1988 Auf der Reise nach Helsinki  
"Helsinki und Leningrad " Lichtbildervortrag  
Besichtigung der Kommandobrücke  
"Großes Halali" Wurftaubenschießen mit Jagdgewehren  
"Künstler Hautnah" Programm mit Vera Schneidenbach, Angelika Rose und Volker Vorberg  
"Melodien zu später Stunde" mit Carla Werner am Flügel  
"Abra Cadabra" Zaubereien mit Jochen Zmeck

Donnerstag  
22.09.1988 Helsinki  
Stadtrundfahrt - Bummel über den Markt  
Leinen los - Kurs Leningrad  
"Rhythmix International" Diskothek mit Hinz und Kunz (t)  
"Romantische Klänge" mit Carla Werner am Flügel  
"Cocktail International" ein buntes Programm mit allen Künstlern.

Freitag  
23.09.1988 Leningrad  
Lotse an Bord- Passage der Festung Kronstadt  
Stadtrundfahrt - Folkloreveranstaltung mit dem Moldauischen Tanz- und Gesangsensemble  
Minishow vor Mitternacht mit dem "Duo Pierre"

Sonnabend  
24.09.1988 Leningrad  
Besuch des Russischen Museums  
Fahrt nach Petrodwoez - Peterhof  
"Zu Gast in Thüringen" Spezialitätenabend im Restaurant  
Tanzabend mit Brigitte Künzel und der Gruppe "Color"  
Leinen los - Kurs Tallinn  
Oldies und Countrymusik von Angelika Rose und Volker Vorberg

Sonntag  
25.09.1988 Auf der Reise nach Tallinn  
"Tallinn- Hauptstadt der Estnischen SSR"  
Lichtbildervortrag  
Frühschoppen im PUB mit "Hinz und Kunz (t)  
ARKONA auf Reede vor Tallinn  
Wegen Sturm kein Tendern oder Einlaufen möglich  
Anker auf - Kurs Riga  
"Hellsehen und Telepathie" mit Jochen Zmeck  
"Grand mit Dreien" Programm mit Vera Schneidenbach, dem Duo Pierre und der Gruppe "Color".

Montag  
26.09.1988 Auf der Reise nach Riga  
"Riga - Hauptstadt der lettischen SSR"  
Lichtbildervortrag  
Lotse an Bord - Fahrt auf der Daugava - Festmachen in Riga  
Individueller Landgang - Einkaufsbummel  
Musikalischer Abschiedsabend- Die Künstler sagen Auf Wiedersehen.  
Leinen los ! Heimatkurs.

Dienstag  
27.09.1988 Auf Heimreise  
Serviettenformen für die festliche Tafel  
"Passagiere fragen - Kapitän und leitende Schiffs-offiziere antworten"  
Forum in Cafe - Autogrammstunde der Künstler  
Festliches Abschiedsmenü im Restaurant  
Die Arkona Crew-Show im Cafe Neptun

Mittwoch  
28.09.1988 Warnemünde  
Festmachen im Heimathafen  
Auf Wiedersehen - gute Heimfahrt !

