



LUNCH/MITTAGESSEN

Rimmad, långkocht oxbringa med ugnsbakade rotsaker,
kål och senapssås

Kuvertbröd

Mandelkaka med äppelkompott



Lang gekochte, gepökelte Rinderbrust mit gebackenem
Wurzelgemüse, Kohl und Senfsauce

Brötchen

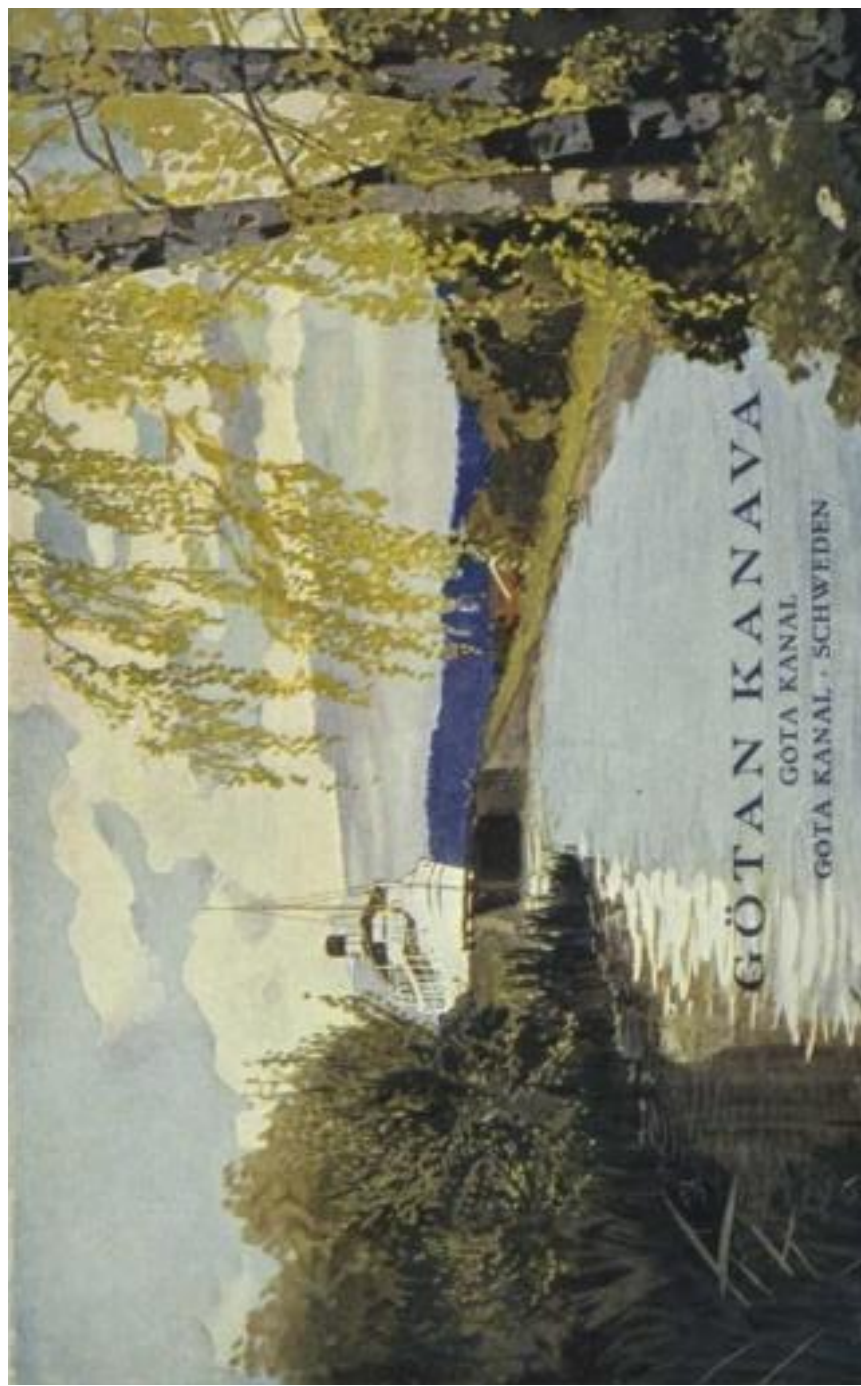
Mandelgebäck mit Apfelkompott



Lightly salted, slow cooked brisket of beef with oven
baked root vegetables, cabbage and mustard sauce

Bread rolls

Almond cake with apple compote



GÖTAN KANAVA

GÖTA KANAL

GÖTA KANAL · SCHWEDEN

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Jordärtskocksoppa med krassekräm och kavringskrutong

Kuvertbröd

Halstrad fjällröding med rostad mandelpotatis, syrlig fänkål
och vitvinsås med rökt forellrom

Jämtländsk tiramisu med hjortron



Jerusalem-Artischocken-Suppe mit Kressecreme
und Roggenbrot-Croûtons

Brötchen

Gegrillter Seesaibling mit gerösteten Mandelkartoffeln,
säuerlichem Fenchel und Weissweinsauce mit geräuchertem
Forellenrogen

Jämtland-Tiramisu mit Moltebeeren



Jerusalem artichoke soup with garden cress creme
and rye bread croutons

Bread rolls

Broiled arctic char with roasted almond potatoes, sour
fennel and white wine sauce with smoked rainbow trout roe

Jämtland tiramisu with cloudbberries

GÖTA CANAL

SWEDEN



LUNCH/MITTAGESSEN

Varmrökt lax från Spikens fiskeläge med
äppel- och färskpotatissallad

Kuvertbröd


Vaniljpudding med röda vinbär och mynta



Warm geräucherter Lachs vom Fischerhafen Spiken,
serviert mit einem Apfel- und Frischkartoffelsalat

Brötchen

Vanillepudding mit roten Johannisbeeren
und Pfefferminze



Hot smoked salmon from Spiken hamlet,
served with an apple and new potato salad

Bread rolls

Vanilla pudding with redcurrant and mint

Quer
durch
Schweden



GÖTA KANAL

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Alvedsrökt hjortstek på mörkt bröd
med smörstekta kantareller, tranbär och dragonkräm

Långbakad fläksida med blomkålspuré, råstekt blomkål
och gröna linser i äppelcidervinägersky

Mörk chokladbakelse med saltkola och inkokt päron



Erlenholzgeräucherter Hirschbraten auf dunklem Brot, serviert mit
in Butter gebratenen Pfifferlingen, Moosbeeren und Estragoncrème

Langgebackenes Schweinefleisch mit Blumenkohlpüree, gebratenem
Blumenkohl und grünen Linsen in Apfelessigsauce

Gebäck mit dunkler Schokolade, serviert mit Salzkaramellcrème
und eingekochter Birne



Alderwood smoked deer steak on brown bread with butter-fried
chanterelle, cranberries and tarragon creme

Slow cooked side of pork with cauliflower puree, raw fried
cauliflower and green lentils in apple cider vinegar gravy

Dark chocolate tart with salted caramel creme and preserved pear



STOCKHOLM

GOTHENBURG


GÖTA CANAL
SWEDEN

LUNCH/MITTAGESSEN

S.O.S - Smör, ost och sill på båtens vis

Kuvertbröd


Ostgratinerad fiskfärsquenell med gräslökssås,
gröna ärtor och färskpotatis



S.O.S - Smör, ost och sill (Hering, Käse und Butter)
auf Schiffswaise

Brötchen

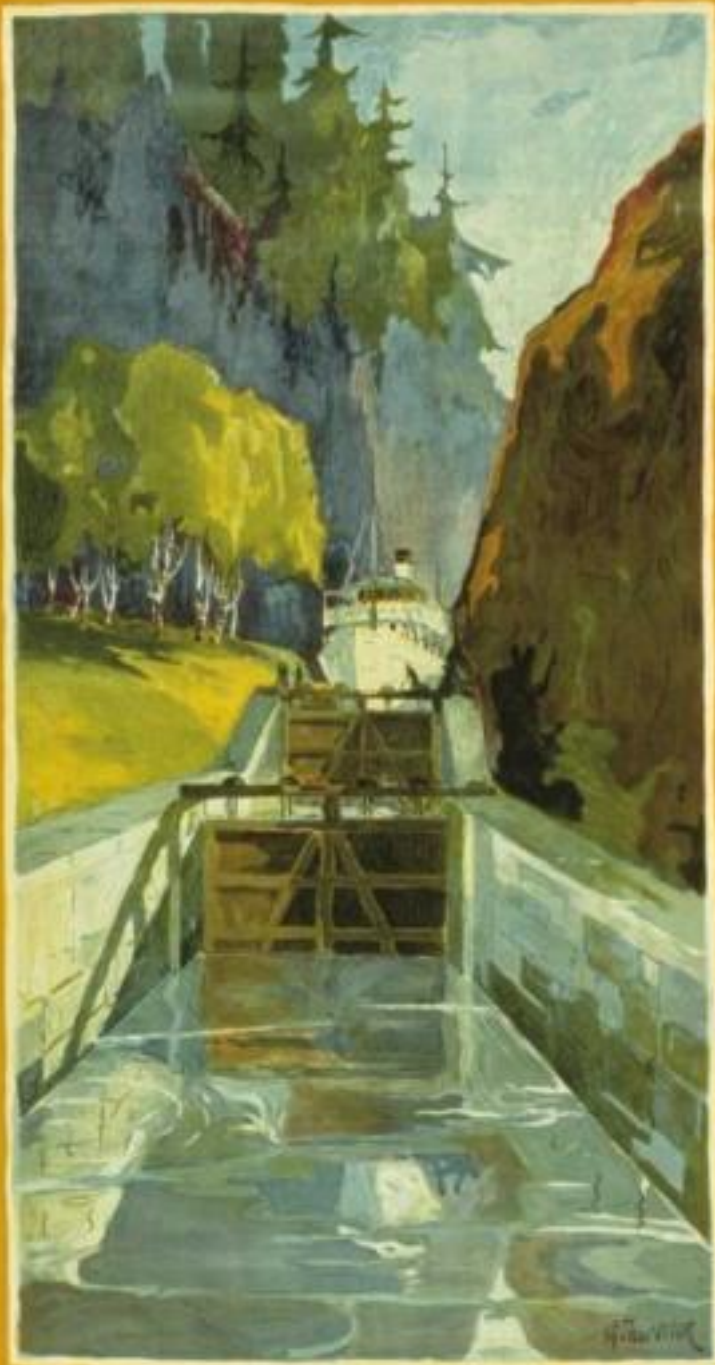
Mit Käse gratinierte Fischklösschen mit Schnittlauchsauce,
grünen Erbsen und neuen Kartoffeln



S.O.S - Smör, ost, sill (butter, cheese, herring),
according to the chef's own recipe

Bread rolls

Cheese gratinated fish quenelle with chive sauce,
green peas and new potatoes



GÖTA CANAL

SWEDEN

A CRUISE THROUGH FAIRYLAND

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Grön ärtsoppa med svartrokt sidfläsk och färskriven pepparrot

Halstrad gös över gräddstuvad spenat
och rostad kräm på palsternacka

Ostkaka med björnbärsmylta och lättvispad grädde



Suppe mit grünen Erbsen, geräuchertem Schweinebauch
und frischgeriebenem Meerrettich

Gegrillter Zander über mit in Rahm gekochtem Spinat,
serviert mit geröstetem Pastinakenpüree

Süsser Käsekuchen, serviert mit Brombeeren
und leicht geschlagenem Rahm

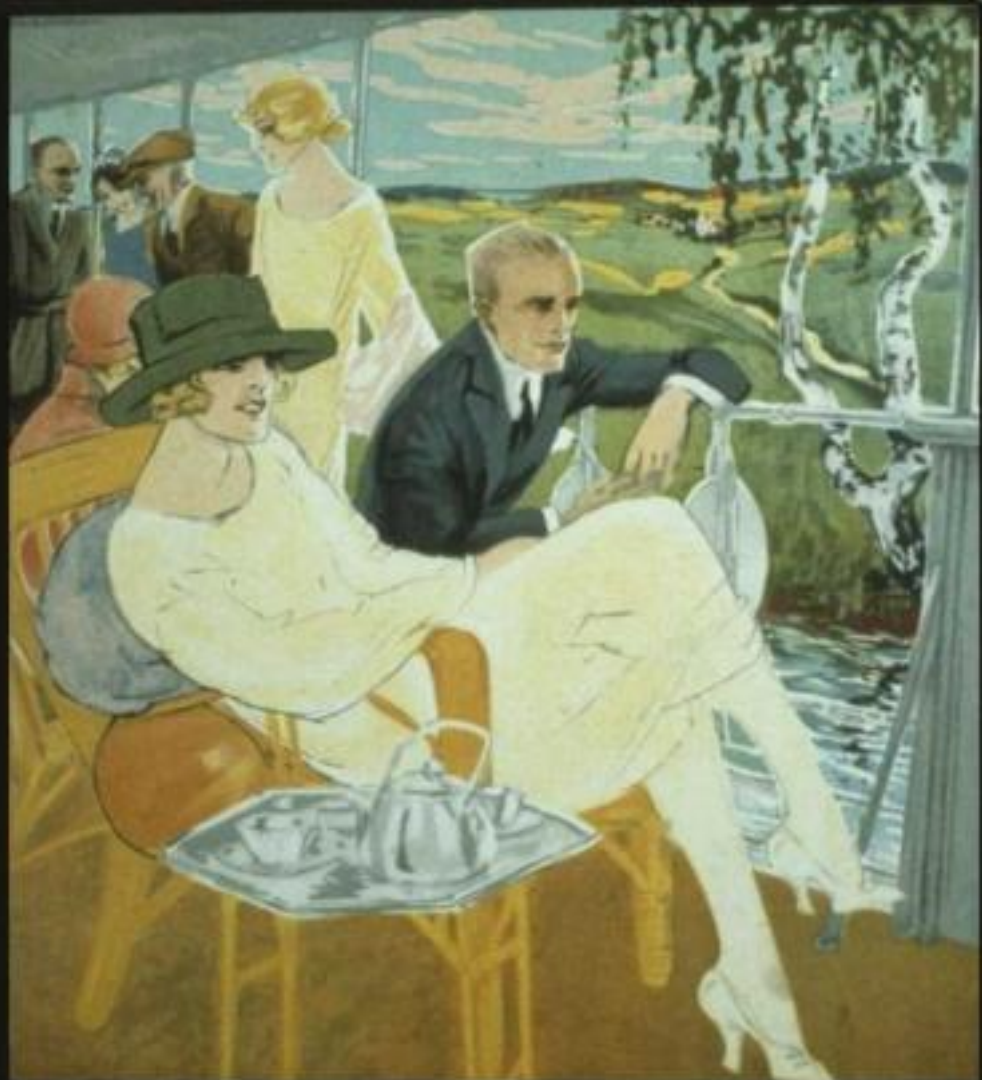


Green pea soup with black smoked pork belly
and freshly ground horseradish

Broiled zander on creamed spinach with roasted parsnip creme

Swedish curd cake with mashed blackberries
and lightly whipped cream

ÅNGFARTYGS A-B.
GÖTA KANAL



LUNCH/MITTAGESSEN

Köttbullar i klassisk gräddsås med potatispuré,
rårörda lingon och pressgurka

Kuvertbröd

Citronfromage med hallon



Fleischbällchen in klassischer Rahmsauce mit Kartoffelpüree,
kaltgerührten Preiselbeeren und eingelegter Gurke

Brötchen

Zitronenfromage mit Himbeeren



Meatballs in a classic cream sauce with potato puree,
lingonberry jam and pressed, pickled cucumber

Bread rolls

Lemon Fromage Bavaois with raspberries

THE MOST PICTURESQUE TRIP IN
SWEDEN



GOTHENBURG-STOCKHOLM • FIRST CLASS STEAMERS • STOCKHOLM-GOTHENBURG

GÖTA-CANAL

ASK FOR ILLUSTRATED BOOKLET AND TICKETS
GÖTA CANAL STEAMSHIP CO. GOTHENBURG, SWEDEN

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Västerbottenpaj med löjrom från Vänern,
syrad grädde och picklad lök

Smörstekt torskrygg med fiskarn's hummersås,
primörer och kokt färskpotatis

Rabarberpaj med maräng, rostade pistagenötter
och sötsyrlig vaniljkräm



Västerbottenkäsekuchen mit Rogen der kleinen Maräne aus
dem See Vänern, serviert mit Sauerrahm und eingelegten Zwiebeln

In Butter gebratener Dorschrücken mit Hummersauce,
Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

Rhabarberkuchen mit Baisers, gerösteten Pistaziennüssen
und süßsauerlicher Vanillecrème



Västerbotten cheese pie with vendace roe from Lake Vänern,
sour cream and pickled onions

Butter-fried fillet of cod with fisherman's lobster sauce,
seasonal produce and boiled new potatoes

Rhubarb pie with meringue, roasted pine nuts and
sweet-and-sour vanilla creme



GÖTA CANAL

Sweden's Scenic Waterway

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.

LUNCH/MITTAGESSEN

Klassisk Toast Skagen

Kuvertbröd


Plommonbakad gårdsgris med svartvinbärsjelé
från Brunneby, kryddstekt potatis och gräddsky



Klassischer Toast Skagen – frische Garnelen in Zitronen-
und Dillmayonnaise auf in Butter gebratenem Brot

Brötchen

Mit Pflaumen gebackenes Schweinefleisch mit Schwarzen
Johannisbeerengelee vom Hof Brunneby,
kräutergebratenen Kartoffeln und Rahmsauce



Classic Toast Skagen, fresh shrimps in lemon & dill
mayonnaise on buttered bread

Bread rolls

Plum baked farmhouse pork with Brunneby blackcurrant
jelly, herb fried potatoes and cream gravy

SWEDEN

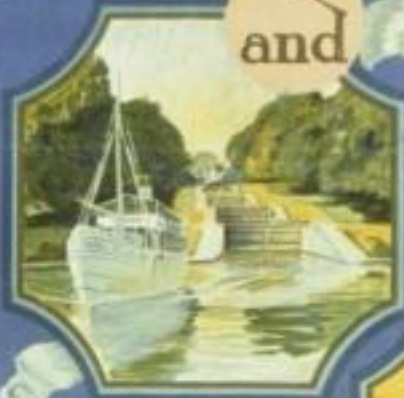
from

NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

to



and



THE 1894 EXHIBITION AT
GOTHENBURG, SWEDEN

to



THROUGH
GOTA-CANAL

GOTHENBURG -
STOCKHOLM
STOCKHOLM -
GOTHENBURG
FIVE TIMES A WEEK
FIRST CLASS STEAMERS
THROUGH THE FAMOUS

STOCKHOLM

GOTA-CANAL

ASIS - ILLUS. PAUL BOGNER - GOTHENBURG

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Tartar på rödbeta med getostkräm, örtskott,
honungskanderade valnötter och rotfruktscrisp

Bräserad högrek med potatisterrin,
tomat- & bönsallad, kryddsmör och rödvinssky

Mjölkchokladmousse med havtornskompott



Tatar mit roten Beeten, serviert mit Ziegenkäsecreme,
Kräutersprossen, honigkandierten Walnüssen und
Wurzelgemüsechips

Geschmorte Hochrippe mit Kartoffelterrinen, Tomaten-
und Bohnensalat, Kräuterbutter und Rotweinsauce

Milkschokoladenmousse mit Sanddornkompott



Beetroot tartare with goat cheese creme, herb shoots,
honey glazed walnuts and root vegetable crumble

Braised ribs with potato terrine, tomato and bean salad,
herb butter and red wine gravy

Milk chocolate mousse with sea buckthorn compote

Schwedens Schönste Reiseroute



Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER
UMGEKEHRT

LUNCH/MITTAGESSEN

Bohusländsk fisksoppa med handskalade räkor
och ramslökskrutong

Jordgubbstårta i glas



Bohuslän-Fischsuppe, serviert mit von Hand geschälten
Garnelen und Bärlauchcroûtons

Im Glas servierte Erdbeertorte



Bohuslän fish soup with hand-peeled shrimps
and wild garlic croutons

Strawberry cake, served in a glass