

Schwedens Schönste Reiseroute



Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER
UMGEKEHRT

LUNCH/MITTAGESSEN


Bohuslänsk fisksoppa på dagens fångst
med citrusmajonnäs och handskalade räkor

Jordgubbstårta på båtens vis



Bohuslän fish soup with hand-peeled shrimp
and citrus mayonnaise

Strawberry cake in the style of the boat



Bohuslän-Fischsuppe bestehend aus dem Fang des Tages,
serviert mit von Hand geschälten Garnelen
und Zitronenmayonnaise

Erdbeertörtchen auf Schiffsweise

SWEDEN

from

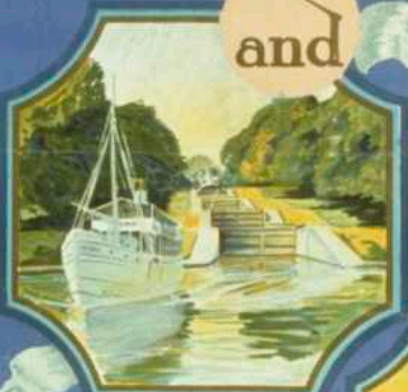
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

to



JUBILEE EXHIBITION 1923
GOTHENBURG SWEDEN

and



to



THROUGH
GOTA-CANAL

GOTHENBURG -
STOCKHOLM
STOCKHOLM -
GOTHENBURG

FIVE TIMES A WEEK
FIRST CLASS STEAMERS
THROUGH THE FAMOUS

STOCKHOLM

GOTA-CANAL

ASK FOR ILLUSTRATED BOOKLET AT THE OFFICE

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Tartar på primörbeta med getostkräm,
honungsdressade örtskott och rostade frön

Rödvinsbräserad högrek med rökt sidfläsk, sockerstekt lök
och confiterad nypotatis


Vit chokladmousse med havtorn och saltknäckigt havre



New beetroot tartare served with creamy goat cheese,
honey dressed herb shoots and roasted seeds

Red wine braised chuck steak with smoked pork belly,
served with caramelised onions and new potato confit

White chocolate mousse with sea buckthorn
and salty caramel oats



Tatar mit roten Frühlingsbeeten, serviert mit Ziegenkäsecrème,
honigkandierte Kräutersprossen und geröstete Samen

Im Rotwein geschmorte Hochrippe mit geräuchertem Schweine-
bauch, zuckergebratenen Zwiebeln und confitieren Frühkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse mit Sanddorn und salzigem Haferkrisp



STOCKHOLM

GOTHENBURG

GÖTA CANAL
SWEDEN

LUNCH/MITTAGESSEN


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

Dillkött på kalv med matvete och ångade knippmorötter



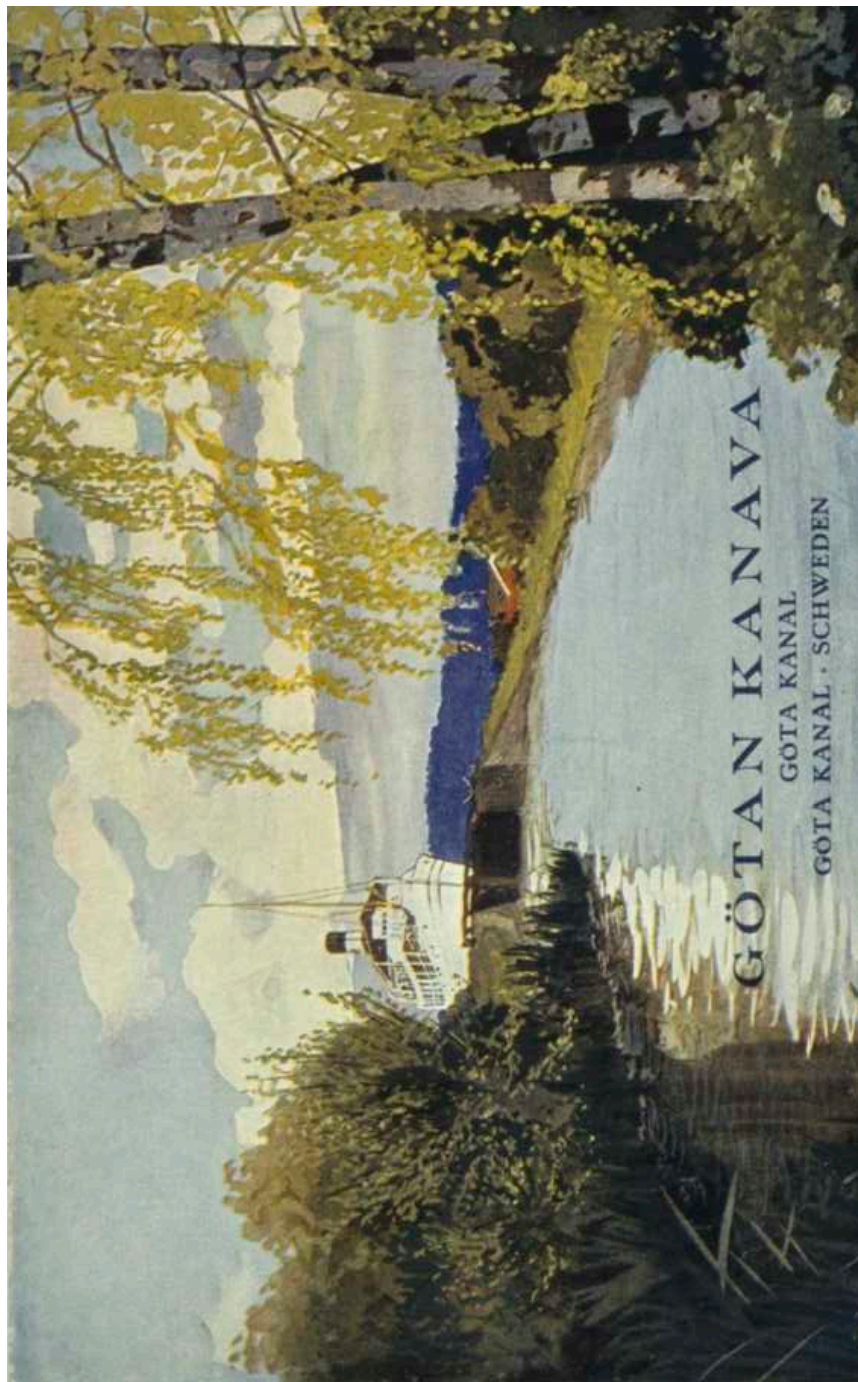
S.O.S - Smör, ost and sill (butter, cheese and herring)
according to the chef's own recipe

Veal stew in a dill sauce, served with wheatberries
and steamed carrot bundles



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

Klassisches Dillkalbfleisch mit Weizenbeeren
und gedämpften Karotten



GÖTAN KANAVA

GÖTA KANAL

GÖTA KANAL · SCHWEDEN

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Alvedsrökt älgstek med tranbär, örtmajonnäs,
krispigt bovete och lökvariation

Halstrad fjällröding med potatiskrokett, syrlig fänkålssallad
och vitvinsås med rökt forellrom

Mandelbiskvikräms med nypongelé

Alderwood smoked elk steak topside served with cranberries,
herb mayonnaise, crispy buckwheat and an onion variation

Broiled arctic char served with potato croquettes, a tart fenugreek
salad and a smoked trout roe, white wine sauce

Erlenholzgeräucherter Elchbraten mit Kranichbeeren,
Kräutermayonnaise, Knusper-Buchweizen und Zwiebeln

Gegrillter Fjäll-Saibling mit Kartoffelkroketten, säuerlichem Fenchel-
salat und Weissweinsauce mit geräuchertem Forellenrogen

Mandelgebäcks-Crème mit Hagebuttengelee

ÄNGFARTYGS A-B.
GÖTA KANAL



LUNCH/MITTAGESSEN

Köttbullar i klassisk gräddsås med potatispuré,
rårörda lingon och pressgurka

Rabarberkompott med marängsmuldeg, rostade pistagenötter
och sötsyrlig grädde



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

Rhubarb compote with meringue crumble, roasted pistachios
and tart-sweet cream



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

Rhabarberkompott serviert mit Baiser-Streuselteig, gerösteten
Pistaziennüssen und süss-säuerlicher Schlagsahne

GÖTA KANAL 1 9 3 6

GOTENBURG-
STOCKHOLM
STOCKHOLM-
JONKÖPING
ODER UMGEKEHRT



GÖTA KANAL

SCHWEDENS SCHÖNSTE TOURISTENROUTE

SCHWEDENS SCHÖNSTE TOURISTENROUTE

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Toast Skagen

Halstrad, rimmad torskfärs med helbakad rotselleri,
skogssvampsragu, kapris och smörsås

Mörk chokladfondant med hjortronkompott
och vaniljglass

Toast Skagen

Shrimp mixed with mayo and soured cream
with lemon and dill, served on toast

Broiled, lightly salted minced cod served
with whole-baked celeriac, forest mushroom ragu,
caper and butter sauce

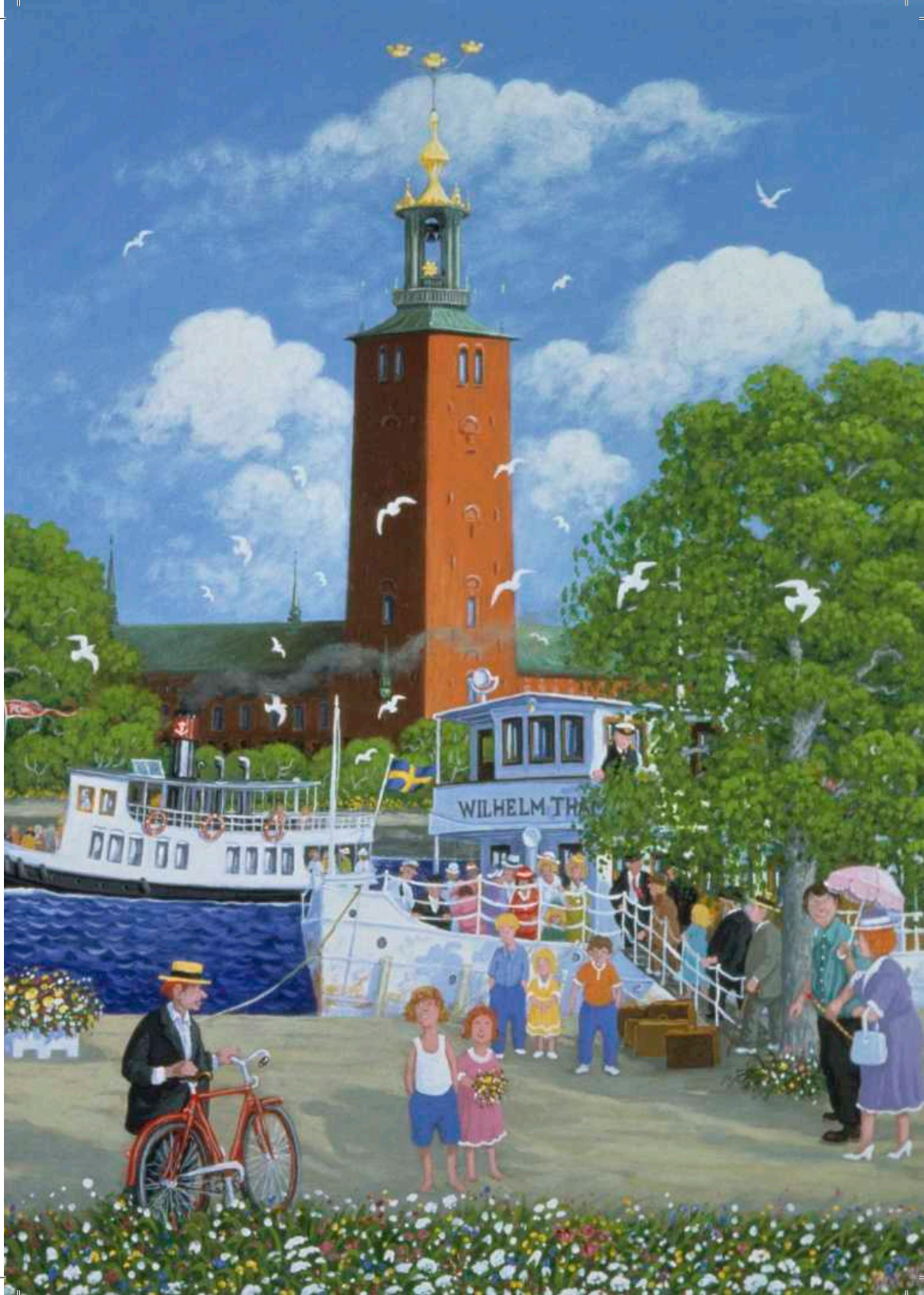
Dark chocolate fondant with cloudberry compote

Toast Skagen

Garnelen-Toast mit Mayonnaise und Sauerrahm, serviert
mit Zitrone und Dill

Gegrilltes und gepökeltet Dorschgehacktes
mit gebackenem Sellerie, Waldpilzragout, Kapern
und Buttersauce

Dunkles Schokolodenfondant mit Moltebeerenkompott
und Vanilleeis



LUNCH/MITTAGESSEN

Rimmad, långkokt oxbringa med ugnsbakade
rotsaker, kål och senapssås

Blåbärspaj med hemkokt vaniljsås



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

Blueberry pie with homemade vanilla sauce



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

Heidelbeeruchen mit hausgemachter Vanillesauce