

Schwedens Schönste Reiseroute



# Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM  
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER  
UMGEKEHRT



## LUNCH/MITTAGESSEN

Varmrökt lax serveras med en krämig potatissallad  
och krispiga primörer

Sommardröm - jordgubbar, vaniljglass,  
grädde, lemoncurd och maräng



Smoked salmon with a creamy potato salad  
and crunchy vegetables

Swedish Summer Dream - strawberries, vanilla  
ice cream, whipped cream, lemon curd and meringue



Geräucherter Lachs mit cremigen Frühkartoffeln  
und knackigem jungen Gemüse

Schwedischer Sommertraum - Erdbeeren, Vanilleeis,  
Schlagsahne, Zitronencreme und Baiser



# SWEDEN

from

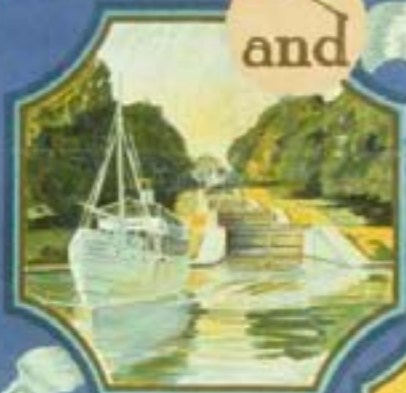
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

to



and

EXHIBITION FOR  
GOTHENBURG, SWEDEN



THROUGH  
GOTA CANAL

GOTHENBURG -  
STOCKHOLM  
STOCKHOLM -  
GOTHENBURG

FIVE TIMES A WEEK  
FIRST CLASS STEAMERS  
THROUGH THE FAMOUS

to



STOCKHOLM

# GOTA CANAL

ASK FOR THE GOTA CANAL STEAMSHIP COMPANY'S BROCHURE



## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Ljummen chèvresallad med tomat, jordgubbar och valnötter

Majskyckling med västerbottengratäng och svampsås

Rabarberkompott med kardemummagrädde och smuldeg



Chèvre chaud salad with tomatoes, strawberries and walnuts

Chicken breast, potato gratin with  
Västerbotten cheese and mushroom sauce

Rhubarb crumble with cardamom cream



Chèvre chaud Salat mit Tomaten, Erdbeeren und Walnüssen

Hühnchenbrust, Kartoffelgratin mit  
"Västerbotten" Käse an Pilzsoße

Rhabarberkompott mit Streuseln und Kardamom-Sahne





**GÖTA CANAL**  
**SWEDEN**



## LUNCH/MITTAGESSEN

Klassisk silltallrik

Oxbringa med rotmos, senapssås och pepparrot



Traditional Swedish pickled herring

Brisket of beef with root vegetable puree, creamy  
mustard sauce and horseradish



Eingelegter Hering nach traditionell schwedischer Art

Rinderbrust mit Püree vom Wurzelgemüse,  
Senfsauce und Meerrettich



Quer  
durch  
Schweden



**GÖTA KANAL**



## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Rökt hjort, variation på beta och persiljemajonnäs

Pocherad rödspätta med potatisstomp och vitvinsås

Vispad pannacotta med smultroncoulis,  
rostad vit choklad och havresmul



Smoked venison, variation of beetroot and parsley mayonnaise

Poached plaice, mashed potatoes and white wine sauce

Creamy pannacotta, wild strawberry coulis,  
roasted white chocolate and oat crumble



Geräuchertes vom Wild mit einer Variation von Roter Beete  
und Petersilienmayonnaise

Pochierte Scholle mit Kartoffelpüree an Weißweinsauce

Cremige Pannacotta mit Wald-Erdbeeren-Coulis,  
gerösteter weißer Schokolade und Haferstreuseln







# GÖTA CANAL

*Sweden's Scenic Waterway*

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.



## LUNCH/MITTAGESSEN

Tegelrökt skinka med vispad färskost och tomatchutney,  
toppad med rostade pumpakärnor och dill

Bakad rotselleri med grönkålspesto, brynt sojasmör,  
grillade primörer och rostad spetskål



Smoked ham with whipped cream cheese and tomato  
chutney, topped with roasted pumpkin seeds and dill

Oven-baked celeriac with green kale pesto, browned soy  
butter, grilled vegetables and roasted sweetheart cabbage



Räucherschinken mit Frischkäse und Tomaten-Chutney,  
garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Dill

Gebackener Knollensellerie mit Grünkohlpesto, brauner  
Soja-Butter, gegrilltem Gemüse und geröstetem Spitzkohl





GÖTA  
CANAL

SWEDEN

A CRUISE THROUGH FAIRYLAND



## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Gravlaxtartar med hovmästarsås

Ankbröst med krossad färskpotatis och rödvinssås

Tiramisu med svenska smaker



Cured salmon tartar with Swedish "hovmästarsås"

Duck breast with crispy crushed new potatoes and red wine sauce

Tiramisu Swedish style



Tartar vom Lax mit Schwedischer "Hovmästarsås"

Entenbrust mit gequetschten Frühkartoffeln  
aus dem Ofen an Rotweinsauce

Tiramisu nach schwedischer Art







## LUNCH/MITTAGESSEN

Kantarell- och grönkålspaj

Dagens fångst med brynt smör, räkor och pepparrot



Chanterelle and green kale pie

Catch of the day with browned butter, shrimps and horseradish



Pfifferling-Grünkohl-Pastete

Überraschung vom Fang des Tages, mit brauner Butter,  
Garnelen und Meerrettich

