

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

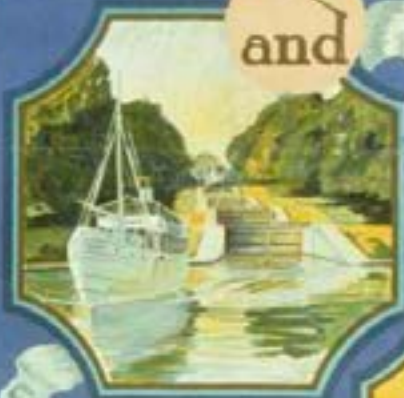
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

to



and

EXHIBITION FOR
GOTHENBURG, SWEDEN



to

THROUGH
GOTA CANAL



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

STOCKHOLM

GOTA CANAL

ASK YOUR TRAVEL AGENT FOR BOOKING AND FARES



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'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



THE MOST PICTURESQUE TRIP IN
SWEDEN



GOTHENBURG-STOCKHOLM • FIRST CLASS • STOCKHOLM-GOTHENBURG

GÖTA-CANAL

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



MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Båtens lilla räkmacka med dillmajonnäs

Helstekt biff med färskpotatis, tryffelmör och ugnsbakade primörer

Vit chokladkräm med apelsin- och havtornssallad



The ship's small shrimp sandwich with dill mayonnaise

Steak with new potatoes, truffle butter and oven roasted vegetables

White chocolate cream with orange and sea buckthorn salad



Kleines Krabben-Sandwich mit Dillmayonnaise

Steak mit kleinen Frühkartoffeln, Trüffelbutter und Ofengemüse

Weißer Schokoladencreme an Orangen-Sanddorn Kompott



ÄNGFARTYGS A-B.
GÖTA KANAL





LUNCH/MITTAGESSEN

Grön ärtsoppa med örkräm och svart stenbitsrom

Ostkaka med hjortron och lättvispad grädde



Crème Ninon with herb cream and black fish roe

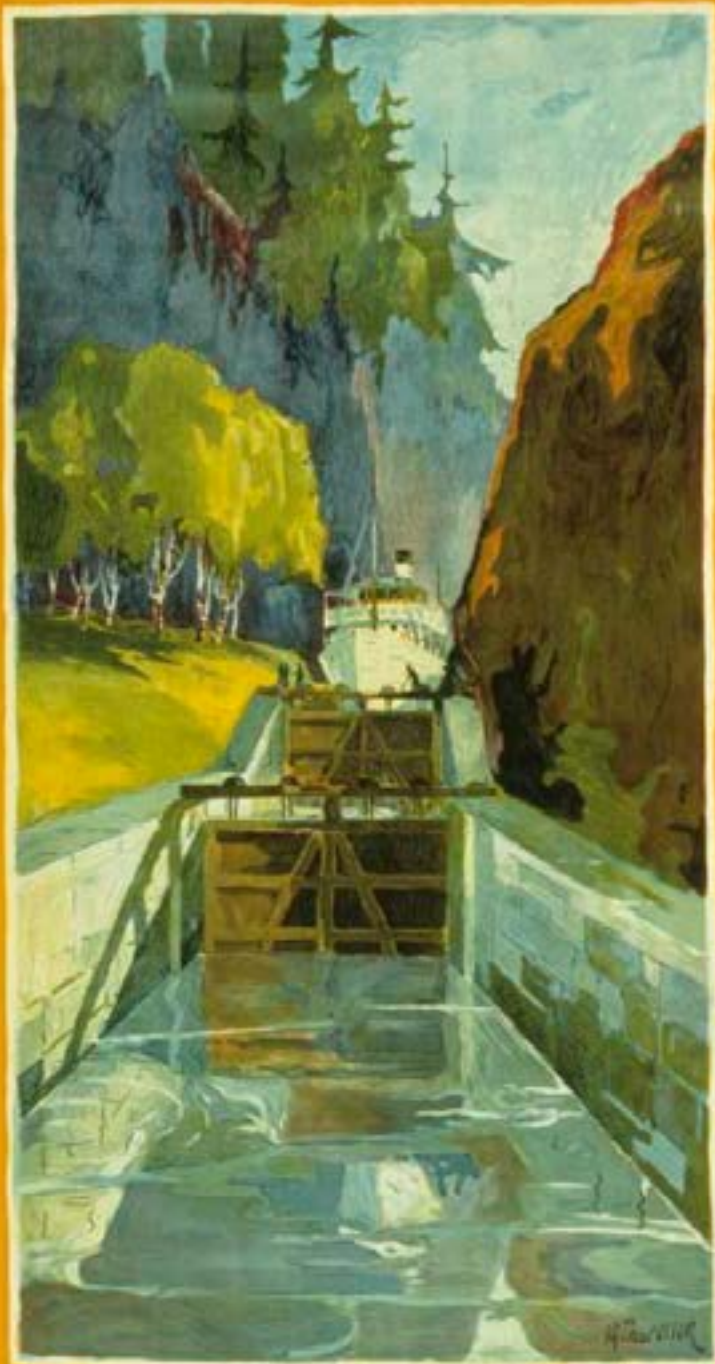
Swedish cheesecake with cloudberry and whipped cream



Grüne Erbsensuppe mit Kräutercreme und schwarzem Fischrogen

Schwedischer Käsekuchen mit Moltebeeren und Schlagsahne





GÖTA CANAL

SWEDEN

A CRUISE THROUGH FAIRYLAND



MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Gravlaxtartar med hovmästarsås

Ankröst 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





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





LUNCH/MITTAGESSEN

Jordärtskocksoppa med rotfruktschips

Köttbullar med klassiska tillbehör



Artichoke soup and root vegetable crisps

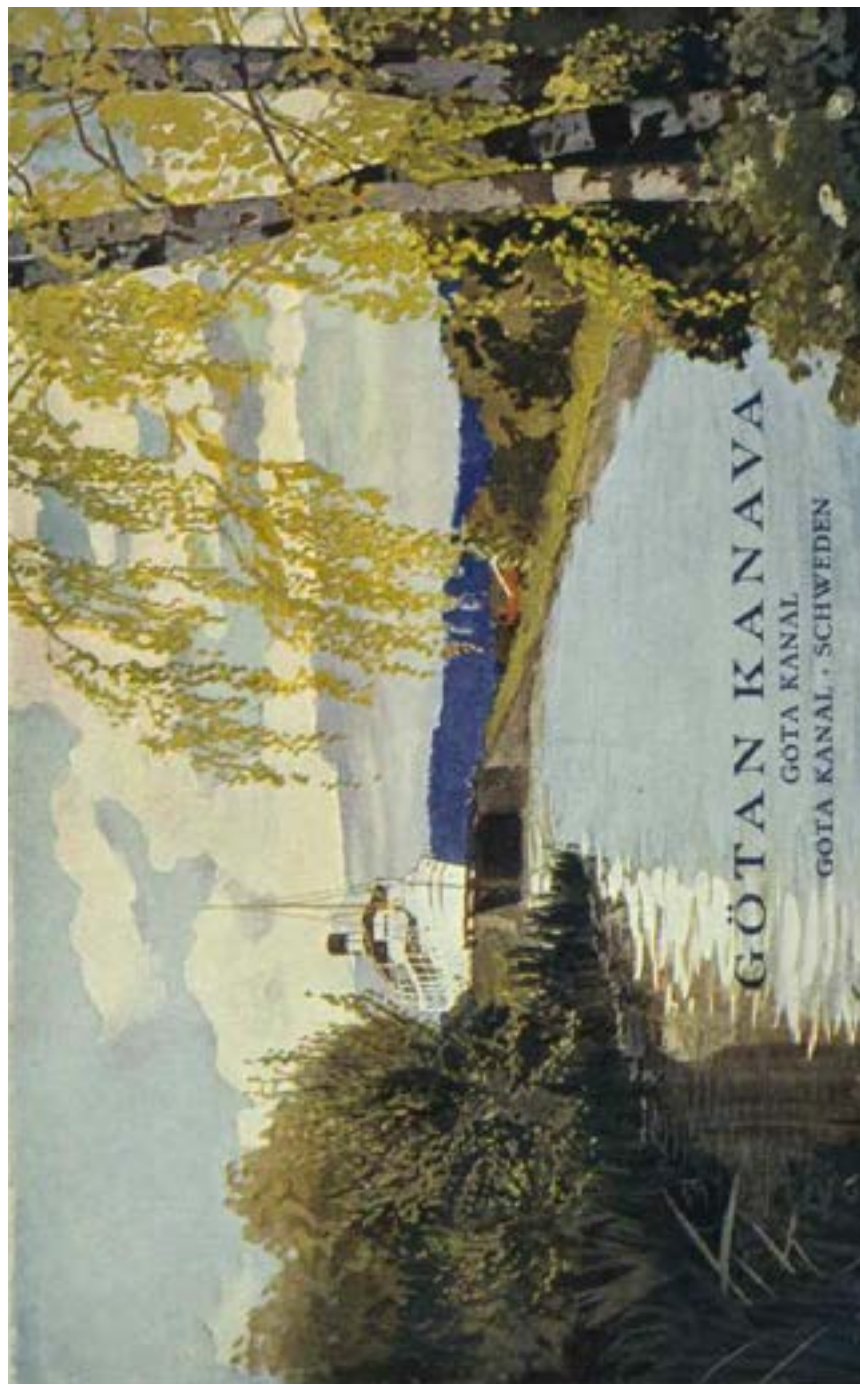
Classic Swedish meatballs



Artischockensuppe und Wurzelgemüsechips

Fleisbällchen nach schwedischer Art





GÖTAN KANAVA

GÖTA KANAL

GÖTA KANAL, SCHWEDEN



MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Blinier med löjrom

Fartygets fisksoppa

Mörk chokladkräm med rostade hasselnötter



Blinis with fish roe

The ship's fish soup

Dark chocolate cream with roasted hazelnuts



Blini mit Fischrogen

Fischsuppe frisch vom Schiff

Dunkle Schokoladencreme mit gerösteten Haselnüssen







LUNCH/MITTAGESSEN

Kantarell- och grönkålpaj

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

