



# GÖTA CANAL

*Sweden's Scenic Waterway*

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.

## LUNCH/MITTAGESSEN

### Klassisk Toast Skagen

Plommonbakad gårdsgris med kumminkryddad  
nypotatis, gröna ärtor och bärgelé



### Toast Skagen

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

Plum baked farmhouse pork served with cumin  
new potatoes, green peas and berry jelly



### Toast Skagen

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

Mit Pflaumen gebackenes Schweinefleisch, serviert  
mit kümmelgewürzten Frühkartoffeln, grünen Erbsen  
und Beerengelee

**GÖTA**

1936

**KANAL**

SVERIGE

**GÖTA  
KANAL**

GÖTEBORG-  
STOCKHOLM  
STOCKHOLM  
JÖNKÖPING  
ELLER VICE VERSA



## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Tartar på primörbeta med getostkräm, honungsdressade örtskott och rostade frön

Rödvinbräserverad högrek med rökt sidfläsk, sockerstekt lök och confiterad nypotatis

Mörk chokladfondant med hjortronkompott och vaniljglass



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

Dark chocolate fondant with cloudberry compote



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

Im Rotwein geschmorte Hochrippe mit geräuchertem Schweinebauch, zuckergebratenen Zwiebeln und confiterten Frühkartoffeln

Dunkles Schokoladenfondant mit Moltebeerenkompott und Vanilleeis

**GÖTEBORG  
STOCKHOLM**

1 9 3 6



**GÖTA  
KANAL**

EN SJÖRESA TILL LANDS

## LUNCH/MITTAGESSEN


Kräftfärserad rödspätta med krämig kräftbuljong,  
rimmad gurka, primörer och färskpotatis

Mandelbiskvikräm med nypongelé



Crayfish stuffed plaice served with a creamy crayfish  
bouillon, seasonal produce and new potatoes

Swedish almond biskvi creme with rosehip jelly



Krebsgefüllte Scholle mit cremiger Krebsbouillon,  
serviert mit gepökelter Gurke, Frühlingsgemüse und  
neuen Kartoffeln

Mandelgebäcks-Crème mit Hagebuttengelee