

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

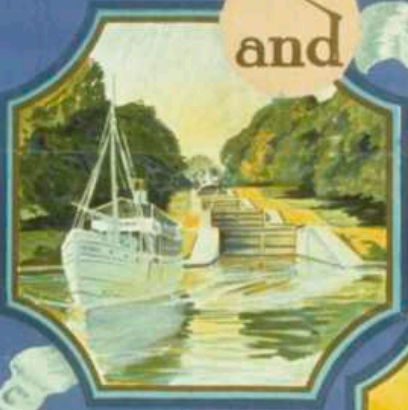
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

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
GOTHENBURG - STOCKHOLM

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Tartar på primörbeta med krämig getost,
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 Ziegenkäsecreme,
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



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

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

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

Mörk chokladfondant med hjortronkompott och vaniljglass



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

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

Dark chocolate fondant with cloudberry compote



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

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

Dunkles Schokolodenfondant mit Moltebeerenkompott
und Vanilleeis

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



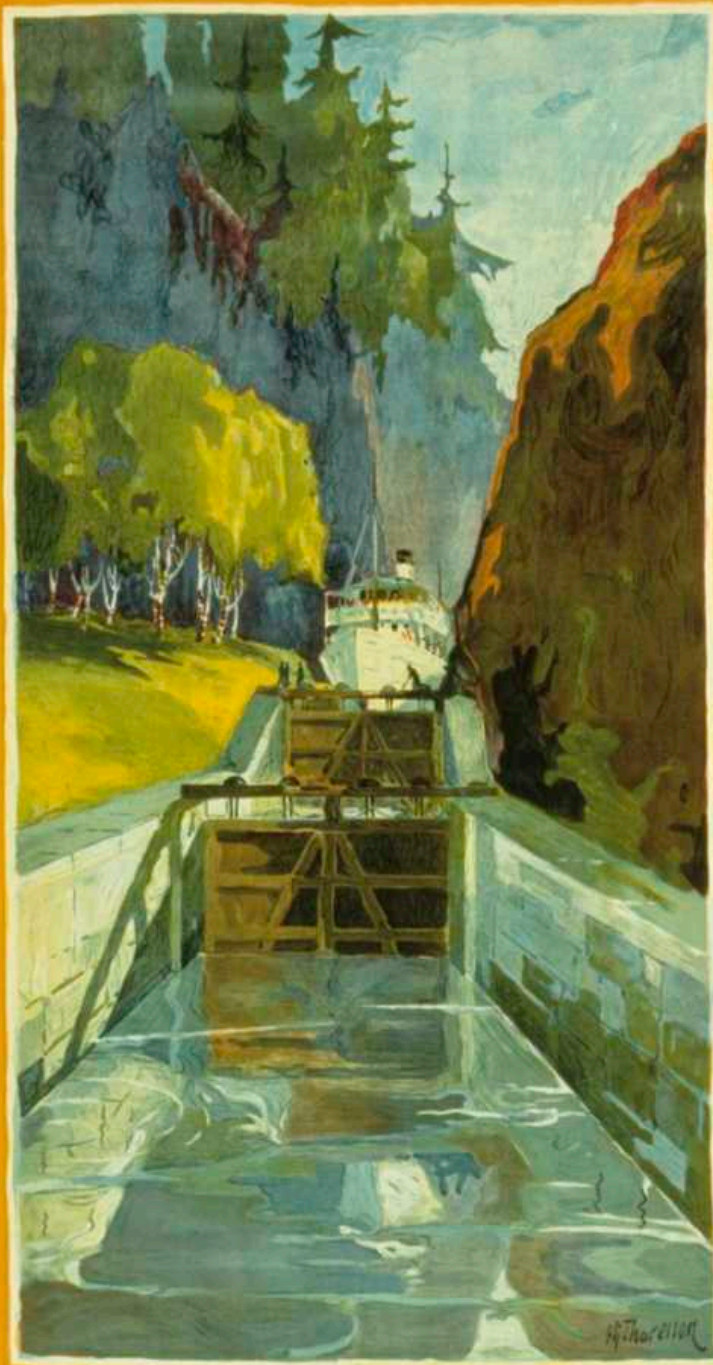
Meatballs in classic cream sauce with potato puree,
lingonberry jam and pressed, pickled cucumber

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



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

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



GÖTA CANAL

SWEDEN

A CRUISE THROUGH FAIRYLAND

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Grönärtsoppa med pepparotsvisp

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

Citronfärskosttarte med hallon och grönmynta



Green pea soup served with whipped horseradish

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

Lemon cream cheese tart with raspberry and green mint



Suppe mit grünen Erbsen, serviert mit Meerrettichschaum

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

Zitronenfrischkäse-Kuchen mit Himbeeren und Minze



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

Quer
durch
Schweden



GÖTA KANAL

MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Jordärtskocksoppa med surdegskrutong och rotfruktscrisp
Majskycklingbröst med variation på blomkål och kantarellsky
Karamelliserad vaniljpudding med drottningbär



Jerusalem artichoke soup with leaven bread croutons
and root vegetable crisps

Corn fed chicken breast served with a cauliflower
and chanterelle gravy variation

Caramelised vanilla pudding with blueberries and raspberries

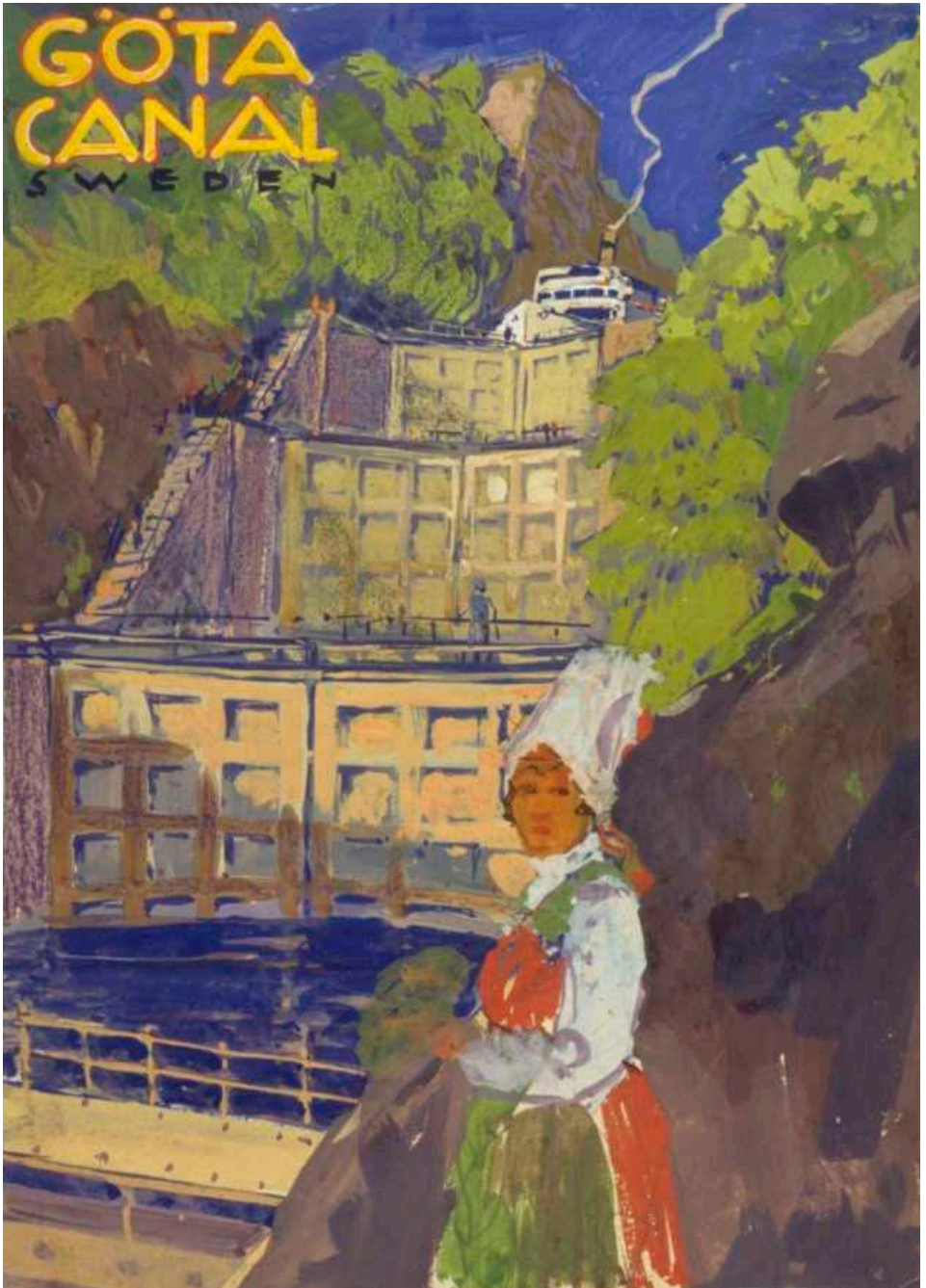


Jerusalem-Artischocken-Suppe mit Sauerteigs-Croûtons
und Wurzelgemüsechips

Maishühnchenbrust mit Blumenkohlvariation und Pfifferlingsauce
Karamelliserter Vanillepudding mit Himbeeren und Heidelbeeren

GÖTA KANAL

SWEDEN



LUNCH/MITTAGESSEN

Varmrökt lax från Spikens fiskeläge
med färskpotatissallad på ramslök, rädisa och äpple
Mjölkchokladmousse med fruktsallad och nötgranola



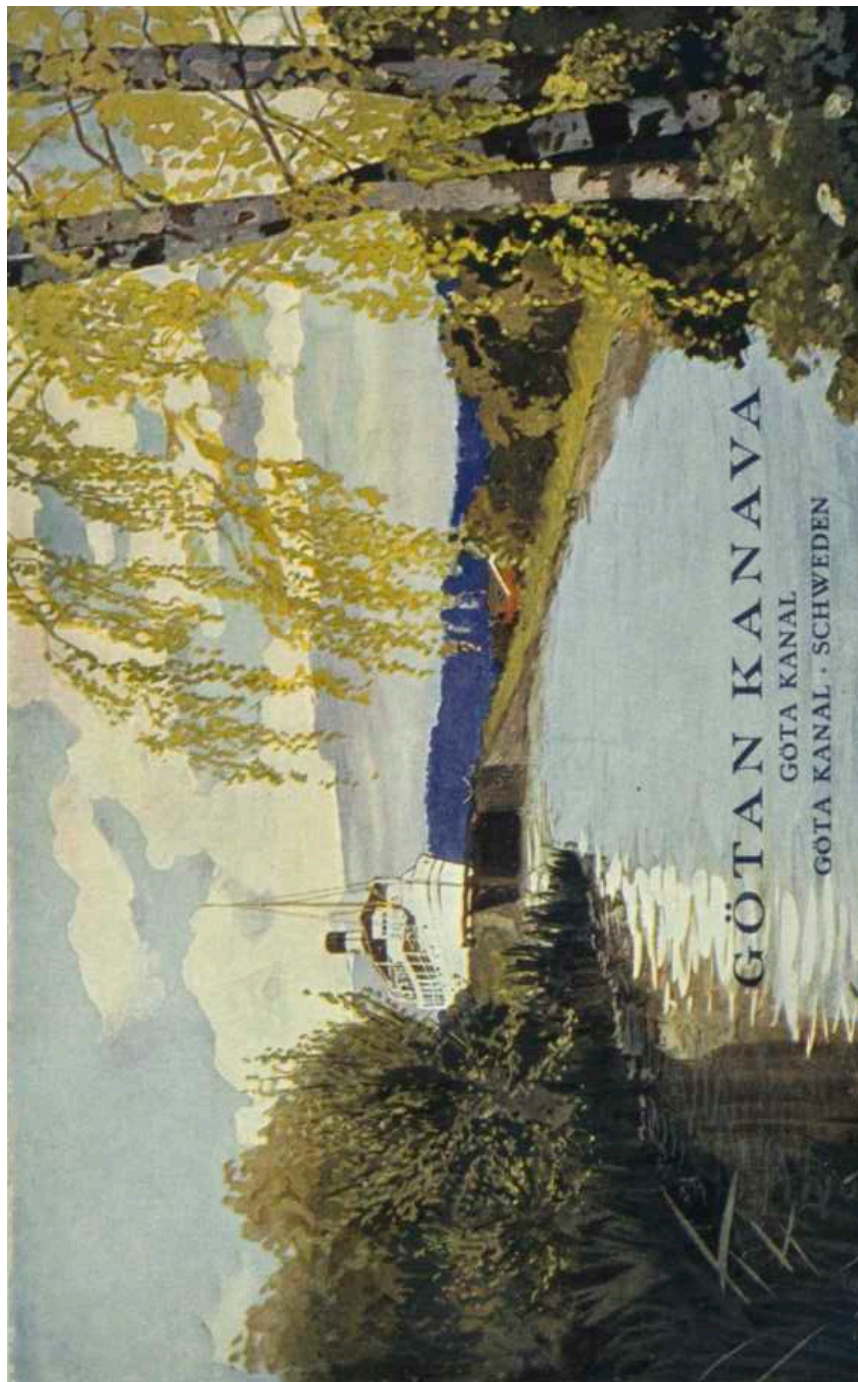
Hot smoked salmon from the Spiken fishing hamlet
served with a ramson, radish and apple new potato salad

Milk chocolate mousse with fruit salad and nut granola



Warm geräucherter Lachs vom Fischerhafen Spiken,
serviert mit Kartoffelsalat mit Bärlauch, Radieschen
und Apfel

Milchsokoladenmousse mit Obstsalat
und Knuspermüsli mit Nüssen



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 vittvinsås med rökt forellrom


Mandelbiskvikrä m 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

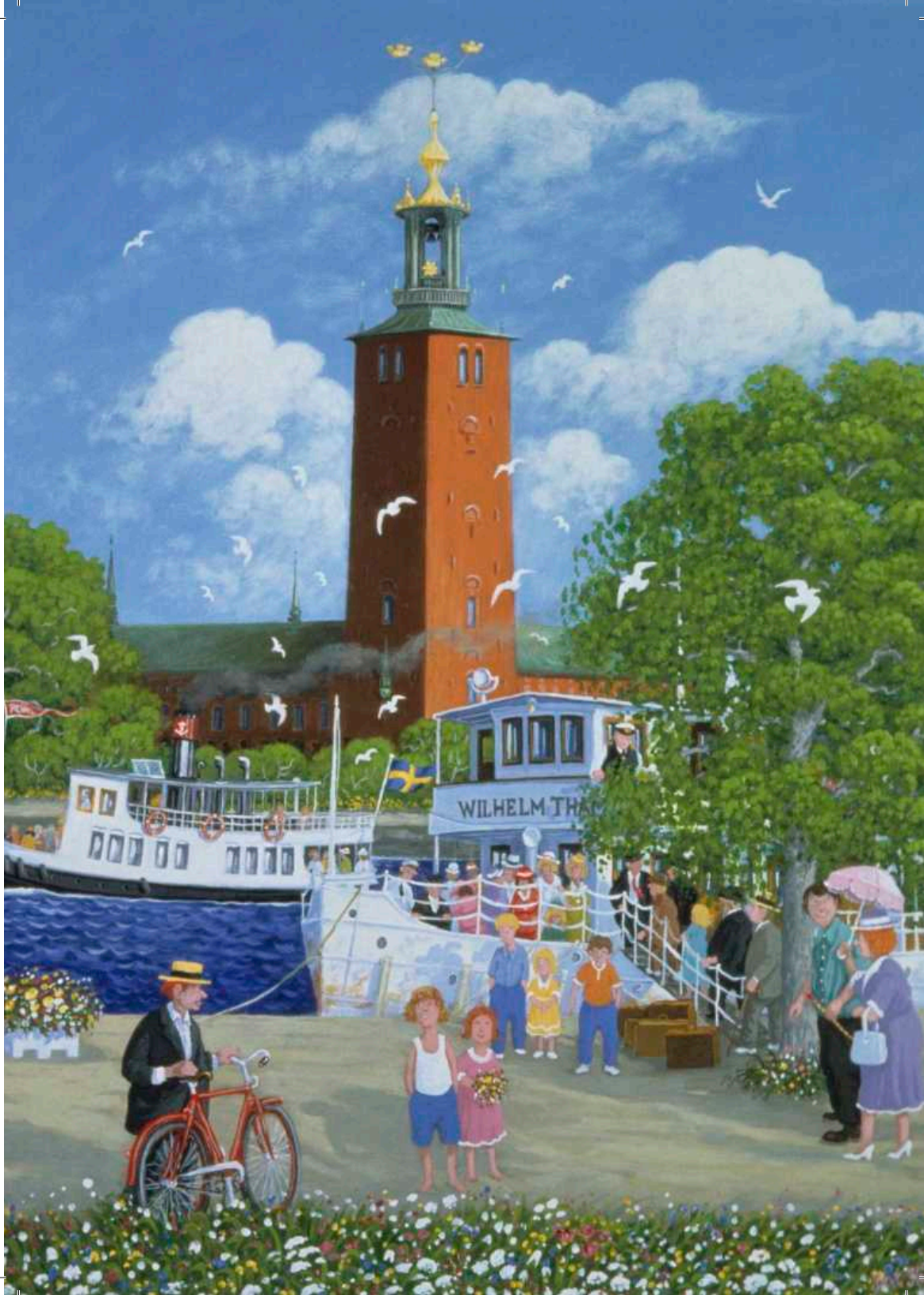
Swedish almond biskvi creme with rosehip jelly



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

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

Mandelgebäcks-Crème mit Hagebuttengelee



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