

Schwedens Schönste Reiseroute



# Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM  
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER  
UMGEKEHRT

## LUNCH/MITTAGESSEN

Varmrökt lax med sallad på äpple & rädisa  
samt sockerärter & rödlök

Marängsviss med jordgubbar,  
lemon curd & vaniljglass



Smoked salmon with a salad of apple,  
radish, sweet peas & red onion

Meringue with strawberries,  
lemon curd & vanilla ice cream



Warmgeräucherter Lachs serviert mit einem  
Salat bestehend aus Äpfeln, Radieschen,  
Erbsen und roter Zwiebel

Meringue mit Erdbeeren,  
Lemon Curd & Vanilleeis



# SWEDEN

from

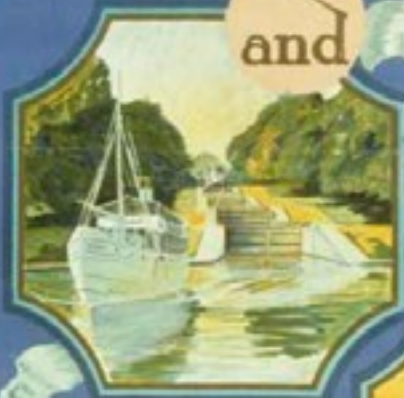
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

to



and

JUBILEE - EXHIBITION 1913  
GOTHENBURG, SWEDEN



to

THROUGH  
GOTA-CANAL

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



STOCKHOLM

# GOTA-CANAL

ASK FOR THE LATEST PAMPHLET BOOKS AND BROCHURES  
NORWAY, SWEDEN, DENMARK, FINLAND

## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Rödbetsoppa med getostcrème & rågrödskrutonger

Örtbakad fläskkarré med potatisgratäng, haricots verts & rödvinssås

Vit chokladcrème med havtorn & apelsin



Beetroot soup with creamy goat cheese & ryebread croutons

Herb baked pork collar with potato gratin, haricots verts & red wine sauce

White chocolate creme with sea buckthorn & orange



Suppe mit roter Beete, Ziegenkäsecrème & Roggencroutons

Kräutergebäckener Schweinenacken mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen & Rotweinsauce

Weisse Schokoladencrème mit Sanddorn & Orange





STOCKHOLM

GOTHENBURG

**GÖTA CANAL**  
**SWEDEN**

## LUNCH/MITTAGESSEN

Fartygets silltallrik

Oxbringa med rotmos, senapssås & riven pepparrot

---

The ship's herring plate

Brisket of beef with a puree of root vegetables, mustard sauce & grated horseradish

---

Heringplatte des Schiffes

Rinderbrust mit Steckrübenpüree, Senfsauce und geriebenem Meerrettich



Quer  
durch  
Schweden



**GÖTA KANAL**

## MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Västerbottensoststuvad skogsvamptoast

Fisk- & skaldjursoppa

Mörk chokladmousse med hallon & saltlakrits



Wild mushrooms creamed with Västerbottens cheese,  
served on toast

Fish & seafood soup

Dark chocolate mousse with raspberries & salty licorice



Toast mit Waldpilzen und Västerbottenskäse

Fisch- & Schalentiersuppe

Schokoladenmousse mit Himbeeren & Salzlakritze







## LUNCH/MITTAGESSEN

Klassisk gubbröra med knäckebröd

Pytt i panna med rödbetor senapsgrädde & saltgurka



Anchovy & egg salad served with crispbread

Swedish hash with beetroots, mustard cream & salted cucumber



Anchovis-Salat mit Eiern und Knäckebröt

Klassisches Rindsfleischgericht mit rooten Beeten,  
Senfcrème & Salzgurke

