

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

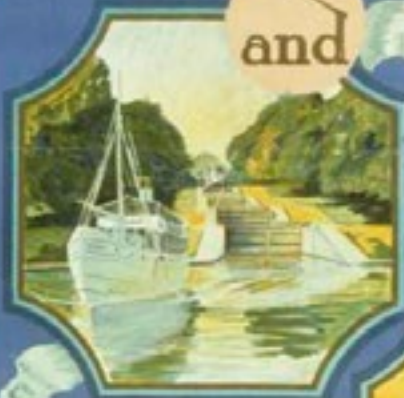
NEW YORK	9 DAYS
LONDON	46 HOURS
PARIS	45 "
BRUSSEL	37 "
BERLIN	21 "

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 BOOK OF THE GOTA-CANAL

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





GÖTA CANAL

Sweden's Scenic Waterway

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.

LUNCH/MITTAGESSEN

Jordärtskockssoppa med
timjanolja & rotfruktschips

Panerad rödspätta med remouladsås,
gröna ärtor & kokt potatis



Jerusalem artichoke soup with
thyme oil & root vegetable chips

Breaded plaice with remoulade sauce,
green peas & boiled potatoes



Erdartischockensuppe mit
Thymianöl & Wurzelgemüsechips

Panierte Scholle mit Remouladensauce,
grünen Erbsen & Kartoffeln



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

Skagenröra på danskt rågröd

Vildsvinsgryta Bourguignon

Inkokta päron med mascarponecrème



Shrimp salad on Danish rye bread

Wild boar Bourguignon

Boiled pears with mascarpone cream



Klassischer Garnelensalat auf dänischem Roggenbrot

Boeuf Bourguignon vom Wildschwein

Eingekochte Birnen mit Mascarponecrème





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

