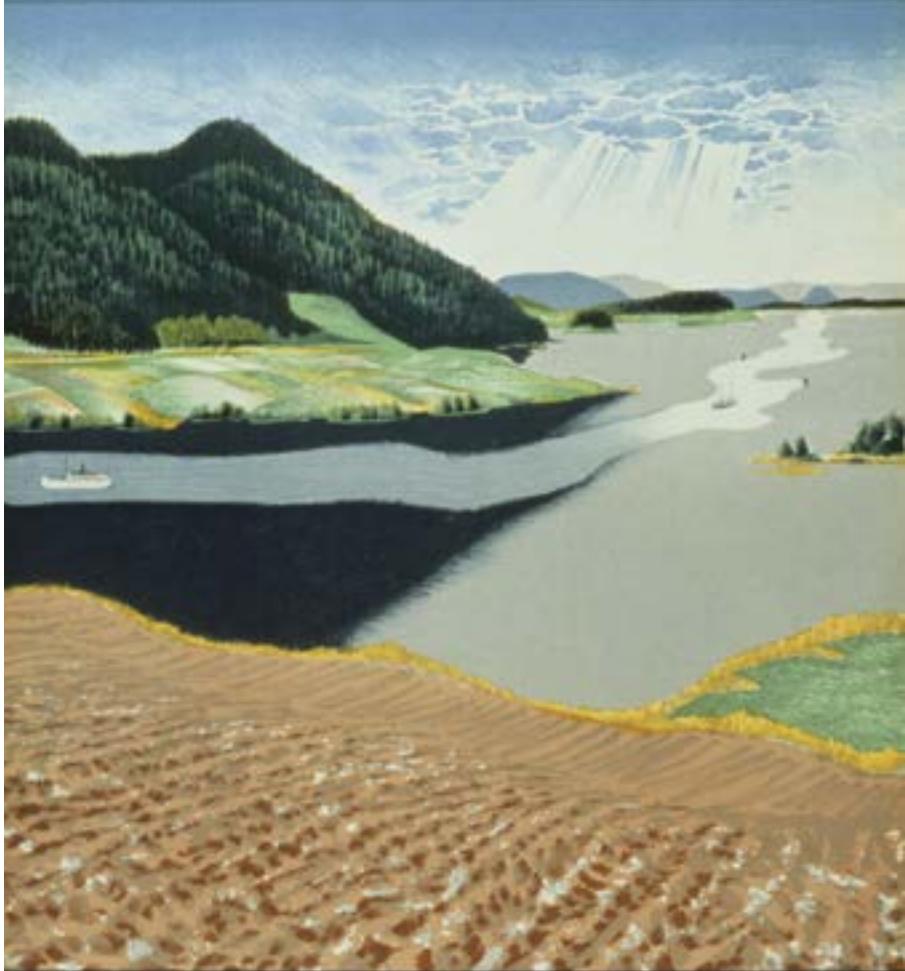


Schwedens Schönste Reiseroute



Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER
UMGEKEHRT

M/S JUNO 1874-2024

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

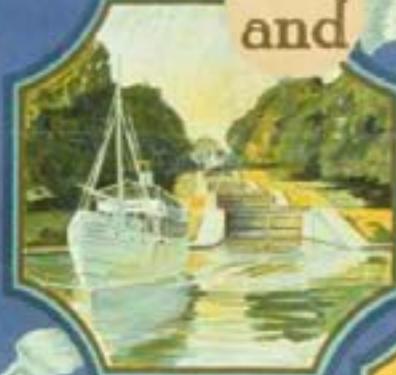
from

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

to



and



MARIE EXHIBITION 1914
GOTHENBURG SWEDEN

to



THROUGH
GOTACANAL

GOTHENBURG -
STOCKHOLM
STOCKHOLM -
GOTHENBURG

FIVE TIMES A WEEK
FIRST CLASS STEAMERS
THROUGH THE FAMOUS

STOCKHOLM

GOTA-CANAL

. M/S JUNO 1874-2024 .

MIDDAG/DINNER/ABENDESEN

Ljummen chèvresallad med tomat, jordgubbar och valnötter
 Majsdyckling med västerbottengratäng och svampsås
 Rabarberkompott med kardemummagrädde och smuldeg



Chèvre chaud salad with tomatoes, strawberries and walnuts
 Chicken breast, potato gratin with
 Västerbotten cheeseand 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





. M/S JUNO 1874-2024 .

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 persiljema jonnäs

Pocherad rödspätta med potatisstomp och vitvinssås

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

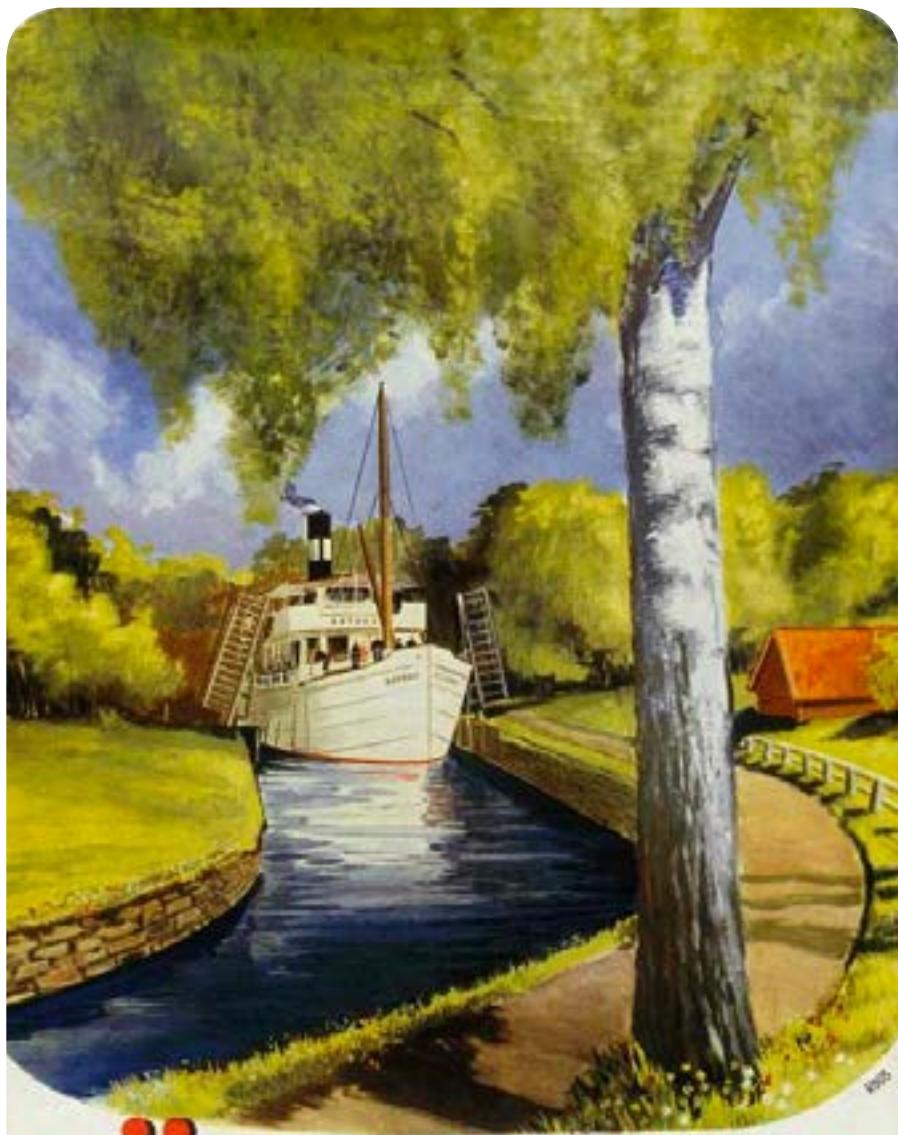


Geräuchertes vom Wild mit einer Variation von Roter Beete
und Petersilienmayonnaise

Pochierte Scholle mit Kartoffelpüree an Weißweinsauce

Cremige Pannacotta mit Wald-Erdbeeren-Coulis,
gerösteter weißer Schokolade und Haferstreuseln





GÖTA CANAL

Sweden's Scenic Waterway

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.

. M/S JUNO 1874-2024 .

LUNCH/MITTAGESSEN

Tegelrökt skinka med vispad färskost och tomatchutney,
toppad med rostade pumpakärnor och dill

Bakad rotsselleri med grönkålpesto, 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

