

Schwedens Schönste Reiseroute



Göta Kanal

GÖTEBORG – STOCKHOLM
JÖNKÖPING – LINKÖPING

ODER
UMGEKEHRT



LUNCH/MITTAGESSEN

Tegelrökt skinka, färskost,
tomatchutney, pumpakärnor och dill

Varmrökt lax serveras med en krämig
färskpotatissallad och sockerärter



Brick smoked ham, cream cheese,
tomato chutney, pumpkin seeds and dill

Smoked salmon with creamy new
potato salad and sugar snaps



Geräucherter Schinken, Frischkäse,
Tomaten-Chutney, Kürbiskerne und Dill

Heißgeräucherter Lachs serviert mit cremigem
Frühkartoffelsalat und Zuckererbsen





GÖTA
CANAL

SWEDEN

A CRUISE THROUGH FAIRYLAND



MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Räkmacka

Fläskfilé med potatiskaka, röd
vinbäsgelé och cognacsdoftande svampsås

Vit chokladkräm med apelsin och havtorn



Shrimp sandwich

Pork fillet with potato cake, redcurrant
jelly and cognac and mushroom sauce

White chocolate cream with orange and sea buckthorn



Mit Garnelen garniertes Brot

Schweinefilet mit Kartoffelkuchen, rotem
Johannisbeergelee und Cognac-Pilzsoße

Weißer Schokoladencreme mit Orange und Sanddorn





GÖTA CANAL

Sweden's Scenic Waterway

GOTHENBURG - STOCKHOLM AND V.V.



LUNCH/MITTAGESSEN

Majskycklingbröst med rostad palsternacka och
vaxbönor serveras med basilikakräm

Rabarber- och hallonkompott med krossade
drömmar och pistagenötter



Corn-fed chicken breast with roasted parsnips,
wax beans and basil cream

Rhubarb and raspberry compote with crushed
Swedish dream cookies and pistachios



Maishähnchenbrust mit geräucherter Pastinake
und Wachsbohnen an Basilikumcreme

Rhabarber- und Himbeerkompott mit zerstoßenen
Butterkeksen und Pistazien



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

Västerbotten-royal med het kräfröra

Halstrad röding med vitvinssås och potatisstomp

Tiramisu med svenska smaker



Västerbotten cheese royale with spicy crayfish mayonnaise

Pan-seared char with white wine sauce and crushed potatoes

Tiramisu with Swedish flavors



Västerbotten-Royal - Käse mit pikantem Krebsalat

Gebratener Saibling an Weißweinsoße und Kartoffelstampf

Tiramisu schwedischer Art







LUNCH/MITTAGESSEN

Klassisk silltallrik med tillbehör

Oxbringa med rotmos, senapssås och pepparrot



Swedish herring served the classic way

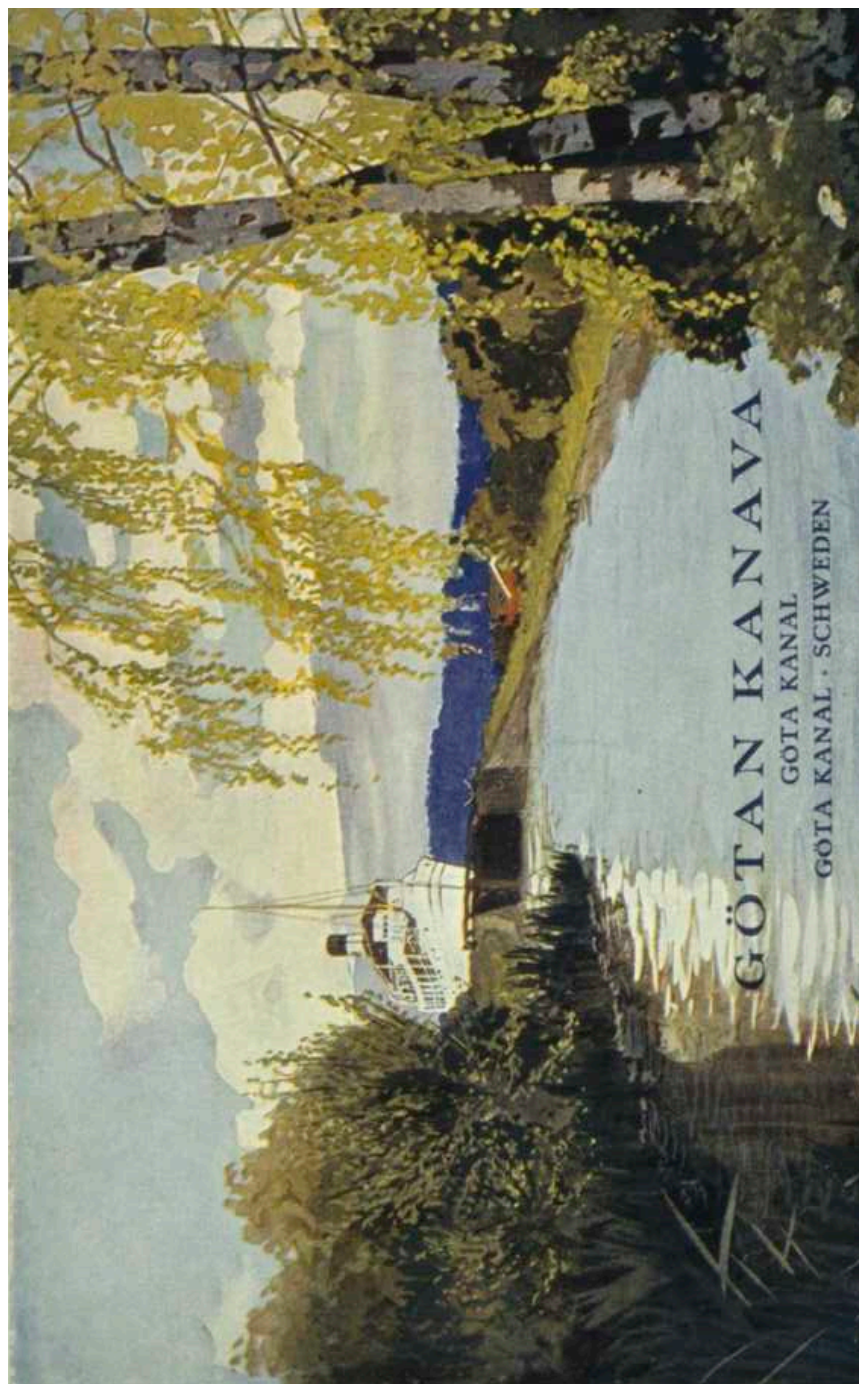
Beef brisket with mashed root vegetables,
mustard sauce and horseradish



Schwedischer Heringsteller mit traditionellen Beilagen

Rinderbrust mit Steckrübenpüree, Senfsoße
und Meerrettich





GÖTAN KANAVA

GÖTA KANAL

GÖTA KANAL · SCHWEDEN



MIDDAG/DINNER/ABENDESSEN

Blinier med löjrom och smetana

Ankbröst med krossad gruyerpotatis och rödvissky

Mörk chokladkräm med rostade nötter och rom



Blinis with bleak roe and sour cream

Duck breast with Gruyère-smashed potatoes and red wine sauce

Dark chocolate cream with roasted nuts and rum



Blini mit Felchenrogen und Schmand

Entenbrust mit Gruyère-Kartoffelstampf und Rotweinjus

Dunkle Schokoladencreme mit gerösteten
Haselnüssen und Fischrogen







LUNCH/MITTAGESSEN

Kantarell- och grönkålspaj

Torskfilé med brynt smör, räkor och pepparrot



Chanterelle and kale pie

Cod loin with browned butter, shrimp and horseradish



Pfifferling- und Grünkohlquiche

Kabeljaufilet mit brauner Butter, Garnelen und Meerrettich

