

RESTAURANT SMØRGÅSEN har sit navn efter det hyggelige ord, Smørgås, som betyder smørrebrød på svensk. Hvis man dykker ned i ordet Smørgås, består det af "smør", som alle jo kender, og gås, som er en velkendt fugleart. Men vidste du, at ordet "gås" i gamle dage i Sverige også var betegnelsen for de små stykker smør, som flød til overfladen på fløden under smørkærningen? Smørstykkerne mindede de svenske bønder om fede gæs, der svømmede mod vandoverfladen. Hver af de små smørgæs var lige præcis store nok til at blive lagt på og smurt ud på en skive brød. Smørgås kom således til at betyde "en smurt skive brød".

På Restaurant Smørgåsens aftenkort finder du både smørrebrød og lune retter. Alt er lavet fra bunden, og hver eneste ret anrettes og serveres med største omhu. Det tager tid at kræse for maden, men vi lover, at det er ventetiden værd.

Velkomme.



Tlf. 98 43 59 59
www.smørgåsen.dk

Danmarksgade 59
9900 Frederikshavn
[Facebook.com/Smorgaasen](https://www.facebook.com/Smorgaasen)

Restaurant Smørgåsen
AFTENKORT

SALATER

Håndpillede rejer129,-

På spæde salater med tomat-/hvidvins-dressing og citron.

Varmrøget laks 139,-

Fra egen ovn på spæde salater med sennepscreme.

Croissant med rejesalat 139,-

Med dild og citron.

Croissant med hønsesalat....129,-

Med svampe, asparges og stegt rullebacon.

SMØRREBRØD

Rødspættefilet99,-

Panko-paneret rødspættefilet med remoulade og citron.

Rødspættefilet 109,-

Panko-paneret rødspættefilet med mayonnaise, håndpillede rejer og citron.

Stjernes kud..... 159,-

Panko-paneret rødspættefilet og dampet rødspættefilet på sprød toast med håndpillede rejer, asparges og tomat-/hvidvins-dressing.

Gravad laks129,-

På ristet surbrød med rævesauce.

Rørt tatar 149,-

Kød fra irsk oksefilet med parmesan, friterede kapers, soja-/tabasco-creme og friteret lotusrod.

Roastbeef "Den lune"119,-

Med bløde løg, spejlæg og pickles.

Hjemmelavet hakkebøf..... 149,-

Med spejlæg, bløde løg, rødbeder og rugbrød.

Stegt kalvelever..... 149,-

Med bløde løg, surt og rugbrød.

OSTE & DESSERTER

*Vi er stolte over, at vi har fået lov til at opkalde Smørgåsens mest populære osteinretning efter vores lokale fodboldhelt og landsholdsspiller, Harald Nielsen. Harald fik kælenavnet **Guld-Harald**, da han i forbindelse med OL i Rom i 1960 troligt fastholdt, at han og det danske landshold ville vinde guld.*

Guld-Harald.....99,-

Gammel ost fra Asaa mejeri (2,5 år) med fedt, rå løg, portvinssky, radiser og rom.

Ostebræt..... 109,-

Tre forskellige danske oste (spørg tjeneren) med syltede valnødder, solbærkompot og smørret rugbrød.

Camembert frites99,-

Med ristet toast og solbærmarmelade.

Belgisk vaffel 69,-

Med Hansens økologiske laktosefri vaniljeis og chokoladesauce.

Gammeldags æblekage59,-

Trifli59,-

Med sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren), makroner og vaniljecreme.

MAD TIL FEST OG HYGGE

Restaurant Smørgåsen kan også lave andet end smørrebrød; brunch, frokost, middag, ud af huset, når du skal holde konfirmation, dåb, bryllup, reception, jubilæum, fødselsdag, møder, arbejdsfrokost mv. Du er også velkommen til at holde dit arrangement her i restauranten. Vi har plads til 55 gæster på 1. sal. Ring og hør nærmere.
