



Jul på Restaurant Smørgåsen

På Restaurant Smørgåsen er vi vilde med jul. Fra 9. nov. til 30. dec. tilbyder vi både et udvalg af vores populære smørrebrødsanretninger samt vores lækre, klassiske juleretter.

“DEN LILLE JULEGÅS”

Gammeldags modnet sild med karrysalat og æg.
Håndpillede rejer med mayonnaise og citron.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Lun leverpostej med sprød rullebacon og surt.
Lun flæskesteg med rødkål og surt.

189,-

Menuens indhold kan ikke ændres.

“DEN STORE JULEGÅS”

Bedstemors julesild med peberfrugt og løg.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Laksemousse.
Hønsesalat med lille sprød croissant.
Confiteret andelår med rødkål.
Grønlangkål med stegt medister, kanel sukker og sennep.
Ost med kompot.

289,-

Menuens indhold kan ikke ændres.

DEN LUNE

Grønlangkål med stegt medister, kanel sukker og sennep. 99,-

DESSERTER

Risalamande – kirsebærsauce 49,-
Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.

Svesketrifli – vaniljecreme 59,-
Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.

Mandelmarzarin 89,-
Syltede kirsebær og hvid chokolade.
Hertil anbefaler vi Vendsyssel Julebjesk.

Hjertevaffel 69,-
Hansens økologiske laktosefri vaniljeis og chokoladesauce.
Hertil anbefaler vi Ferreira Dona Antonia Reserva – Portvin.

FISK OG SKALDYR

1. Rødspætte – remoulade 89,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

2. Rødspætte – mayonnaise – rejer 99,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

3. Rødspætte – remoulade – rejer 99,-
Hertil anbefaler vi O. P. Anderson Klar.

4. Stegt sild – tyttebær – løg 79,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

5. Bedstemors julesild – kærnemælk – peberfrugt – løg 79,-
Hertil anbefaler vi Snälleröds Brännmästaren Akvavit.

6. Kryddersild (gammeldags modnet) – karrysalat – æg – løg 79,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

7. Portvinssild – bær – kål 79,-
Hertil anbefaler vi Linie Aquavit Double Cask Port.

8. Christiansøpigens sild – kapers – cremefraiche – løg 99,-
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

9. Kryddersild – løg – kapers – sprødt 79,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

10. Æg – rejer – creme 79,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Aquavit.

11. Gravad laks – rævesauce 129,-
Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

FUGL

12. Røget and – flødecreme – syltede løg 139,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

GRIS

13. Lun leverpostej – bacon – rødbede 79,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

14. Lun steg – rødkål – brød 129,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

15. Rullepølse – allehånde – løg – sky – italiensk salat 99,-
Hertil anbefaler vi Brøndums Original.

KO

16. Roastbeef – remoulade – stegte løg 99,-
Hertil anbefaler vi Harald Jensens Akvavit.

OST

17. Guld-Harald – gammel ost 99,-
Hertil anbefaler vi Aalborg Porse Snaps.

18. Ostebræt 109,-
Tre forskellige danske oste (spørg tjeneren), syltede valnødder, solbærkompot og smørristet rugbrød.
Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

Alle retter på siden serveres mandag-lørdag fra 11.00-16.30, og alle søndage i december. Vi tager forbehold for taste- og trykfejl.





Jul på Restaurant Smørgåsen

JULEFROKOST – I HUSET

Serveres ved bordet lørdag aften
fra kl. 17.00.

Fra lørdag d. 21. november til
lørdag d. 19. december.

Til denne menu serveres 6 cl.
julesnaps pr. pers. uden beregning.

- Bedstemors julesild med peberfrugt og løg.
- Gammeldags modnet sild med karrysalat og løg.
- Panko-panerede rødspættefileter med remoulade.
- ½ æg med mayonnaise.
- Håndpillede rejer med citron og dild.
- Lun leverpostej med svampe, rødbeder og bacon.
- Grønlangkål med sukker og kanel.
- Stegt medister og kogt hamburgerryg.
- Flæskesteg med surt.
- Stegt and.
- Hvide og brunede kartofler.
- Skysauce.
- Danske oste med bærkompot og druer.
- Risalamande med kirsebærsauce.
- Brød og smør.

Pris kr. pr. person **299,-**

Skal bestilles min. dagen før inden kl.12.00.
Bemærk! Det er i denne periode ikke muligt at bestille smørrebrød lørdag aften.

JULEFROKOST – UD AF HUSET

Fra mandag d. 9. november
– onsdag d. 30. december.

Til denne menu medfølger 1 flaske
Bornholmer Traditionsakvavit (35 cl.)
pr. 4 kuverter uden beregning.

- Gammeldags modnet sild med karrysalat.
- Bedstemors julesild med peberfrugt og løg.
- Panko-paneret rødspættefilet med remoulade og citron.
- Leverpostej med surt.
- ½ æg med mayonnaise og håndpillede rejer.
- Stegt medister og kogt hamburgerryg.
- Grønlangkål med kannelsukker.
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål.
- Brunede kartofler.
- Sødt og surt.
- 2 danske oste og bærkompot.
- Risalamande med kirsebærsauce.
- Brød og smør.

Min. 4 kuverter.
Pris kr. pr. person..... **269,-**

Skal bestilles min. dagen før inden kl. 12.00.
Retterne anrettes i porcelænsskåle og på fade, som skal returneres til Restaurant Smørgåsen senest 3 dage efter.

Vi tager forbehold for taste- og trykfejl.