



# Jul på Restaurant Smørgåsen

På Restaurant Smørgåsen er vi vilde med jul. Fra 15. november til 30. december tilbyder vi både et udvalg af vores populære smørrebrødsanretninger samt vores lækre, klassiske julemenuer.

## “DEN LILLE JULEGÅS”

Gammeldags modnet sild med karrysalat og æg.  
Håndpillede rejer med mayonnaise og citron.  
Fiskefilet med remoulade og citron.  
Lun leverpostej med svampe, rødbeder og rullebacon.  
Lun flæskesteg med rødkål og surt.  
Brød og smør ..... **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, kanelsukker og sennep.  
Ost med kompot.  
Brød og smør ..... **289,-**  
*Menuens indhold kan ikke ændres.*

## “DEN LUNE”

Grønlangkål med stegt medister, kanelsukker og sennep ..... **99,-**

## DESSERTER

Risalamande m. kirsebærsaucе ..... **49,-**  
*Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.*

Svesketriffl m. vaniljecreme ..... **59,-**  
*Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.*

Gammeldags æblekage ..... **59,-**  
*Hertil anbefaler vi Gammel Opland “Edel” Port Cask eller Linie Aquavit Double Cask Port.*

Kransekage ..... **39,-**  
*Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.*

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

## FISK OG SKALDYR

1. Rødspættefilet – Klassisk  
Remoulade og citron ..... **99,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.*

2. Rødspættefilet  
Mayonnaise, håndpillede rejer og citron ..... **109,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.*

3. Rødspættefilet  
Remoulade, håndpillede rejer og citron ..... **109,-**  
*Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Klar Akvavit.*

4. Marineret sild (gammeldags modnet)  
Karrysalat, æg og rå løg ..... **79,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.*

5. Kryddersild (gammeldags modnet)  
Kartoffel, rå løg, sprøde løg, kapers og æggeblomme ..... **79,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.*

6. Bedstemors kærnemælkssild  
Røget kartoffel, peberfrugt, rå løg og tomat ..... **79,-**  
*Hertil anbefaler vi Snällerröds Brännmästaren Akvavit.*

7. Christiansøpigens sild  
Fed cremefraiche, kapers og rå løg ..... **99,-**  
*Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.*

8. Stegt sild  
Fed cremefraiche, sennep, rå løg, purløg og radise ..... **79,-**  
*Hertil anbefaler vi Skåne Akvavit.*

9. Æg & Rejer  
Mayonnaise og citron ..... **79,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.*

10. Gravad laks  
På ristet toast med rævesauce ..... **119,-**  
*Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.*

## FUGL

11. Røget and  
Peberrodscreme og syltede løg ..... **139,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.*

## GRIS

12. Lun leverpostej  
Smørstegte svampe, sprødstegt rullebacon og syltede rødbeder ..... **89,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.*

13. Lun flæskesteg  
Rødkål og surt ..... **129,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.*

14. Rullepølse  
Italiensk salat, portvinssky og rå løg ..... **89,-**  
*Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.*

15. Frikadeller  
Rødkål, remoulade og surt ..... **129,-**  
*Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.*

## KØ

16. Klassisk roastbeef  
Remoulade, stegte løg, peberrod og agurkesalat ..... **99,-**  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.*

## OST

17. Guld-Harald  
Gammel ost fra Asaa (2,5 år) med rå løg, portvinssky, radiser og rom ..... **99,-**  
*Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Port.*

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





# Jul på Restaurant Smørgåsen

## JULEFROKOST – I HUSET

Serveres ved bordet lørdag aften  
fra kl. 18.00.

Fra lørdag d. 20. november til og  
med lørdag d. 18. december.

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

- Gammeldags modnet sild med karrysalat og løg.
- Panko-paneret rødspættefilet med remoulade og citron.
- ½ æg med mayonnaise.
- Håndpillede rejer med citron og dild.
- Lun leverpostej med svampe, rødbeder og rullebacon.
- Brød og smør.
- Grønlangkål med kanelsukker.
- Stegt medister.
- Flæskesteg med rødkål.
- Confiteret andelår.
- Hvide og brunede kartofler.
- Skysauce.
- Sødt og surt.
- Risalamande med kirsebærsauce.

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.

Er I en gruppe på min. 25 personer til jule-  
frokost, holder vi gerne åbent i restauranten  
på hverdagsaftener.

Ring og hør nærmere.

## JULEFROKOST – UD AF HUSET

Fra mandag d. 15. november  
til og med torsdag d. 30. december.

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

- Gammeldags modnet sild med karrysalat og løg.
- Panko-paneret rødspættefilet med remoulade og citron.
- Lun leverpostej med svampe, rødbeder og rullebacon.
- ½ æg med mayonnaise og håndpillede rejer.
- Brød og smør.
- Stegt medister.
- Grønlangkål med kanelsukker.
- Flæskesteg med rødkål.
- Brunede kartofler.
- Sødt og surt.
- Risalamande med kirsebærsauce.

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

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

Vi tager forbehold for taste- og trykfejl.