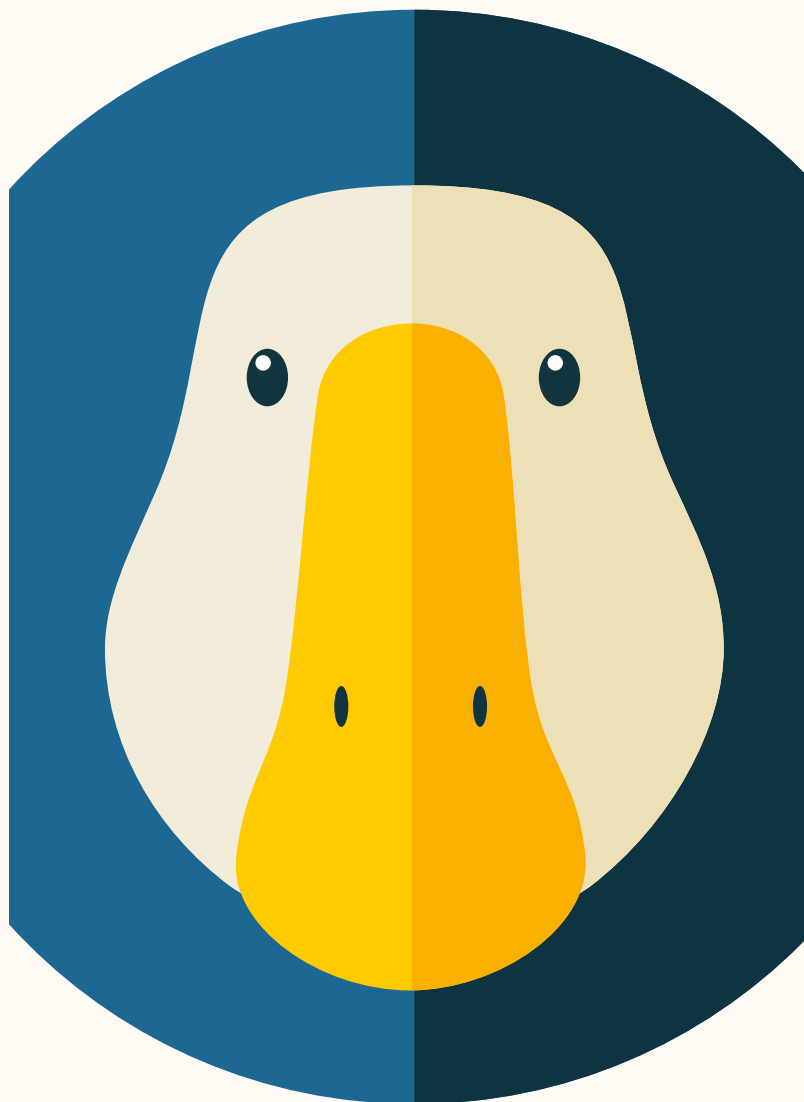




RESTAURANT SMØRGÅSEN har sit navn efter det hyggelige ord, Smørgås, som betyder smørrebrød på svensk. Hvis man dykker ned i ordet Smørgås, består det af “smør”, som alle jo kender, og “gås”, som er en velkendt fugleart. Men vidste du, at ordet “gås” i gamle dage i Sverige også var betegnelsen for de 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”.



Tlf. 98 43 59 59
www.smørgåsen.dk

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

Klassisk dansk
SMØRREBRØD



På Restaurant Smørgåsen bliver alle retter lavet fra bunden. Pålæg, dressinger, salater, marmelader, desserter mv. er naturligvis hjemmelavede.

Vores fisk er altid friskfangede. Vi er derfor afhængige af vind og vejr og får kun den mængde fisk, som naturen tillader. Det kan betyde, at vi af og til løber tør for fisk hurtigere end forventet.

Vi bestræber os altid på at anvende frugt og grønt, som er i sæson – du vil derfor opleve, at vores anretninger ikke er 100 % identiske fra gang til gang.

Ægte dansk smørrebrød er håndarbejde, og det tager tid at kræse for maden. Hvert stykke anrettes og serveres med største omhu – og vi lover, at det er ventetiden værd.

Velbekomme.

'Frisk som en fisk' er en rammende beskrivelse af fisken, som serveres på Restaurant Smørgåsen. Hver morgen kommer vores lokale fiskemand fra Fiskeriet med friskfangede, flåede fiskefileter fra Kattegat og Skagerrak – klar til at komme under kærlig behandling af vores kokke. Når du smager vores rødspættefileter ved du, at det ikke er en tilfældighed, at Frederikshavn gennem mere end 100 år har været kendt som rødspættebyen!

SILD

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

2. Marineret sild (gammeldags modnet) – karrysalat – æg **79,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

3. Sol over Gudhjem – æg – kapers – radise **79,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

4. Kryddersild (gammeldags modnet) – sprødt – løg **79,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

5. Bedstemors sild – kærnemælk – peberfrugt – tomat **79,-**
Hertil anbefaler vi Snälleröds Brännmästaren Akvavit.

6. Portvinssild – gelé – bær **79,-**
Hertil anbefaler vi Linie Aquavit Double Cask Port.

FISK

7. Rødspættefilet – remoulade..... **89,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

8. Rødspættefilet – mayonnaise – rejer **99,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

9. Rødspættefilet – remoulade – rejer **99,-**
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Klar.

10. Røget ål – sprødt – æg 119,-

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

11. Stjernesud..... 139,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

**12. Varmrøget laks – ost
– sprødt 129,-**

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

13. Gravad laks – surbrød..... 129,-

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

**14. Fiskedeller – bær
– remoulade 119,-**

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

SKALDYR

**15. Rejer – mayonnaise – toast
..... 129,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

16. Æg – rejer – creme 79,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Aquavit.

FUGL

17. Høns – bacon – croissant 129,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

KØ

Vi holder af velsmagende og saftigt oksekød, og vi holder endnu mere af, at servere det for vores gæster. Vores kødleverandør hjælper os med at udvælge kød af den bedste kvalitet, så vi kan garantere vores gæster den mest delikate smagsoplevelse.

**18. Spidsbryst – peberrod – løg
..... 89,-**

Hertil anbefaler vi Brøndums Kummenaquavit.

**19. Roastbeef – bearnaise – løg
..... 99,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

**20. Roastbeef – remoulade
– agurk 99,-**

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

**21. Tatar – kapers – æg
..... 139,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

**22. Rørt tatar – ost – sprødt
– kapers 149,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

**23. Gåsens pariser – rødbeder
– peberrod – surt 149,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

GRIS

For mange danskere er grisen indbegrebet af danskhed. På Restaurant Smørgåsen serverer vi udelukkende gris fra danske griseavlere, og vi byder altid på et skønt udvalg af det smørrebrød, som har været med til at gøre grisen til en favorit.

**24. Spegepølse – gulerod – løg
..... 89,-**

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

**25. Saltkød – leverpostej – løg
..... 89,-**

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Sherry Cask Aquavit.

26. Rullepølse – løg – creme 89,-

Hertil anbefaler vi Løiten Sommer Aquavit.

**27. Spegeskinke – urter
– mayonnaise 109,-**

Hertil anbefaler vi Løiten Sommer Aquavit.

**28. Hamburgerryg – rødbeder
– urter 79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

**29. Lun leverpostej – svampe
– surt 79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

GRØNT

30. Avocado – pocheret æg – hytteost 79,-

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2
"Havtorn, Dild & Agurk".

31. Kikærter – hvid ost – mandler 79,-

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 8
"Chili & Honning".

32. Kartoffel – pesto – tomat 79,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

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.

33. Guld-Harald – gammel ost.... 99,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Porse Snaps.

34. Ostebræt – danske oste.....109,-

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

35. Camembert frites 99,-

Hertil anbefaler vi Gammel Opland Edel Port eller Linie Aquavit Double Cask Port.

36. Hjertevaffel – is 69,-

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Rabarber & Ingefær.

37. Gammeldags æblekage..... 59,-

Hertil anbefaler vi Gammel Opland Edel Port eller Linie Aquavit Double Cask Port.

38. Trifli..... 59,-

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 5 "Vanilje".

Hvor mange stykker skal du spise?

Hyggesulten.....2 stykker

Tilpas mæt.....3 stykker

Afslut med stil..... 4 stykker

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.