

Klassisk dansk SMØRREBRØD

SILD

1. Marineret sild

(gammeldags modnet)

Karrysalat, æg og rå løg..... 79,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

2. Kryddersild

(gammeldags modnet)

Kartoffel, rå løg, sprøde løg, kapers
og æggeblomme..... 79,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

3. Christiansøpigens sild

Fed cremefraiche, kapers og rå løg..... 99,-

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

4. Stegt sild

Fed cremefraiche, sennep,
rå løg, purløg og radise..... 79,-

Hertil anbefaler vi Skåne Akvavit.

5. Sol over Gudhjem

Æggeblomme, kapers, rå løg og radise..... 79,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

6. Røget sild

På ristet toast, mayonnaise,
rå løg og purløg..... 79,-

Hertil anbefaler vi Gammel opland "Edel" Port Cask.

7. Bedstemors kærnemælkssild

Røget kartoffel, peberfrugt,
rå løg og tomat..... 79,-

Hertil anbefaler vi Snällerröds Brännmästaren Akvavit.

8. Sildetatar

Dildmayonnaise, selleri, kapers og purløg.... 99,-

Hertil anbefaler vi Brøndums snaps fadlageret.

9. Sildeanretning

3 slags sild efter køkkenets
valg med garniture..... 149,-

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson "130" Anniversary Aquavit.

FISK

"Frisk som en fisk" er en rammende beskrivelse af fisken, som serveres på Restaurant Smørgåsen. 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!

10. Rødspættefilet – Klassisk

Remoulade og citron..... 99,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

11. Rødspættefilet

Mayonnaise, håndpillede rejer og citron.... 109,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

12. Rødspættefilet

Remoulade, håndpillede rejer og citron..... 109,-

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Klar Akvavit.

13. Stjernesked

På ristet toast med håndpillede rejer,
skalddyrss dressing og citron..... 139,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

14. Koldrøget laks

Fed cremefraiche, kapers og citron..... 109,-

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Bjørk Aquavit.

15. Varmrøget laks

Spidskål, hytteost og syltede løg..... 129,-

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

16. Gravad laks

På ristet toast med rævesauce..... 119,-

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

17. Fiskefrikadeller

Remoulade, surt og sødt..... 139,-

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

18. Røget ål

Æggestand, dildmayonnaise,
syltede løg, karse og sprødt..... 119,-

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

SKALDYR

19. Æg & Rejer

Dildmayonnaise og citron..... **79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

20. Rejer

På ristet toast med mayonnaise og citron.... **139,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

21. Gæslingen

Røget kartoffel, avocadocreame, håndpillede rejer og dildmayonnaise..... **129,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

FUGL

22. Æggemadden

Karrymayonnaise, tomat, rå løg og sprødstegt rullebacon..... **79,-**

Hertil anbefaler vi O.P Anderson Klar Aquavit.

23. Æggekage

Tomat, purløg, sprødstegt rullebacon, sennep, rødbeder og rugbrød. Pr. person... **139,-**
(Minimum 2 kuverter).

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

24. Hønsesalat

Croissant, svampe, asparges og sprødstegt kyllingeskind..... **129,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

GRØNT

Kartoffelmadden smager af dansk sommer, uanset hvornår på året du nyder den. Her på restauranten serverer vi udelukkende kartofler, som er trukket op af den kraftfulde, nordjyske muld.

25. Vegetaren

Avocado, pocheret æg og hytteost..... **89,-**

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

26. Louises kartoffelmad

Mayonnaise, tomat, rå løg og sprøde løg..... **79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

27. Kongens kartoffelmad

Karrymayonnaise, rå løg, sprøde løg, tomat, ørredrogn og sprødstegt rullebacon..... **99,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums 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.

28. Lun leverpostej

Smørstegte svampe, sprødstegt rullebacon, syltede rødbeder og agurkesalat..... **79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

29. Dyrlægens natmad

Saltkød, leverpostej, rå løg, portvinssky, kapers og agurkesalat..... **109,-**

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Sherry Cask.

30. Rullepølse

Italiensk salat, portvinssky og rå løg..... **89,-**

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

31. Hamburgerryg

Italiensk salat og tomat **79,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

32. Skinkesalat

Løg, purløg og karse..... **79,-**

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

33. Slagter Thomas' spegeskinke

På ristet toast med sennepscreme **139,-**

Hertil anbefaler vi Linie Double Madeira Cask Aquavit.

34. Kokkens spegepølsemad

Remoulade, stegte løg og agurkesalat **89,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

35. Frikadeller

Rødkål, remoulade og surt..... **129,-**

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.



KO

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.

36. Klassisk roastbeef

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

37. Roastbeef Bearnaise

Kartoffel, stegte løg og agurkesalat..... **109,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

38. Oksespidsbryst

Flødepeberrod, agurkesalat og syltede løg **89,-**
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

39. Klassisk tatar

Pickles, rå løg, kapers, peberrod og æggeblomme..... **139,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

40. Rørt tatar

Estragon, Nordguld akvavit, syltede løg, svampe og parmesan **139,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

41. Gåsens pariserbøf

Rødbeder, peberrod, æggeblomme, pickles og agurkesalat **149,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

42. Hakkebøf

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat..... **149,-**
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

OST

Vi er stolte over, at vi har fået lov til opkalde Smørgåsens mest populære ostanretning 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.

43. Guld-Harald

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

44. Sol over Gundestrup

Rugkiks med fynsk rygeost, revet karamelsten fra Arla Unika og hybenmarmelade..... **39,-**
Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

45. Camembert frites

På ristet toast og med solbærmarmelade..... **99,-**
Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrom.

46. Ostebræt

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

DESSERT

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

48. Trifli

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren)..... **59,-**
Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 5 "Vanilje".

49. Hjertevaffel

Hansens økologiske laktosefri vaniljeis og chokoladesauce **89,-**
Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Rabarber & Ingefær.

50. Kokkens signatur

Lakridsis, hvid chokolademousse og sprødt **99,-**
Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 5 "Vanilje".