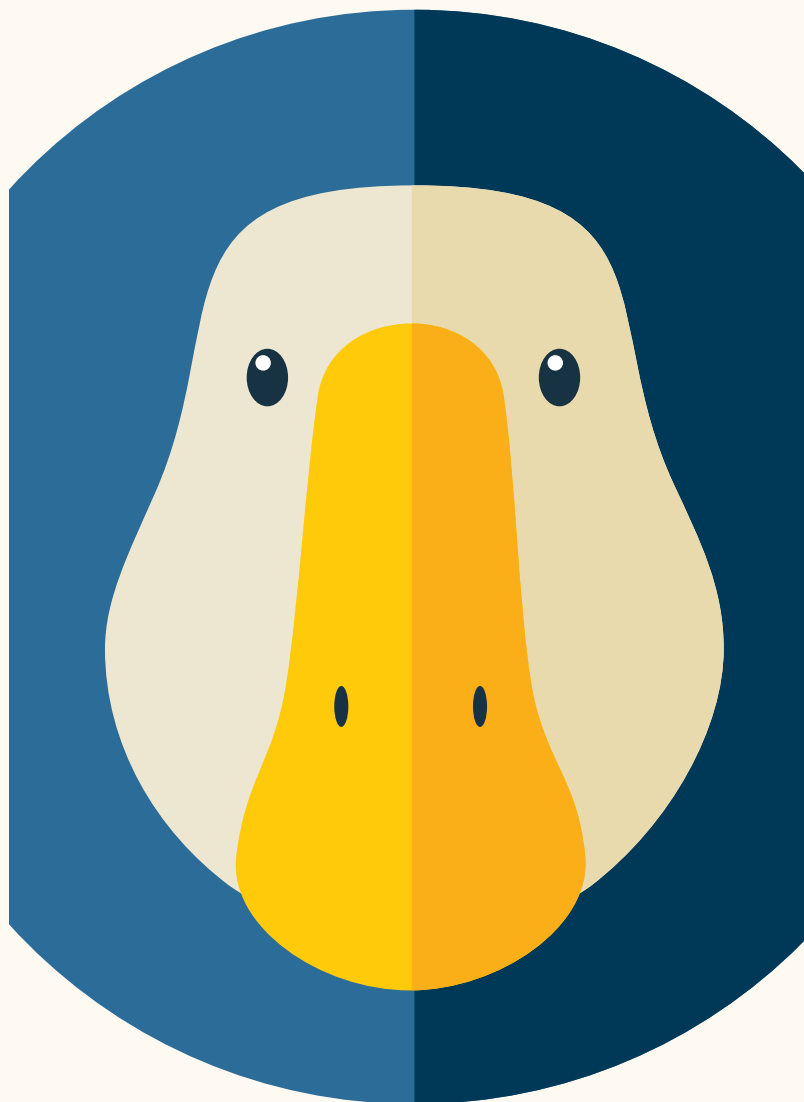




RESTAURANT SMØRGÅSEN har sit navn efter det hyggelige ord, Smörgås, som betyder smørrebrød på svensk. Hvis man dykker ned i ordet Smörgås, består det af 'smør', som alle jo kender, og gås, som er en velkendt fugleart. Men vidste du, at ordet 'gås' i gamle dage i Sverige også var betegnelsen for de små stykker smør, som flød til overfladen på fløden under smørkværningen? 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. Smörgås 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, og alle ingredienser; pålæg, dressinger, salater, marmelader, desserter mv. er naturligvis hjemmelavet.

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

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.

FISK OG SKALDYR

'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, MSC-certificerede fiskefileter fra Kattegat og Skagerak – 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!

1. Rødspættefilet..... 99,-

Panko-paneret rødspættefilet, remoulade og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

2. Rødspættefilet 109,-

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

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

3. Rødspættefilet..... 109,-

Panko-paneret rødspættefilet, remoulade, håndpillede rejer og citron.

Hertil anbefaler vi O. P. Anderson Klar.

4. Gåseskud "i nye klæder"..... 139,-

Panko-paneret rødspættefilet på ristet toast med rejesalat, dild og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

5. Røget ål 139,-

Æggestand, tomat, friteret pastinak, avocadocreme, løg og syltet æble.

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

6. Håndpillede rejer 129,-

På ristet toast med mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

7. Æg & rejer 79,-

Mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

8. Marineret sild..... 79,-

Gammeldags modnet sild, karrysalat, æg, løg og kapers.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

9. Kryddersild..... 79,-

Gammeldags modnet sild, kartoffel, sprøde løg, kapers og æggeblomme.
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

10. Laks mousse 139,-

Røget laks fra egen ovn, hytteost, radiser, rugbrøds crumble og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

11. Gravet laks 129,-

På ristet surbrød med rævesauce.
Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

12. Gæslingen 129,-

Røget kartoffel, avocadocreme, håndpillede rejer, radiser og dildmayonnaise
Hertil anbefaler vi O. P. Anderson Klar.

13. Smørgåsens fiskefrikadeller... 139,-

Remoulade, agurkesalat og ribs.
Hertil anbefaler vi Brøndums Æble og Timian Kryddersnaps.

Hvor mange stykker skal du spise?

Hyggesulten..... 2 stykker

Tilpas mæt..... 3 stykker

Afslut med stil..... 4 stykker

FUGL

14. Hønsesalat 129,-

Croissant, svampe, asparges og stegt rullebacon.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

15. Æggekage (pr. pers). 139,-

Stegt rullebacon, tomat, purløg, sennep, rødbeder og rugbrød.
Min. 2 kuverter.
Hertil anbefaler vi Brøndums Æble og Timian Kryddersnaps.

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.

16. Leverpostej 79,-

Agurkesalat, syltede rødbeder og stegt rullebacon.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

17. Dyrlægens natmad 109,-

Leverpostej, saltkød, løg, portvinssky, kapers og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Brøndums Rabarber og Ingefær Kryddersnaps.

18. Rullepølse 99,-

Mayonnaise, ærter, asparges, gulerod, portvinssky og rå løg.
Hertil anbefaler vi Brøndums Original.

19. Slagter Thomas' spegeskinke ... 109,-

På ristet toast med syltede tomater, parmesan, basilikum og sennepscreme.
Hertil anbefaler vi Linie Double Madeira Cask Akvavit.

GRØNT

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

20. Louises kartoffelmad..... 79,-

Mayonnaise, tomat, rå løg og sprøde løg.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

21. Kongens kartoffelmad..... 99,-

Karrymayonnaise, tomat, rå løg, sprøde løg, stegt rullebacon og ørredrogn.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums 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.

22. Klassisk tatar..... 139,-

Kød fra irsk oksefilet, pickles, rå løg, kapers, friskhøvlet peberrod og æggeblomme.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

23. Rørt tatar 149,-

Kød fra irsk oksefilet, parmesan, friterede kapers, soja- & tabascocreame og friteret lotusrod.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

24. Oksespidsbryst..... 89,-

Kød fra frilandsokse, flødepeberrod, agurkesalat og syltede rødløg.
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original.

25. Klassisk roastbeef..... 99,-

Kød fra irsk oksefilet, remoulade, sprøde løg, friskhøvlet peberrod og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Harald Jensens Akvavit.

26. Roastbeef & bearnaise..... 109,-

Kød fra irsk oksefilet, bearnaiscreme, kartoffel, sprøde løg, friskhøvlet peberrod og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

27. Spegepølse..... 89,-

Remoulade, sprøde løg og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

SMÖRGÅSBORDET blev for alvor populært i Sverige i midten af 1700-tallet. Fra blot at være 'tilbehør' eller en 'forret' blev smörgåsbordet nu serveret som et regulært, festligt hovedmåltid med både kolde og varme retter. I forbindelse med OL i Stockholm i 1912 begyndte Smörgåsbordet også at blive serveret som hovedmåltid i stedet for blot en snack på en række stockholmske restauranter.

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.

28. Guld-Harald..... 99,-

Gammel ost fra Asaa mejeri (2,5 år) med fedt, rå løg, portvinssky, radiser og rom.
Hertil anbefaler vi Aalborg Porse Snaps.

29. Ostebræt 109,-

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

30. Camembert frites 99,-

Ristet toast og solbærmarmelade.
Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrom.

31. Belgisk vaffel..... 69,-

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

32. Gammeldags æblekage 59,-

Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.

33. Trifli..... 59,-

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren) med makroner og vaniljecreme.
Hertil anbefaler vi Warre's Otima – Portvin.

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.
