



Gåsen To Go

Vi har nøje udvalgt stykker fra det originale menukort, som er særligt velegnede til at nyde 'ude af huset'.

SILD

1. Marineret sild.....99,-
Gammeldags modnet. Karrysalat, kapers, æg og rå løg.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

2. Kryddersild.....99,-
Gammeldags modnet. Kartoffel, rå løg, stegte løg, kapers og æggeblomme.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

3. Christiansøpigens sild.....109,-
Fed cremefraiche, kapers og rå løg.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

4. Sol over Gudhjem.....99,-
Æggeblomme, kapers, rå løg og radise.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

5. Christiansøisild.....109,-
Kartoffel, løgmarmelade og rødløg.

Hertil anbefaler vi Volsted Klassisk Akvavit.

SKALDYR

6. Æg & Rejer.....99,-
Mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

7. Rejer.....159,-
Ristet toast med mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

FISK

8. Klassisk sprød fladfisk.....119,-
Friteret og serveret med remoulade og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

9. Dansk sprød fladfisk.....129,-
Friteret og serveret med mayonnaise, håndpillede rejer og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

10. Svensk sprød fladfisk129,-
Friteret og serveret med remoulade, håndpillede rejer og citron.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Dill Akvavit.

11. Stjernesild.....169,-

Sprød fladfisk på ristet toast med håndpillede rejer, skaldyrsdressing og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

12. Varmrøget kullermousse.....119,-
Tranebær og dild.

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2

"Havtorn, Dild & Agurk".

13. Fiskefrikadeller.....139,-
Remoulade, surt og tranebær.

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

14. Røget ål.....179,-
Røræg og purløg.

Hertil anbefaler vi Thisted Bryghus Snaps med kommen.

FUGL

16. Hønsesalat149,-
Nybagt croissant, svampe, asparges og sprødstegt kyllingskind.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

18. Æggemaden.....99,-
Karrymayonnaise, tomat, rå løg, purløg og sprødstegt bacon

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

GRØNT

19. Vegetaren89,-
Avocado, pocheret æg og hytteost.

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2

Havtorn, Dild & Agurk.

20. Louises kartoffelmad.....89,-
Mayonnaise, tomat, rå løg og stegte løg.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

21. Kongens kartoffelmad99,-
(NY OPSKRIFT) Karrymayonnaise, tomat, rå løg, stegte løg og sprødstegt bacon.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

22. Den heldige kartoffel99,-
Røget kartoffel, fed cremefraiche med persille og radiser samt sprødstegt lufttørret skinke.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

GRIS

23. Lun leverpostej 99,-

Smørstegte svampe, sprødstegt bacon og syltede rødbeder.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

24. Dyrlægens natmad 119,-

Leverpostej, saltkød, rå løg, portvinssky, kapers og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Volsted Klassisk Akvavit.

25. Rullepølse 99,-

Italiensk salat, portvinssky, kapers og rå løg.

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

KO

26. Klassisk roastbeef 119,-

Remoulade, stegte løg, peberrod og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

27. Roastbeef Bearnaise 129,-

Kartoffel, stegte løg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

28. Den Lune 139,-

Roastbeef med bløde løg, spejlæg og surt.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

29. Klassisk tatar 159,-

Pickles, rå løg, stegte løg, kapers, peberrod og æggeblomme.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

30. Rørt tatar 169,-

(NY OPSKRIFT) Med trøffel, kapers, rå løg, sennep og æggeblomme.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

31. Gåsens pariserbøf 169,-

Rødbeder, peberrod, æggeblomme, pickles og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

32. Hakkebøf 159,-

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

OST

33. Guld-Harald 99,-

Gammel ost fra Asaa Mejeri (2,5 år). Rå løg, portvinssky, radiser og rom. Serveres på rugbrød smurt med fedt.

Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Aquavit.

36. Ostebræt 129,-

3 slags danske oste (spørg tjeneren). Smørristet rugbrød, marmelade og syltede valnødder.

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

DESSERT

37. Gammeldags æblekage 69,-

Hertil anbefaler vi Ferreira Dona Antónia

Reserva Tawny Port.

38. Trifli 69,-

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren).

Hertil anbefaler vi Warre's, Otima 20 year Tawny, Douro.

41. Lun kransekage 49,-

Dyppet i chokolade.

Hertil anbefaler vi Renault Avec Cognac

MAD TIL FEST OG HYGGE

Restaurant Smørgåsen tilbyder mere end smørrebrødsanretninger: brunch, frokost, middag, ud af huset, når du skal holde konfirmation, dåb, bryllup, reception, jubilæum, fødselsdag, møder, arbejdsfrokost mv. Ring og hør nærmere.

– klassisk dansk
smørrebrød



Tlf. 98 43 59 59
www.smørgåsen.dk

Danmarksgade 59
9900 Frederikshavn