

## KO

### 30. Klassisk roastbeef..... 109,-

Remoulade, stegte løg,  
peberrod og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

### 31. Roastbeef Bearnaise .....119,-

Kartoffel, stegte løg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

### 32. Oksestidsbryst..... 99,-

Flødepeberrod, agurkesalat og syltede løg.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

### 33. Klassisk tatar ..... 159,-

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

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

### 34. Rørt tatar ..... 169,-

Estragon, Nordguld akvavit,  
syltede løg, svampe og parmesan.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

### 35. Gåsens pariserbøf..... 169,-

Rødbeder, peberrod, æggeblomme,  
pickles og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

### 36. Hakkebøf ..... 159,-

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

## OST

### 37. Guld-Harald ..... 99,-

Gammel ost fra Asaa Mejeri (2,5 år).  
Rå løg, portvinsky, radiser og rom.

Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Port.

### 40. Ostebræt.....119,-

3 slags danske oste (spørg tjeneren). Smør-  
ristet rugbrød, kompot, og syltede valnødder.

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

## DESSERT

### 41. Gammeldags æblekage ..... 69,-

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

### 42. Trifli ..... 69,-

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren).

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

## MAD TIL FEST OG HYGGE

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



Tlf. 98 43 59 59  
www.smørgåsen.dk

Danmarksgade 59  
9900 Frederikshavn

# Gåsen To Go



Klassisk dansk  
**SMØRREBRØD**

## SILD

**1. Marineret sild..... 89,-**  
Gammeldags modnet. Karrysalat, æg og rå løg.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

**2. Kryddersild..... 89,-**  
Gammeldags modnet. Kartoffel, rå løg, stegte løg, kapers og æggeblomme.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

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

**4. Stegt sild..... 89,-**  
Fed cremefraiche, sennep, rå løg, purløg og radise.  
Hertil anbefaler vi Skåne Akvavit.

**5. Sol over Gudhjem..... 89,-**  
Æggeblomme, kapers, rå løg og radise.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

**6. Bedstemors kærnemælkssild..... 89,-**  
Røget kartoffel, peberfrugt, rå løg og tomat.  
Hertil anbefaler vi Snällerröds Brännmästaren Akvavit.

---

## FISK

**8. Rødspættefilet – Klassisk..... 109,-**  
Remoulade og citron.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

**9. Rødspættefilet..... 119,-**  
Mayonnaise, håndpillede rejer og citron.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

**10. Rødspættefilet..... 119,-**  
Remoulade, håndpillede rejer og citron.  
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Klar Akvavit.

**11. Stjernesud..... 159,-**  
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 No2  
"Havtorn, Dild & Agurk".

**13. Fiskefrikadeller..... 139,-**  
Remoulade, surt og sødt.  
Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

**14. Røget ål ..... 129,-**  
Æggestand, dildmayonnaise, syltede løg, karse og sprødt.  
Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

---

## SKALDYR

**15. Æg & Rejer ..... 89,-**  
Dildmayonnaise og citron.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

**16. Rejer ..... 159,-**  
Ristet toast med mayonnaise og citron.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

**17. Gæslingen ..... 139,-**  
Røget kartoffel, avocadocreame, håndpillede rejer og dildmayonnaise.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

---

## FUGL

**19. Hønsesalat ..... 149,-**  
Nybagt croissant, svampe, asparges og sprøstegt kyllingeskind.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

## GRØNT

**20. Vegetaren ..... 89,-**  
Avocado, pocheret æg og hytteost.  
Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2  
Havtorn, Dild & Agurk.

**21. Louises kartoffelmad ..... 89,-**  
Mayonnaise, tomat, rå løg og stegte løg.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

**22. Kongens kartoffelmad ..... 99,-**  
Karrymayonnaise, rå løg, stegte løg, tomat, ørredrogn og sprøstegt rullebacon.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

---

## GRIS

**23. Lun leverpostej..... 99,-**  
Smørstegte svampe, sprøstegt rullebacon og syltede rødbeder.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

**24. Dyrlægens natmad..... 119,-**  
Saltkød, leverpostej, rå løg, portvinssky, kapers og agurkesalat.  
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Sherry Cask.

**25. Rullepølse..... 99,-**  
Italiensk salat, portvinssky og rå løg.  
Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

**26. Skinkesalat..... 89,-**  
Rå løg, purløg og karse.  
Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

**27. Slagter Thomas' spegeskinke..... 159,-**  
Ristet toast med sennepscreme.  
Hertil anbefaler vi Linie Double Madeira Cask Aquavit.

**28. Kokkens spegepølsemad..... 99,-**  
Remoulade, stegte løg og agurkesalat.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

**29. Frikadeller ..... 139,-**  
Rødkål, remoulade og surt.  
Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.