

Gåsen To Go



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.

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.

FISK

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. Stjerneskud
På ristet toast med håndpillede rejer,
skaldyrsdressing 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.

24. Hønsesalat

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

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

GRØNT

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

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

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. Okseespidsbryst

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.

42. Hakkebøf

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat.....**149,-**

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

OST

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.

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".

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. Ring og hør nærmere.



Tlf. 98 43 59 59
www.smørgåsen.dk

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