

Buffeter & mad ud af huset

Min. 8 cov, Skræddersy din egen fiskebuffet.

Alle priser er pr. cov

Silde-specialiteter

Stegte silde

42,- Med capers & rødløg

Dijon silde

48,- Med capers & rødløg

Gyda-silde

45,- Med rødløg, purløg & capers

Marineret silde, alm eller krydder, (gammeldags modnet) 42,- Med capers & rødløg

Cremesilde

45,- Vælg ml. dild, appelsin-sennep & mango.

45.- Årstidens silde - Spørg

Fiske -& skaldyrssalater

62,- Torske eller ørredsalat

Bornholmersalat

*62,- Røget sild på_karry-æggedressing & purløgs-radise
topping*

69,- Rejesalat, krebsesalat, krabbesalat (surimi).

Rørvig salat

65,- Med rejer, krebs & krabbe (surimi)

Hummersalat

110,- Lavet på dansk sorthummer i cremet dressing

Skaldyr

Hvidløgs marinerede kinnarejer

65,- Med purløg & cremet dressing

Spicy & Hotte tigerrejer

65,- I peanuts/chili/mango-kokos- creme

Grillede kammuslinger & hummerhaler 79,-
*Med persille aioli eller avokadocreme - Anbefales med
vores avokado-mangosalat*

Røgede grønmuslinger

59,- *I ramsløgspesto*

89,- Kammuslinger

Stegt i basilikumolie med rucolasalat

89,- Kammuslinge-ceviche

På sprød salat med koriander, chili, lime & aioli

Pil selv rejer

65,- *Med mayonnaise eller aioli*

Friskpillede fjordrejer

Dagspris *Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild*

228,- *½ canadisk hummer (ca. 225-250 g)*

Med mayonnaise & skaldyrscreme

½ dansk hummer

Dagspris *Med mayonnaise & skaldyrscreme*

Dildkogte jomfruummer
Dagspris Med skaldyrsdressing eller aioli

30,- Østers fine de claire pr. stk

Fra Røgeriet

Varmrøget torskeryg eller kulmule

*59,- Vælg ml. Rygeostcreme eller
sennep-honningmayonnaise
-Anbefales med vores æble-fennikel salat eller
appelsinsalat.*

Koldrøget færøsk laks

69,-Med rygeostcreme

Varmrøget laks- flere varianter

*69,- Vælg ml. skaldyrscreme/ rygeostcreme /
krydderurtecreme
Anbefales med vores æble-fennikel salat, bærsalat eller
appelsinsalat.*

Koldrøget hellefisk

*69,- vælg ml. sennepsdressing/ æggestand/
peberrodscreme / rygeostcreme.*

Varmrøget kryddermakrelfilet

*59,- Med rygeostcreme eller æggestand & purløg
Anbefales med vores kartoffelsalat med hytteost eller
rygeost*

Røget unghanebryst

*79,- Med tyttebær, senneps-honningmayonnaise eller
rygeostcreme*

Røget rejer & grønmuslinger i skaller

59,- Med aioli eller pesto

Røget torskerogn

*59,- Med senneps-honningmayonnaise eller
senneps-peberrods aioli*

Røget ål

125,- Med æggestand & purløg

Fiske-deli`s

Torske-ceviche

75,- Med koriander, chili & lime

Torskeklassiker

75,- Dampet torsk med rødbede-peberrodscreme, æble, knust bøgerøget bacon, & friterede capers

Tun carpaccio

75,- Med parmesan & olivenolie

Lynstegt tun eller laks

75,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

Teriaki laks med sesam

75,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

Tunrilette

69,- Med soltørrede tomater & friteret persille

Kold dampet rødspættefilet

75,- Med fyld & sauce verte

Stegt rødspættefilet

59,- Med remoulade, citron & tyttebær

Orientalisk lakse-tartar

75,- Med Chili, koriander, ingefær, granatæble & forårsøg

Lakserillette

69,- Varmrøget laks m/ citronmayonnaise, æble & rucola

Rygeostlaks

69,- Koldrøget laks i rygeostcreme m / purløg, rødløg & æble

Gravad eller Rimmet laks (Sæsonvariation).

79,-

Med dressing

Gravad hellefisk

69,- Med rygeostcreme

Fiskefrikadelle

45,- Med fin eller grov remoulade, evt tyttebær

69,- Friteret torskeryg i øldej m/ sauce tartar, ærtepure & citron 2 stk (ca. 120 g.).

Lune retter

Kalveculotte stegt

159,- Med krydderurter

Dyremedallions

229,- I vermouth sauce

Mørbradbøf

95,- Med bløde løg & tomat

Helstegt øko oksemørbrad

235,- Med rødvinssauce og grillet grønt

Porchetta

189,- Helstegt svineryg rullet med citron, rosmarin & hvidløg

Oste

3 eller 5 slags oste

99,- / 129,- Med pesto, tapenade & oliven

Tilbehør:

Årstidens -Salater

Græsk salat

59,- M/ Feta, soltørret tomat, oliven & løg

Nordisk kartoffelsalat

59,- Nye kartofler i dressing med hytteost eller rygeost, persille, dijon- sennep & radiser

Avocado & mangosalat

59,- Sprøde salater med mango, avokado, granatæble, grillede asparges,

Knuste saltmandler & Med mangodressing

Jordbærsalat

59,- Sprøde salater med friske jordbær, fetaost, hakkede saltmandler & tørrede tranebær (Kun i sæson).

Appelsin & tranebærsalat

59,- Sprøde salater med appelsinfileter, hakkede saltmandler, salatløg & granatæble
Med appelsindressing

Bærsalat

75,- Sprøde salater med friske hindbær, brombær, blåbær & hakkede saltmandler Med rød dressing (Kun i sæson).

Pæresalat

59,- Sprøde salater med grillede pærer, honningristede valnødder & blåbær. Med bær-dressing (Kun i sæson.)

Melonsalat

59,- Vandmelon, honningmelon, fetaost, forårsløg & blåbær (Kun i sæson).

Peberfrugt & capers salat

*59,- Sprøde salater med grillede peberfrugter, svampe, friterede capers & persille
Med cremet peberfrugtdressing.*

Æble & fennikelsalat

*69,- Sprøde salater med æbler, granatæble, hakkede saltmandler, friteret persille & bøgerøget bacon
Med rygeostdressing*

Pasta-salat

59,- Pasta med basilikum pesto, grillede peberfrugter, friske krydderurter & soltørrede tomater

Brød:

Hjemmebagt økologiske rugbrød

Pr. stk 50,-

Koldhævede hvedebrød

Pr. stk 50,-

Frokostanretninger fra Rørvig Fisk -Take Away & Sailaway

Frokostanretning 1

Min. 8 couverter - I alt kr. 219,- pr. couvert

Gammeldagsmodnede marinerede sild med løg og capers

Gammeldagsmodnede kryddersild med løg og capers

*Gravad laks med sennepsdressing **eller** Rimmet laks -
Sæsonvariation med dressing*

Krabbesalat

Fiskefilet med remoulade, citron & tyttebær

Svine Mørbradbøf med bløde løg

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert

Frokostanretning 2

Min. 8 couverter - I alt kr. 275,- pr. couvert

*Gammeldagsmodnede kryddersild **eller** marinerede sild
med løg og capers*

*Gravad laks med sennepsdressing eller Rimmet laks -
Sæsonvariation med dressing*

Lakserillette med citronperler

Rørvig salat

Svine Mørbradbøf med løg & vermouthsauce

Blåskimmelost med honning glaseret nødder

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert

Frokostanretning 3

Min. 8 couverter - I alt kr. 399,- pr. couvert

*Gammeldagsmodnede kryddersild & marinerede sild med
løg og capers*

Lakserillette med citron perler

Røget ål med røræg

*Gravad laks med sennepsdressing **eller** Rimmert laks -
Sæsonvariation med dressing*

Rejer med mayonnaise

Kinarejer, hvidløgsmarineret

Dildkogte Krebs (pil selv)

Svine Mørbradbøf med bløde løg & svampe

2 slags oste med knækbrød & oliven

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert

Luksus skaldýrs Anretning

Fruit de mer

Mín. 2 couverter - I alt 645,- pr. cov. -

- *Anrettet på fad med pynt & dressing*
 - *½ Hummer*
 - *Østers med citron*
- *Søkogte grønlandske pil selv rejer*
 - *Kogte krabbeklør*
 - *Jomfru hummer*
 - *Muslinger*

Anrettes m/citron, dild, dressing & aioli

Fruit de mer

Fås også med 10g Baerii caviar 749,-

excl. brød & smør 45,- pr. Couvert

- Særlige ønsker & behov imødekommes

Venlig Hilsen Rørvig Fisk & Røgeri

Bestil på tlf: 59918133

El. på mail:

andreas@roervig-fisk.dk