

Buffeter & mad ud af huset

Min. 8 cov, Skræddersy din egen fiskebuffet. Vælg min. 7 retter og få 10 % på buffeten. Alle priser er pr. cov

Silde-specialiteter

Stegte sild

35,- Med capers & rødløg

Dijon sild

35,- Med capers & rødløg

Gyda-sild

35,- Med rødløg, purløg & capers

Marineret sild, alm eller krydder, (gammeldags modnet)

35,- Med capers & rødløg

Cremesild

35,- Vælg ml. karry, dild, tomat, senneps-honning, appelsin-sennep & mango-chili.

Årstidens sild - Spørg

39,-

Fiske -& skaldyrssalater

Torske eller ørredsalat

39,-

Bornholmersalat

45,- Røget sild på karry-æggedressing & purløgs-radisse topping

Rejesalat, krebsesalat, krabbesalat (surimí).

39,-

Skaldyrssalat

45,- Med rejer, krebs & krabbe (surimí)

Hummersalat

79,- Lavet på dansk sorthummer i cremet dressing

Skaldyr

Hvidløgs marinerede kinarejer

49,- Med purløg & cremet dressing

Spicy & Hotte tigerrejer

55,- I peanuts/chilli/mango-kokos- creme

Grillede kammuslinger & hummerhaler

89,-

Med persille aioli eller avokadocreme - Anbefales med vores avokado-mangosalat

Røgede grønne muslinger

49,- I ramsløgspesto

Kammuslinger

69,- Stegt i basilikumolie med rucolasalat

Kammuslinge-ceviche

69,- På sprød salat med koriander, chilli, lime & aioli

Pil-selv rejer

39,- Med mayonnaise eller aioli

Friskpillede fjordrejer

Dagspris Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild

½ canadisk hummer (ca. 225-250 g)

139,-

Med mayonnaise & skaldyrscreme

½ dansk hummer

Dagspris Med mayonnaise & skaldyrscreme

Dildkogte jomfruhummer
Dagspris Med skaldyrsdressing eller aioli

Østers naturel

22,-

Fra Røgeriet

Varmrøget torskeryg eller kulmule

45,- Med: Vælg ml. Rygeostcreme eller sennep-honningmayonnaise
-Anbefales med vores æble-fennikel salat eller appelsinsalat.

Hel varmrøget ørred

69,-Med rejer, asparges og kaviar

Koldrøget færøsk laks

55,-Med rygeostcreme

Koldrøget Østersølaks

Dagspris Med rygeostcreme

Varmrøget laks- flere varianter

55,- Med: Vælg ml. skaldyrscreme/ rygeostcreme / krydderurtecreme
Anbefales med vores æble-fennikel salat, bærsalat eller appelsinsalat.

Koldrøget hellefisk / torsk

59,- Med: vælg ml. sennepsdressing/ æggestand/ peberrodscreme / rygeostcreme.

Varmrøget hellefisk

55,- Med: Vælg ml. Krydderurtecreme / rygeostcreme / peberrodscreme.
Anbefales med vores æble-fennikel, bærsalat eller appelsinsalat.

Varmrøget kryddermakrelfilet

49,- Med rygeostcreme eller æggestand & purøg
Anbefales med vores kartoffelsalat med hytteost eller rygeost

Røget unghanebryst

69,- Med tyttebær, senneps-honningmayonnaise eller rygeostcreme

Røget rejer & grønmuslinger i skaller

49,- Med aioli eller pesto

Røget torskerogn

45,- Med senneps-honningmayonnaise eller senneps-peberrods aioli

Røget ål

Dagspris Med æggestand & purløg

Fiske-deli`s

Torske-ceviche

55,- Med koriander, chili & lime

Torskeklassiker

49,- Dampet torsk med rødbede-peberrodscreme, æble, knust bagerøget bacon, & friterede capers

Tun carpaccio

59,- Med parmesan & olivenolie

Lynstegt tun eller laks

59,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

Teriaki laks med sesam

59,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

Tunrilette

49,- Med softørrede tomater & friteret persille

Kold dampet rødspættefilet

55,- Med fyld & sauce verte

Stegt rødspættefilet

39,- Med remoulade, citron & tyttebær

Stegt fiskefilet

59,- Med rejer, champignon & persille

Orientalisk lakse-tartar

59,- Med Chili, koriander, ingefær, granatæble & forårsløg

Lakserillette

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

Rygeostlaks

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

Røget lakseroulade

69,- Med ørredrillette & årstidens rogn

Fiske & skaldyrsmousse eller Fiske & skaldyrs terrine

59,-

Med hvidfisk & skaldyr samt krydderurtedressing eller skaldyrsdressing

Gravad eller Rømmet laks (Sæsonvariation).

49,-

Med dressing

Gravad hellefisk

49,- Med rygeostcreme

Fiskefrikadelle

35,- Med fin eller grov remoulade, evt tyttebær

Friteret torskeryg i øldej m/ sauce tartar, ærtepure & citron

59,- 2 stk (ca. 120 g.).

Lune retter

Kalveculotte stegt

139,- Med krydderurter

Dyremedallions

199,- I vermouth sauce

Mørbradbøf

79,- Med bløde løg & tomat

Helstegt vildsvinekølle

189,- Med bagte rodfrugter

Porchetta

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

Oste

3 eller 5 slags oste

79,- / 99,- Med pesto, tapenade & oliven

Tilbehør:

Årstidens -Salater

Nordisk salat

45,- Sprøde salater med syltet havtorn, fennikel, tørrede tranebær, hakkede saltmandler, grillede æbler.

Med havtorndressing & rygeostdressing

Nordisk kartoffelsalat

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

Avocado & mangosalat

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

Knuste saltmandler & Med mangodressing

Jordbærsalat

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

Appelsin & tranebærsalat

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

Bærsalat

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

Pæresalat

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

Melonsalat

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

Peberfrugt & capers salat

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

Æble & fennikelsalat

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

Pasta-salat

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

Brød:

Hjemmebagt økologiske rugbrød

Pr. stk 45,-

Koldhævede hvedebrød

Pr. stk 45,-

Frokostanretninger fra Rørvig Fisk -Take Away & Sailaway

Frokostanretning 1

Min. 8 couverter - I alt kr. 169,00 pr. couvert - excl. brød og smør

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

Mørbradbøf med bløde løg

Frokostanretning 2

Min. 8 couverter - I alt kr. 199,00 pr. couvert - excl. brød og smør

Gammeldagsmodnede kryddersild eller marinerede sild med løg og capers

Gravad laks med sennepsdressing eller Rippet laks - Sæsonvariation med dressing

Fiske & skaldyrs mousse med rogn

Rørvig salat

Mørbradbøf med løg & vermouthsauce

Blåskimmelost med syltede pære

Frokostanretning 3

Min. 8 couverter - I alt kr. 299,00 pr. couvert - excl. brød og smør

Gammeldagsmodnede kryddersild & marinerede sild med løg og capers

Koldrøget hellefisk med rygeostcreme & æggestand - Røget efter gamle principper & metoder

Fiske & skaldyrs mousse med rogn

Røget ål med røræg

Gravad laks med sennepsdressing eller Rippet laks - Sæsonvariation med dressing

Rejer med mayonnaise

Kinarejer, hvidløgsmarineret

Dildkogte Krebs (pil selv)

Dyremedallions med bløde løg

3 slags oste

- Særlige ønsker & behov imødekommes

Venlig Hilsen Rørvig Fisk & Røgeri

