

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 silde

35,- Med capers & rødløg

Dijon silde

39,- Med capers & rødløg

Gyda-silde

35,- Med rødløg, purløg & capers

Marineret silde, alm eller krydder, (gammeldags modnet) 35,- Med capers & rødløg

Cremesilde

35,- Vælg ml. dild, appelsin-sennep & mango-chili.

Årstidens silde - Spørg

35,-

Fiske -& skaldyrssalater

Torske eller ørredsalat

39,-

Bornholmersalat

45,- Røget sild på_karry-æggedressing & purløgs-radise
topping

Rejesalat, krebsesalat, krabbesalat (surimí).

45,-

Rørvig salat

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

Hummersalat

79,- Lavet på dansk sorthummer i cremet dressing

Skaldyr

Hvidløgs marinerede kinarejer

55,- Med purløg & cremet dressing

Spicy & Hotte tigerrejer

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

Grillede kammuslinger & hummerhaler

89,-

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

Røgede grønmuslinger

49,- *I ramsløgspesto*

Kammuslinger

69,- *Stegt i basilikumolie med rucolasalat*

Kammuslinge-ceviche

69,- *På sprød salat med koriander, chili, lime & aioli*

Pil-selv rejer

45,- *Med mayonnaise eller aioli*

Friskpillede fjordrejer

Dagspris *Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild*

½ canadisk hummer (ca. 225-250 g)

149,-

Med mayonnaise & skaldyrscreme

½ dansk hummer

Dagspris *Med mayonnaise & skaldyrscreme*

Dildkogte jomfruummer
Dagspris Med skaldyrsdressing eller aioli

Østers naturel 22,-

Limfjords østers 39,-

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

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 & purløg
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 bøgerøget 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

Tunrillette

55,- Med soltørrede 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, rødøg & æble

Røget lakseroulade

69,- Med ørredrillette & årstidens rogn

Fiske & skaldyrsmousse eller Fiske & skaldyrsterrine 59,-

Med hvidfisk & skaldyr samt krydderurterdressing 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.).

Pølsebord

89,- *4 slags hjemmelavet gourmet pølser m/ sky*

& løg

Lune retter

Kalveculotte stegt

139,- *Med krydderurter*

Dyremedallions

199,- *I vermouth sauce*

Mørbradbøf

79,- Med bløde løg & tomat

Helstegt vildsvinekølle

189,- Med bagte rodfrugter

Helstegt øko oksemørbrad

199,- Med rødvinssauce og grillet grønt

Porchetta

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

Gourmet grill pølser

19,- pr. stk 3 varianter, hjemmelavet på hjort & Vildsvin

Oste

3 eller 5 slags oste

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

Tilbehør:

Årstidens -Salater

Nordisk salat

- 49,-** 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

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

Peberfrugt & capers salat

39,- 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

39,- 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. 189,- pr. couvert - excl. brød og
smør*

Gammeldagsmodnede marinerede sild med løg og capers

Gammeldagsmodnede kryddersild med løg og capers

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

Krabbesalat

Fiskefilet med remoulade, citron & tyttebær

Mørbradbøf med bløde løg

Frokostanretning 2

*Min. 8 couverter - I alt kr. 249,- 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 honning glaseret nødder

Frokostanretning 3

*Min. 8 couverter - I alt kr. 375,- 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 Rimmet laks -
Sæsonvariation med dressing*

Rejer med mayonnaise

Kinarejer, hvidløgsmarineret

Dildkogte Krebs (pil selv)

Dyremedallions med bløde løg

3 slags oste

Luksus skaldyrs Anretning

Fruit de mer

Min. 2 couverter - I alt 480,- pr. cov. - excl. Brød & smør

- *Anrettet på fad med pynt & dressing*
 - *½ Hummer*
 - *Dildkogte krebs*
 - *Østers naturel*
- *Søkogte grønlandske pil selv rejer*
 - *Crevette Rose' rejer*
 - *Kogte krabbeklør*
 - *Jomfru hummer*

Anrettes m/citron, dild, dressing, aioli

Fruit de mer

Fås også med 10g Baerii caviar 599,-

- Særlige ønsker & behov imødekommes

Venlig Hilsen Rørvig Fisk & Røgeri

Bestil på tlf: 59918133

El. på mail:

Info@roervig-fisk.dk