

## *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*

*40,- Med capers & rødløg*

#### *Dijon silde*

*45,- Med capers & rødløg*

#### *Gyda-silde*

*40,- Med rødløg, purløg & capers*

*Marineret silde, alm eller krydder, (gammeldags modnet ) 38,- Med capers & rødløg*

#### *Cremesilde*

*40,- Vælg ml. dild, appelsin-sennep & mango-chili.*

#### *Arstidens silde - Spørg*

*40,-*

### *Fiske -& skaldyrssalater*

#### *Torske eller ørredsalat*

*59,-*

#### *Bornholmersalat*

*59,- Røget silde på karry-æggedressing & purløgs-radise topping*

#### *Rejesalat, krebsesalat, krabbesalat (surimí).*

*59,-*

#### *Rørvig salat*

*59,- Med rejer, krebs & krabbe (surimí)*

### *Hummersalat*

*99,- Lavet på dansk sorthummer i cremet dressing*

### *Skaldyr*

#### *Hvidløgs marinerede kinarejer*

*59,- Med purøg & cremet dressing*

#### *Spicy & Hotte tigerrejer*

*59,- I peanuts/chili/mango-kokos- creme*

#### *Grillede kammuslinger & hummerhaler*

*Dags pris*

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

#### *Røgede grønmuslinger*

*55,- I ramsløgspesto*

#### *Kammuslinger*

*Stegt i basilikumolie med rucolasalat Dags pris*

#### *Kammuslinge-ceviche*

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

*Dags pris*

#### *Pil-selv rejer*

*59,-*

*Med mayonnaise eller aioli*

#### *Friskpillede fjordrejer*

*Dagspris Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild*

*½ canadisk hummer (ca. 225-250 g)*

*189,-*

*Med mayonnaise & skaldyrscreme*

*½ dansk hummer*

*Dagspris Med mayonnaise & skaldyrscreme*

### *Dildkogte jomfruhummer*

*Dagspris Med skaldyrsdressing eller aioli*

*Østers fine de claire 29,-*

## *Fra Røgeriet*

### *Varmrøget torskeryg eller kulmule*

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

### *Hel varmrøget ørred*

*75,- Med rejer, asparges og kaviar*

### *Koldrøget færøsk laks*

*59,- Med rygeostcreme*

### *Varmrøget laks- flere varianter*

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

### *Koldrøget hellefisk / torsk*

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

### *Varmrøget kryddermakrelfilet*

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

### *Røget unghanebryst*

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

### *Røget rejer & grønmuslinger i skaller*

*55,- Med aioli eller pesto*

### *Røget torskerogn*

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

### *Røget ål*

*Dagspris Med æggestand & purløg*

## *Fiske-deli`s*

### *Torske-ceviche*

65,- Med koriander, chili & lime

### *Torskeklassiker*

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

### *Tun carpaccio*

65,- Med parmesan & olivenolie

### *Lynstegt tun eller laks*

65,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

### *Teriaki laks med sesam*

65,- Med sesam, tangsalat & goma dressing

### *Tunrilette*

59,- Med soltørrede tomater & friteret persille

### *Kold dampet rødspættefilet*

65,- Med fyld & sauce verte

### *Stegt rødspættefilet*

45,- Med remoulade, citron & tyttebær

### *Stegt fiskefilet*

65,- Med rejer, champignon & persille

### *Orientalisk lakse-tartar*

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

### *Lakserilette*

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

### *Rygeostlaks*

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

### *Gravad eller Rømmet laks (Sæsonvariation).*

65,-

Med dressing

### *Gravad hellefisk*

65,- Med rygeostcreme

### *Fiskefrikadelle*

40,- Med fin eller grov remoulade, evt tyttebær

*Friteret torskeryg i øldej m/ sauce tartar, ærtepure & citron 65,- 2 stk (ca. 120 g.).*

### *Pølsebord*

99,- 4 slags hjemmelavet gourmet pølser m/ sky & løg

### *Lune retter*

#### *Kalveculotte stegt*

149,- Med krydderurter

#### *Dyremedallions*

219,- I vermouth sauce

#### *Mørbradbøf*

89,- Med bløde løg & tomat

#### *Helstegt vildsvinekølle*

199,- Med bagte rodfrugter

#### *Helstegt øko oksemørbrad*

219,- Med rødvinssauce og grillet grønt

#### *Porchetta*

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

#### *Gourmet grill pølser*

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

### *Oste*

#### *3 eller 5 slags oste*

99,- / 119,- Med pesto, tapenade & oliven

## ***Tilbehør:***

### *Årstidens -Salater*

#### ***Græsk salat***

*55,- M/ Feta, soltørret tomat, oliven & løg*

#### ***Nordisk kartoffelsalat***

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

#### ***Avocado & mangosalat***

*55,- Sprøde salater med mango, avokado, granatæble, grillede asparges,*

*Knuste saltmandler & Med mangodressing*

#### ***Jordbærsalat***

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

#### ***Appelsin & tranebærsalat***

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

#### ***Bærsalat***

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

#### ***Pæresalat***

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

#### ***Melonsalat***

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

### *Peberfrugt & capers salat*

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

### *Æble & fennikelsalat*

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

### *Pasta-salat*

*55,- 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. 199,- pr. couvert*

*Gammeldagsmodnede marinerede sild med løg og capers*

*Gammeldagsmodnede kryddersild med løg og capers*

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

*Krabbesalat*

*Fiskefilet med remoulade, citron & tyttebær*

*Mørbradbøf med bløde løg*

*excl. brød, smør & fedt*

*35,- pr. Couvert*

### *Frokostanretning 2*

*Min. 8 couverter - I alt kr. 259,- pr. couvert*

*Gammeldagsmodnede kryddersild eller marinerede sild med løg og capers*

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

*Lakserillette med citronperler*

*Rørvig salat*



*Mørbradbøf med løg & vermouthsauce  
Blåskimmelost med honning glaseret nødder*

*excl. brød, smør & fedt*

*35,- pr. Couvert*

### ***Frokostanretning 3***

*Min. 8 couverter - I alt kr. 375,- 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*

*Kinारेjer, hvidløgsmarineret*

*Dildkogte Krebs (pil selv)*

*mørbradbøf med bløde løg & svampe*

*2 slags oste med knækbrød & oliven*

*excl. brød, smør & fedt*

*35,- pr. Couvert*

### ***Luksus skaldyrs Anretning***

***Fruit de mer***

***Min. 2 couverter - I alt 545,- pr. cov. -***

***- Anrettet på fad med pynt & dressing***

***- ½ Hummer***

***- Dildkogte krebs***

- 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 650,-  
excl. brød, smør & fedt 35,- pr. Couvert*

*- Særlige ønsker & behov imødekommes*

*Venlig Hilsen Rørvig Fisk & Røgeri*

*Bestil på tlf: 59918133*

*El. på mail:*

*Info@roervig-fisk.dk*