

# *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*

*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-chili.*

*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 kinarejer*

*65,- Med purløg & cremet dressing*

### *Spicy & Hotte tigerrejer*

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

### *Grillede kammuslinger & hummerhaler*

*Dags pris*

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

### ***Røgede grønmuslinger***

*59,- 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***

*65,- Med mayonnaise eller aioli*

### ***Friskpillede fjordrejer***

***Dagspris** Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild*

*199,- 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,- Med: Vælg ml. Rygeostcreme eller  
sennep-honningmayonnaise*

*-Anbefales med vores æble-fennikel salat eller  
appelsinsalat.*

*Hel varmrøget ørred*

*79,-Med rejer, asparges og kaviar*

*Koldrøget færøsk laks*

*69,-Med rygeostcreme*

*Varmrøget laks- flere varianter*

*69,- Med: Vælg ml. skaldyrscreme/ rygeostcreme /  
krydderurtecreme*

*Anbefales med vores æble-fennikel salat, bærsalat eller  
appelsinsalat.*

### *Koldrøget hellefisk / torsk*

**69,-** Med: 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*

**Dagspris** 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*

### *Tunrillette*

*69,- Med soltørrede tomater & friteret persille*

### *Kold dampet rødspættefilet*

*75,- Med fyld & sauce verte*

### *Stegt rødspættefilet*

*59,- Med remoulade, citron & tyttebær*

### *Stegt fiskefilet*

*75,- Med rejer, champignon & persille*

### *Orientalisk lakse-tartar*

*75,- Med Chili, koriander, ingefær, granatæble & forårsløg*

### *Lakserillette*

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

### *Rygeostlaks*

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

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

*69,-*

*Med dressing*

### *Gravad hellefisk*

*69,- Med rygeostcreme*

### *Fiskefrikadelle*

*45,- Med fin eller grov remoulade, evt tyttebær*

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

### *Pølsebord*

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

### *Lune retter*

*Kalveculotte stegt*

*159,- Med krydderurter*

*Dyremedallions*

*229,- I vermouth sauce*

*Mørbradbøf*

*95,- Med bløde løg & tomat*

*Helstegt vildsvinekølle*

*219,- Med bagte rodfrugter*

*Helstegt øko oksemørbrad*

*235,- Med rødvinssauce og grillet grønt*



## *Porchetta*

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

## *Gourmet grill pølser*

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

## *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 grillede 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 59,-***

*Koldhævede hvedebrød*

***Pr. stk 59,-***

## *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*

*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*

*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)*

*mørbradbøf med bløde løg & svampe*

*2 slags oste med knækbrød & oliven*

*excl. brød & smør*

*45,- pr. Couvert*

## *Luksus skaldyrs Anretning*

### *Fruit de mer*

*Min. 2 couverter - I alt 645,- 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 749,-*

*excl. brød & smør 45,- pr. Couvert*



*- Særlige ønsker & behov imødekommes*

*Venlig Hilsen Rørvig Fisk & Røgeri*

*Bestil på tlf: 59918133*

*El. på mail:*

*[Info@roervig-fisk.dk](mailto:Info@roervig-fisk.dk)*