

Buffeter & mad ud af huset

Min. 8 cov, Skræddersy din egen fiskebuffet.

Alle priser er pr. cov

Silde-specialiteter

Stegte sild

42,- Med capers & rødløg

Dijon sild

48,- Med capers & rødløg

Gyda-sild

45,- Med rødløg, purløg & capers

Marineret sild, alm eller krydder, (gammeldags modnet)

42,- Med capers & rødløg

Cremesild

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

45,- Årstidens sild - 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 eller hummerhaler 89,-

Med persille aioli eller avokadocreme - Anbefales med vores avokadomangosalat

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 jomfruhummer

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 Færøsk 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

Tunrillette

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 & forårsløg

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

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

129,- / 199,-

9,- 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, dijonsennep & 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** Rimmet 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 skaldyrs Anretning

Fruit de mer

Min. 2 couverter – I alt 645,- pr. cov. –

- Anrettet på fade 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

