

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.

Svensk Solbær sild

45.- 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

65,- Hvidløgs marinerede kinarejer

Med purløg & cremet dressing

65,- Spicy & Hotte tigerrejer

Med peanuts/chili/mango-kokos- creme



89,- Grillede kammuslinger eller hummerhaler

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

59,- Røgede grønmusling

Med ramsløgspesto

89,- Kammuslinger

Stegt i basilikumolie med rucolasalat

89,- Kammuslinge-ceviche

På sprød salat med koriander, chili, lime & aioli

65,- Pil selv rejer

Med mayonnaise eller aioli

(Dagspris) Friskpillede fjordrejer

Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild

199,- 1/2 canadisk hummer (ca. 225-250 g)

Med mayonnaise & skaldyrscreme

(Dagspris) 1/2 dansk hummer

Med mayonnaise & skaldyrscreme



(Dagspris) **Dildkogte jomfruummer**

Med skaldyrsdressing eller aioli

30,- Østers fine de claire pr. stk

Fra Røgeriet

59,- Varmrøget torskeryg eller kulmule

Vælg ml. Rygeostcreme eller sennep-honningmayonnaise
-Anbefales med vores æble-fennikel salat eller appelsinsalat.

69,- Koldrøget færøsk laks

Med rygeostcreme.

69,- Varmrøget Færøsk laks- flere varianter

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

69,- Koldrøget hellefisk

Vælg ml. sennepsdressing/ æggestand/ peberrodscreme /
rygeostcreme.

59,- Varmrøget kryddermakrelfilet

Med rygeostcreme eller æggestand & purløg
Anbefales med vores kartoffelsalat med hytteost eller rygeost.



79,- Røget unghanebryst

Med tyttebær, senneps-honningmayonnaise eller
rygeostcreme.

59,- Røget rejer & grønmuslinger i skaller

Med aioli eller pesto.

59,- Røget torskerogn

Med senneps-honningmayonnaise eller senneps-peberrods
aioli.

125,- Røget ål

Med æggestand & purløg.

Fiske-deli`s

75,- Torske-ceviche

Med koriander, chili & lime.

75,- Torske-klassiker

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

75,- Tun carpaccio

Med parmesan & olivenolie.



75,- Lynstegt tun eller laks

Med sesam, tangsalat & goma dressing.

75,- Teriaki laks med sesam

Med sesam, tangsalat & goma dressing.

69,- Tun-rillette

Med soltørrede tomater & friteret persille.

75,- Kold dampet rødspættefilet

Med fyld & sauce verte.

59,- Stegt rødspættefilet

Med remoulade, citron & tyttebær.

75,- Orientalisk lakse-tartar

Med hjemmerørt mayonnaise, citron & dild.

69,- Lakserillette

Varmrøget laks m/ citronmayonnaise, æble & rucola.

69,- Rygeost-laks

Koldrøget laks i rygeostcreme m / purløg, rødløg & æble.



79,- Gravad eller Rimmet laks (Sæsonvariation)

Med dressing.

45,- Fiskefrikadelle

Med fin eller grov remoulade, evt. tyttebær.

69,- Friteret torskeryg i øldej

Med sauce tartar, ærtepure & citron 2 stk. (ca. 120 g.).

Lune retter

159,- Kalveculotte stegt

Med krydderurter.

95,- Mørbradbøf

Med bløde løg & tomat.

235,- Helstegt økologisk oksemørbrad

Med rødvinssauce og grillet grønt.

189,- Porchetta

Helstegt svineryg rullet med citron, rosmarin & hvidløg.



Oste

175/225,- 3 eller 5 slags oste
9,- Med pesto, tapenade & oliven

95,- Mørbradbøf
Med bløde løg & tomat.

235,- Helstegt økologisk oksemørbrad
Med rødvinssauce og grillet grønt.

189,- Porchetta
Helstegt svineryg rullet med citron, rosmarin & hvidløg.

Tilbehør

Årstidernes salater

59,- Græsk salat
Med feta, soltørret tomat, oliven & løg.

59,- Nordisk kartoffelsalat
Nye kartofler i dressing med hytteost eller rygeost, persille, dijonsennep & radiser.



59,- Avocado & mangosalat

Sprøde salater med mango, avokado, granatæble, grillede asparges, knuste saltmandler & mangodressing

59,- Jordbærsalat

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

59,- Appelsin & tranebærsalat

Sprøde salater med appelsinfileter, hakkede saltmandler, salatløg & granatæble, med appelsindressing

75,- Bærsalat

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

59,- Pæresalat

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

59,- Melonsalat

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



59,- Peberfrugt & capers salat

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

69,- Æble & fennikelsalat

Sprøde salater med æbler, granatæble, hakkede saltmandler, friteret persille & bøgerøget bacon. Med rygeostdressing

59,- Pasta-salat

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

Tilbehør

50,- Hjemmebagt økologiske rugbrød

pr. stk.

50,- Koldhævede hvedebrød



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 (sæsonvariant) med dressing

Krabbesalat

Fiskefilet med remoulade, citron & tyttebær

Svinemørbrad-bøf med bløde løg

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert



Frokostanretninger fra Rørvig Fisk -Take Away & Sailaway

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 (sæsonvariant) med dressing

Lakserillette med citronperler

Rørvig salat

Svinemørbrad-bøf med løg & vermouthsauce

Blåskimmelost med honning glaseret nødder

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert



Frokostanretninger fra Rørvig Fisk -Take Away & Sailaway

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 (sæsonvariant) med dressing

Rejer med mayonnaise

Kinarejer, hvidløgsmarineret

Dildkogte Krebs (pil selv)

Svinemørbrad-bøf 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 kr. 645,- pr. couvert
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

excl. brød & smør

45,- pr. Couvert

Fruit de mer Royal

Min. 2 couverter - I alt kr. 749,- pr. couvert
Inkl. 10g Baerii caviar



Særlige ønsker & behov imødekommes

Med Venlig Hilsen

Rørvig Fisk & Røgeri

Bestil på:

tlf: 59918133

eller

mail: andreas@roervig-fisk.dk

