

Mere uformelt:

- Også til færre end 10 personer

Dagens fiskeplatte med THY-SILD og hjemmelavet karrysalat samt løg, øko-smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, rejer og 2 ting mere, f.eks. røget fisk og en hjemmelavet salat.

pr. stk. (ex. brød og smør)..... **104-**

Stjerneskud luksus m/2 smørstegte og 1 hvidvinsdampet rødspættefilet (alternativt én ekstra stegt), salat, rejer, 2 slags hjemmelavet dressing, Cavi-Art og andet pynt..... **109-**
Fås også lidt mindre (bl.a. med én mindre stegt filet)..... 89-

Rejemad, luksuspr. stk. **75-**

Husk også, at vi hver dag har øko-smørstegte **rødspættefileter**, pandestegte **fiskefrikadeller** (af hjemmelavet fars af friske fileter, uden fedtstoffer og kun tilsat øko-ingr.), **ligesom du kan købe** skiver af **fiskeroulade**, skiveskåret røget fisk, **THY-Haw-Skær**, forskellige **patéer**, **røgede muslinger** med hjemmelavet aubergine/rygeoste-creme, "mini-fiskestænger" og hjemmelavede salater – alt udelukkende fremstillet af friske, naturlige råvarer – og vi har hver uge **ugens færdigret** til både ovn og micro, ligesom vi har flere **ovnklare retter (frost)** f.eks.:

Piroger 2 stk...... 45-

Pandekager m/fiskefyld 2 stk...... 45-

Tærter m/forsk. fiskefyld pr. stk. 45-

Husk også vore gode vine og økologiske snaps

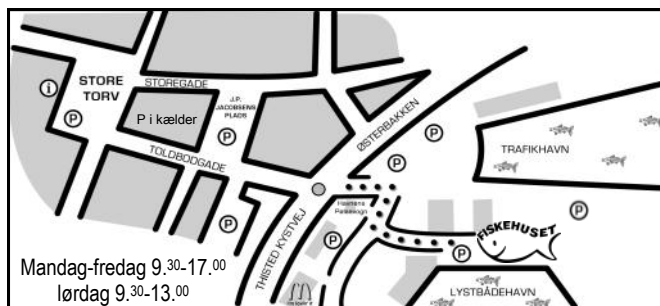


Lidt om os

I FISKEHUSET på havnen i Thisted er der hver dag:

- ♦ friskfanget fisk, økologisk fisk,
- ♦ nyrøget fisk fra eget røgeri,
- ♦ THY-Sild, THY-Pølser
- ♦ og masser af andre lækre hjemmelavede specialiteter.

Vi sælger kun noget, vi selv vil spise. Dette er din garanti for en god smagsoplevelse. Vi fører kun den bedste kvalitet, og da vi også går meget op i bæredygtighed, køber vi overvejende lokalt fanget fisk og stor fisk, som bare smager bedre, men også koster lidt mere. Til gengæld sparer vi alle mellemlid, da vi selv køber op på fiskeauktionen hver morgen, så det fås ikke friskere.



Mandag-fredag 9.30-17.00
lørdag 9.30-13.00



Havnen 31 • DK-7700 Thisted
+45 97920986 • fax: +45 97920886
www.fiskehuset.dk • info@fiskehuset.dk
eButik: www.fiskehuset.com



Læs mere om os og se billeder på www.fiskehuset.dk



Ret til ændringer forbeholdes



Fiskeretter ud af huset

Som er:

- ♦ Noget ud over det sædvanlige.
- ♦ Udelukkende fremstillet af friske kvalitetsråvarer.
- ♦ En fryd for både øjet og ganen.

Luk op og se vores forslag!



Havnen 31 • DK-7700 Thisted
+45 97920986 • fax: +45 97920886
www.fiskehuset.dk • info@fiskehuset.dk
eButik: www.fiskehuset.com



Bestil og afhent inden for vores åbningstid, som er:
Mandag-fredag 9.30-17.00 og lørdag 9.30-13.00
Skal du bruge noget af det lune senere end disse tidspunkter, kan vi køle det ned, og du kan selv opvarme.

Nemt: koldt fiskebord

- **THY-SILD** med hjemmelavet karrysalat og løgringe.
- **Husets pandestegte fiskefrikadeller** (*kan lunes i ovn*) med hjemmerørt remoulade.
- **Hvidvinsdampet torskfilet** med salat, karrydressing, rejer og Cavi-Art m.v.
- **Koldrøget mørksej** med æg-royal og peberfrugt.
- **Husets laksepaté** med hjemmelavet krydderurtdressing.
- **Friskpillede rejer** med mayonnaise og citron.



Pris pr. kuvert v/min. 10 kuv.
(Pris v/6-9 kuverter 138,-)

128-



Ekstra lækkert: Fiskebord med lune retter

- **THY-SILD**, enebærmарinerede med hjemmelavet karrysalat og løgringe.
- **THY-SILD**, krydderмарinerede røde sild med kapers og løgringe.
- **Smørstegte rødspættefileter** med citron og hjemmerørt remoulade.
- **Røget ål** med æggestand.
- **Hvidvinsdampet torskfilet** med salat, karrydressing og rejer m.v.
- **Fiskeroulade** med laksesoufflé og hvid fisk i svøb af japansk noritang og med hjemmelavet krydderurtdressing.
- **Røget tun i skiver** med lun legeret sauce med grønne asparges.
- **Husets kæmpepirog** (butterdejsindbagt hvid fisk med lakse-soufflé og grønsagsfyld) med ægte safransauce.



Pris pr. kuvert

178-



Sammensæt selv:

Følgende retter er velegnede til forretter, men også til åbent hus og receptioner. Kontakt os endelig for yderligere idéer!

THY-SILD, enebærmарinerede m/hjemmelavet karrysalat og løgringe..... 22-

THY-SILD, krydderмарinerede med kapers og løgringe..... 22-

Nyhed!: (se billedet på www.fiskehuset.dk under "mad ud af huset")

"Fiskestænger" Nogle kalder det fiskekagemand, men vores er lavet på ekstra lækkert rustikt brød, og med vore lækre hjemmelavede fisketing og flot pynt. *Sammensat i 55 cm lange stænger, som hver er på 5 stk.*

| | |
|---------|------|
| 20 stk. | 300- |
| 30 stk. | 450- |
| 40 stk. | 600- |

osv.

Fiskeroulade med laksesoufflé og hvid fisk i svøb af japansk noritang med hjemmelavet krydderurtdressing..... 38-

Husets friskrøgede øko-ørred eller laks med flødestuvet spinat..... 42-

Hvidvinsdampet torskfilet med salat, karrydressing og rejer m.v..... 38-

Kæmpepirog (butterdejsindbagt hvid fisk med laksesoufflé og grønsagsfyld) med ægte safransauce..... 38-

Røget tun i skiver med lun legeret sauce med grønne asparges..... 42-

Gelerand m/fiskeruller, rejer mv. samt dild dressing . Pr. rand (8-10 prs.)..... 272-

Bemærk: Minimums-bestilling: 2 rande (ca. 18 prs.)



Vi anretter og pynter smukt op på fåde, så det eneste, du selv skal gøre, er at købe brød og evt. smør. Alle priser er pr. kuvert og ved minimum 10 kuverter, hvis ikke andet er angivet. Husk at bestille i god tid.