

Mere uformelt:

- og fra bare én person

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)..... 140-

Stjernes kud luksus m/2 smørstegte og 1 hvidvinsdampet rødspættefilet (alternativt én ekstra stegt), salat, rejer, 2 slags hjemmelavet dressing, Cavi-Art og andet pynt..... 148-
Fås også lidt mindre (bl.a. med én mindre stegt filet)..... 128-

Tapas4two - med forskelligt af husets specialiteter - bakke til 2 prs. (ex. brød og smør)..... 208-

Se også vores frokostkort, for det meste herfra fås også som take-away fra 1 prs.

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 rødøgscreme og hjemmelavede salater - og vi har hver uge også færdigretter til både ovn og micro (de kan også være med kød), ligesom vi har flere ovnklare retter (fros) f.eks.: piroger, pandekager m/fiskefyld og tærter m/forsk. fiskefyld — alt er udelukkende fremstillet af friske, naturlige råvarer.

- så kig ned, der er mange flere ting.

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.
- ♦ Gårdbutik for andre lokale producenter.
- ♦ Frokostrestaurant mand-lørdag året rundt.
- ♦ Aftenrestaurant varierende åbningstider. Se de aktuelle+ menu på www.fiskehuset.dk

Vi sælger kun noget, vi selv vil spise. Dette er din garanti for en god smagsoplevelse. Så smag, kvalitet, bæredygtighed og service er det vigtige for os. Vi køber 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 du finder det ikke bedre.



Havnen 31 · 7700 Thisted
tlf. +45 97 92 09 86
mail@fiskehuset.dk
www.fiskehuset.dk
netbutik: www.fiskehuset.com

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



Ret til ændringer forbeholdes

SELSKABSMAD/ FISKEBORDE m.v.



- ♦ 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 - 7700 Thisted - 97920986
Fiskebutik - restaurant - madmarked/gårdbutik
www.fiskehuset.dk og netbutik www.fiskehuset.com



Bestil og afhent inden for vores åbningstid, som er:
Mandag-fredag 9.³⁰-17.⁰⁰ og lørdag 9.³⁰-14.⁰⁰
(min. åbningstider - du kan altid se de helt aktuelle tider på www.fiskehuset.dk)

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 luges i ovn) med hjemmerørt remoulade.
- Hvidvinsdampet torskefilet 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, citron og Cavi-Art mv.



Pris pr. kuvert v/min.10 kuv.
(Pris v/6-9 kuverter 168,-)

158-



Ekstra lækkert: Fiskebord med lune retter

- THY-SILD, enebærmarinerede med hjemmelavet karrysalat og løgringe.
- THY-SILD, kryddermarinerede røde sild med kapers og løgringe.
- Smørstegte rødspættefileter med citron og hjemmerørt remoulade.
- Røget ål med æggestand.
- Hvidvinsdampet torskefilet 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 laksesoufflé og grønsagsfyld) med ægte safransauce.



Pris pr. kuvert (min.10)

228-



Sammensæt selv:

Følgende retter er velegnede til forretter, men også til åbent hus og receptioner. (min. 10 kuv.) Kontakt os endelig for yderligere idéer!

<u>THY-SILD</u> , enebærmarinerede m/hjemmelavet karrysalat og løgringe.....	26-
<u>THY-SILD</u> , kryddermarinerede med kapers og løgringe.....	26-
<u>Fiskeroulade</u> med laksesoufflé og hvid fisk i svøb af japansk noritang med hjemmelavet krydderurtdressing.....	54-
<u>Husets friskrøgede øko-ørred</u> eller laks m/flødestuvet spinat.....	59-
<u>Hvidvinsdampet torskefilet</u> med salat, karrydressing og rejer m.v.....	56-
<u>Kæmpepirog</u> (butterdejsindbagt hvid fisk med laksesoufflé og grønsagsfyld) med ægte safransauce.....	56-
<u>Røget tun i skiver</u> med lun legeret sauce med grønne asparges.....	59-
<u>Gelerand</u> m/fiskeruller, rejer mv. samt dild dressing . Pr. rand (8-10 prs.).....	375-

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

<p>"Fiskestænger" Vores bedre bud på fiskekagemand på ekstra lækkert rustikt brød. Vi bruger vores gode fiskespecialiteter og pynter flot. NB! Også muligt med kød. Sammensat i 45 cm lange stænger, som hver kan skæres i ca. 5 stk. "smørrebrød." Se billeder www.fiskehuset.dk Hvor mange, du skal bruge, afhænger af, om det er til forret, hovedret, buffet, natmad eller lignende, så spørg os endelig, vi vejleder gerne.</p>	Antal stænger
	2 (10 stk.) 220-
	4 (20 stk.) 440-
	6 (30 stk.) 660-
	8 (40 stk.) 880-
10 (50 stk.) 1100-	
	OSV.....

Vi anretter og pynter smukt op på fadene, 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.