

Rog Vistraiteur

Het team van Rog Vistraiteur heet U van harte welkom!

Wij hebben voor U een gevarieerde menukaart samengesteld met een ruime keuze uit diverse vissoorten, belegde broodjes en specialiteiten van het huis.

Naast de gerechten van de menukaart kunt U in overleg met onze koks zelf een gerecht uitkiezen of samenstellen.

Vraag onze bediening naar de "**vangst van de dag**". Dit is een dagelijks wisselend gerecht samengesteld door onze koks.

Tevens bieden wij U een ruime keuze aan wijnen. Met zorg uitgekozen door onze vinoloog van wijnhuis Oud Reuchelin en Boelen uit Zoetermeer,

Vraag naar onze wijnkaart of laat u adviseren door onze bediening.

Mocht U vragen, wensen of tips hebben, laat het ons gerust weten.

Met vriendelijke groet,

Karel en Ingrid Rog

Belegde broodjes

Dagelijks vers afgebakken. Keuze uit petit pain wit of meergranen.

Tegen meerprijs van € 0,50: ½ stokbrood (wit of bruin), Italiaanse-, waldkorn of speltbol.

Visbeleg:

- Gezouten haring € 4,00
- Gerookte zalmfilet € 8,00
- Gerookte palingfilet € 9,95
- "halfom" (paling en zalm) €10,95
- Makreelfilet € 5,95
- Noorse garnalensalade/Crabcocktail € 5,75
- Hollandse garnalen dagprijs
- Holl.garnalensalade (cocktail-, knoflook-, appel-dillesaus) dagprijs
- Rivierkreeftjescocktail € 5,95
- Maatjesharingsalade € 5,25
- Gerookte meervalsalade € 5,25
- Gerookte zalmousse € 5,95
- Verse tonijntartaar (indien voorradig) € 6,75
- Palingpaté € 6,95
- Makreelpaté of makreel pikant € 5,25
- Zalmpaté of tonijnpaté € 5,25
- Zalm-, tonijn-, of makreelsalade € 4,50
- Lekkerbekje pangasiusfilet € 4,75
- Lekkerbekje scholfilet € 5,75
- Lekkerbekje kabeljauwstaart € 6,75
- Kibbelingen (kabeljauw) € 7,00
- Kibbelingen (zalm) € 8,00
- Eigengemaakte viskroket € 4,50
- Eigengem. Holl. garnalen kroketjes (2 stuks) € dagprijs

Voor alle overige soort van halfom belegde broodjes geldt een meerprijs van € 2,50

Vlees/kaas beleg:

- Jonge kaas € 3,95
- Oude kaas € 4,50
- Brie € 4,95
- Achterham € 3,95
- Gezond € 4,95
- Filet Americain/Rundvleessalade € 4,95
- Kip-kerriesalade/eiersalade € 4,95
- Van Dobben rundvleeskroket/bal gehakt € 4,95

Traiteurbroodjes

- Belegd met verse dingesneden tonijn carpaccio, sla, wasabi-mayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en wakamé € 12,95
- Belegd met gravad lachs, sla, mosterd-dilledressing, zongedroogde tomaatjes en wakamé € 10,95
- Belegd met gerookte zalm, roomkaas, zongedroogde tomaatjes en wakamé € 10,95
- Belegd met meerval carpaccio, sla, wasabi-mayonaise, zongedroogde tomaatjes en wakamé € 10,95
- Belegd met gerookte heilbotfilet, appel-dillesaus, zongedroogde tomaatjes en wakamé € 10,95
- Belegd met gebakken gamba's, spekjes en kerrie-mayo € 12,95
- Belegde met huisgemaakte tonijnburger gevuld met gamba's, gember, rood pepertje en chilimayonaise € 11,95

Panini's

- Gerookte zalm, mozzarella en basilicumpesto € 9,95
- Gerookte zalm, geitenkaas met honing en basilicumpesto € 9,95
- Gerookte kipfilet, mozzarella, zongedroogde tomaatjes en basilicumpesto € 9,95
- Gelderse achterham en jonge kaas € 8,95
- Pittige makreelpaté en bosui € 8,95
- VEGA: gegrilde groente en geitenkaas € 8,95

Maaltijdsalades:

- **Salade Nicoise** € 15,95
Mesclunsalade met olijven, eipartjes, zongedroogde tomaatjes en een gegrild tonijnsteakje en balsamicodressing
Variant: met tonijn carpaccio i.p.v. gegrilde tonijn
- **Salade Norvege** € 14,95
Mesclunsalade met gerookte zalm, rivierkreeftjes, tomaat, gemarineerde komkommer en mosterd-dilledressing
- **Salade Oriental** € 16,95
Mesclunsalade met gebakken gamba's, sesam, bieslook, wakamé en dressing van soja en olijfolie
- **Salade Twente** € 13,95
Mesclunsalade met gerookte meerval, zongedroogde tomaatjes, bieslook en basilicum olie
- **Salade pollo** € 13,95
Mesclunsalade met gerookte kipfilet, pijnboompitjes, pecorinokaas, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing

Voorgerechten

Klassieke Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus	dagprijs
Half dozijn oesters met citroen en evt. tabasco	€ 11,95
Trio van gerookte vissoorten (zalm, paling en meerval) geserveerd met sla, kappertjes en wasabi mayonaise	€ 12,95
Gegrilde coquilles (3 stuks) met sesam, soja en wakamésalade	€ 8,95
Portie gebakken gamba's met zeekraal	€ 9,95
8 butterfly garnalen. Geserveerd met chilisaus	€ 7,95
Duo van 3 coquilles en 3 gamba's op zeekraal met sojasaus	€ 14,95
4 stuks wasabi-torpedo garnalen met wakamé en chilisaus	€ 7,95
Mini sashimi van tonijn, zalm en coquille met sojasaus en wasabi	€ 15,95
Plak palingterrinerie omwikkeld met zalm en geserveerd met frisse komkommersalade	€ 9,95
2 stuks huisgemaakte Oosterse loempia met o.a. king-crab, prei, wortel en bosui. Geserveerd met chilisaus	€ 9,95
Huisgemaakt kroketje van Hollandse garnalen. Per stuk:	€ dagprijs
Crushi. Krokant gefrituurde gevulde sushirol. Keuze uit crab of zalm. Geserveerd met sojasaus en wasabi	€ 9,95

Soepen

Soep van de dag	€ 5,95
Langoustinecremesoep (met Hollandse garnalen, rivierkreeftjes en verse tuinkruiden)	€ 7,95
Mosterdsoep met brunoise van gerookte paling en verse tuinkruiden	€ 6,95
Bouillabaisse: rijkelijk gevuld met diverse visfilet, gamba's en verse tuinkruiden	€ 6,95
Hollandse garnalensoep met verse tuinkruiden	€ dagprijs

ROG-traiteurspecials

Huisgemaakte specialiteiten voor de echte fijnproever!

Zalmstukjes in ketjap-sesamsaus en daggroente	€ 15,95
Kabeljauwstukjes met witte wijn-basilicumsaus, olijven en zongedroogde tomaatjes en daggroente	€ 16,95
Tonijnstukjes in szechuansaus met daggroente	€ 16,95
Vispotje met kabeljauw, zalm en rivierkreeftjes (keuze wittewijnsaus of kreeftensaus) met daggroente	€ 16,95

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met Vlaamse friet of wilde rijst.

Originele Thaise viscurry, rijkelijk gevuld met kabeljauw en gamba's. Geserveerd met wilde rijst.	€ 18,95
200 gram gebakken gamba's. Geserveerd in hete knoflookolie met een rood pepertje. Geserveerd met foccacciabrood.	€ 18,95
Paella, rijk gevuld met rivierkreeftjes, crab en groente	€ 10,95
Paella de luxe: met extra gebakken gamba's en coquilles	€ 15,95

NB: alle Rog specials zijn tevens verkrijgbaar bij onze traiteurafdeling om mee te nemen naar huis!

Proeverij

Proeverij "koud": proeverij van diverse soorten gerookte vis, schaal- en schelpdieren en andere lekkernijen. Geserveerd met brood. € 24,95

Proeverij "warm": proeverij van diverse gebakken en gegrilde soorten verse vis en schaal- en schelpdieren. Geserveerd met bijpassend aardappel- en groente garnituur en saus. € 29,95

A la minuut bereide dagverse vis

Onderstaande gerechten worden in roomboter gebakken en geserveerd met dagverse groente. Keuze uit Vlaamse friet of gebakken aardappelen.

Kabeljauwfilet	€ 20,95
Scholfilet	€ 15,95
Zeeduivelfilet	€ 21,95
Slibtongen (3 stuks)	€ 16,95
Zeetong	€ 29,95
Zeetongfilet	€ 32,95
Zeebaars- of doradefilet	€ 19,95
Hele schol	€ 15,95
Tarbot- of grietfilet	€ 29,95
Portie gemarineerde gamba's	€ 19,95

Verse vis van de grill

Tonijnfilet	€ 22,95
Zwaardvisfilet	€ 19,95
Zalmfilet	€ 18,95

Sashimi

Dungesneden plakjes rauwe zalm, tonijn en coquille.
Geserveerd met kikkoman sojasaus, wasabi en wakamé. € 26,95

Sashimi de luxe

Dungesneden plakjes rauwe zalm en tonijn geserveerd met gebakken gamba's en gegrilde coquilles.
Geserveerd met kikkoman sojasaus, wasabi en wakamé. € 31,95

Gebakken vis

Onderstaande producten worden gefrituurd in 100% plantaardige vloeibare frituurolie, rijk aan meervoudig onverzadigde vetzuren.

Lekkerbek (pangasiusfilet)	€ 7,25
Lekkerbek (scholfilet)	€ 8,25
Lekkerbek (kabeljauwstaart)	€ 9,25
Kibbelingen van kabeljauw	€ 9,95
Kibbelingen van zalm	€ 10,95
Kibbelingen "halfom" (kabeljauw en zalm)	€ 12,95
Hele schol	€ 13,95
Kabeljauwhaasfilet	€ 18,95
2 stuks huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes	€ dagprijs
Huisgemaakte viskroket	€ 4,25

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met Vlaamse friet, rauwkostsalade en bieslooksaus.

Mosselen

Mosselpannetje. Geserveerd met drie soorten huisgemaakte sausjes	€ 16,95
Mosselen in roomboter gebakken	€ 12,95
Mosselen in kruidenboter gebakken	€ 12,95

Alle mosselgerechten worden geserveerd met Vlaamse Friet of stokbrood.