

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 uit deze menukaart kunt U in overleg met onze koks zelf een gerecht uitkiezen of samenstellen.

Vraag ook naar onze **"catch of the day"**. Dit is een dagelijks wisselend gerecht samengesteld door onze chef.

Tevens bieden wij u een geruime keuze aan wijnen van het wijnhuis Laroche en de champagnes van Taittinger. Vraag naar onze wijnkaart of laat U informeren door onze bediening.

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

Met vriendelijke groeten,

Karel en Ingrid Rog

Let wel: goed bereid, kost enige tijd!



Follow Us 
& Like Us 

Belegde broodjes

Dagelijks vers afgebakken petit pain wit of meergranen.

Tegen meerprijs van € 0,50 een ½ stokbrood, Italiaanse- en waldkorndbol.

Vis:

• Gezouten haring	€ 4,00
• Gerookte zalmfilet	€ 7,00
• Gerookte palingfilet	€ 7,50
• "halfom" (paling en zalm)	€ 8,45
• Hollandse garnalen	€ 6,45
• Hollandse garnalensalade	€ 7,45
• Noorse garnalensalade	€ 4,75
• Crabsalade	€ 4,75
• Makreelfilet	€ 3,75
• Gerookte meervalsalade	€ 4,75
• Kreeftencocktail	€ 5,75
• Tonijnpate, zalmpate of makreelpate	€ 4,75
• Gerookte zalmousse	€ 5,45
• Palingpate	€ 5,75
• Verse tonijntartaar (indien voorradig)	€ 5,75
• Zalm-, tonijn- of makreelsalade	€ 4,00
• Maatjesharingsalade	€ 4,75
• Lekkerbek	€ 6,95
• Kibbelingen (van kabeljauw)	€ 7,45
• Viskroket	€ 4,00
• Twee stuks Hollandse garnalenkroketjes	€ 6,45

Diverse vlees(waren) en kaas:

• Jonge kaas	€ 3,45
• Oude kaas	€ 3,95
• Brie	€ 4,45
• Filet Americain	€ 4,45
• Achterham	€ 3,45
• Gezond	€ 4,45
• Rauwe ham	€ 4,45
• Ossenworstsalade	€ 4,45
• Kip-kerriesalade	€ 4,45
• Eiersalade	€ 4,45
• Van Dobben vleeskroket	€ 4,45
• Bal gehakt	€ 4,45
• Rundvleessalade	€ 4,45

Traiteurbroodjes

- Belegd met vers gesneden tonijncarpaccio, sla, wasabi mayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en verse pesto € 10,95
- Belegd met graved lachs, sla, mosterd-dilledressing, zongedroogde tomaatjes en verse pesto € 10,95
- Belegd met vers gerookte zalm, verse roomkaas en bieslook € 10,95
- Belegd met meervalcarpaccio, sla, wasabi mayonaise, zongedroogde tomaatjes en bieslook € 10,95
- Gerookte heilbot met huisgemaakte appel-dillesaus € 10,95
- Italiaanse bol met gebakken gamba's, spekjes en kerriemayonaise € 10,95

Panini's

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

Maaltijdsalade

- **Salade Nicoise** € 14,95
Provençaalse salade met olijven, ei, zongedroogde tomaatjes en in olijfolie gegrilde tonijnfilet en een dressing van balsamico
- **Salade Norvege** € 13,95
Gemengde sla met gerookte zalm, rivierkreeftjes, tomaat en Gemarineerde komkommer en mosterd-dille dressing
- **Salade Oriëntal** € 14,95
Salade met gemarineerde gamba's, sesam, bieslook, wakamé en een dressing van soja en olijfolie
- **Salade Twente** € 14,95
Salade met gerookte meerval, zontomaatjes, bieslook en Een dressing van basilicum
- **Salade Pollo** € 12,95
Salade met gerookte kipfilet, pijnboompitten, pecorinokaas, Zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing

ROG Lunchspecials

Een selectie van wisselende lunchgerechten.

Soep

Bloemkoolsoep met gebakken coquilles € 6,95

Traiteurbroodjes

Italiaanse bol met "schempzalm", kappertjes, rode ui en citroenmayonaise € 8,95

Pasta

Pasta van het huis met gebakken gamba's, aioli met gamba's en foccaciabrood € 14,95

Salade

Mesclunsalade met gerookte paling, rivierkreeftjes, gerookte zalm met limoendressing € 14,95

Frituur

Wasabi torpedo garnalen (6 stuks) met chilisaus € 8,95

ZWA-HARMA

Mezaluna broodje met zwaardvisreepjes met shoarmakruiden, verse slamix en huisgemaakte knoflooksaus € 14,95

Voorgerechten

Klassieke Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus	€ 7,95
Half dozijn oesters met citroen en peper uit de molen	€ 11,95
Trio van gerookte vissoorten (zalm, paling en meerval) met gemengde sla, kappertjes en citroenmayonaise	€ 12,95
Gegrilde coquilles (3 stuks) met sesam, soja en wakamé	€ 8,95
Portie gebakken en gepelde grote gamba's met zeekraal	€ 7,95
8 butterfly garnalen of filodeeg garnalen met chilisaus	€ 7,95
Mini sashimi van verse tonijn, zalm en coquille met sojasaus en wasabi	€ 12,95
Plak palingterrinen omwikkeld met gerookte zalm en frisse komkommersalade	€ 8,95

Soepen

Soep van de dag	€ 5,95
Langoustinecremesoep met Holl. garnalen en rivierkreeftjes	€ 6,95
Mosterdsoep met brunoise van gerookte paling en verse tuinkruiden	€ 6,95
Bouillabaisse, rijkelijk gevulde vissoep	€ 6,95
Hollandse garnalensoep met verse tuinkruiden	€ 6,95

ROG traiteur specials

Huisgemaakte specialiteiten voor de echte fijnproevers!

Zalmstukjes met Provençaalse saus en roerbakgroenten	€ 15,95
Gebakken kabeljauwstukjes met witte wijn-basilicumsaus en garnituur van olijf en zongedroogde tomaatjes	€ 16,95
Tonijnstukjes in authentieke szechuansaus met roerbakgroente	€ 16,95
Vispotje van in wittewijnsaus gegaarde kabeljauw, zalm en rivierkreeftjes	€ 16,95
Vispotje van in langoustinesaus gegaarde kabeljauw, zalm en rivierkreeftjes	€ 16,95

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met Vlaamse Friet of wilde rijst.

Paella rijk gevuld met rivierkreeftjes, crab en groente	€ 10,95
Paella de luxe: zie bovenstaand met extra: 2 gebakken gamba's en 2 gegrilde coquilles	€ 15,95

NB alle Rog Specials zijn tevens verkrijgbaar bij onze traiteurafdeling om mee te nemen!

Proeverij

Proeverij "koud": proeverij van met zorg door onze chef samengestelde selectie van diverse soorten gerookte vis, schaal- en schelpdieren en overige lekkernijen
Per persoon € 19,95

Proeverij "warm": proeverij van met zorg door onze chef samengestelde selectie van diverse soorten verse vis
Per persoon € 22,95

A la minute bereide dagverse vis

Keuze uit diverse soorten dagverse vis met dagverse groente en bijpassend aardappelgarnituur

Kabeljauwfilet*	€ 18,95
Scholfilet*	€ 15,95
Zeeduivel	€ 21,95
Sliptong (3 stuks)	€ 16,95
Zeetong	€ 29,95
Zeebaars- of doradefilet	€ 19,95
Tarbot- of grietfilet	€ 29,95

*Voor in roomboter gebakken vis met dagverse groente geldt een toeslag van € 1,95 per portie.

Verse vis van de grill

Tonijnfilet	€ 19,95
Zwaardvis	€ 19,95
Zalmfilet	€ 19,95
Gemarineerde gepelde grote gamba's (ca 200 gram)	€ 19,95

Bovenstaande gerechten kunnen worden geserveerd met huisgemaakte wittewijnsaus of langoustinesaus of mosterdsaus a € 1,95 per persoon.

Mosselen

Mosselpannetje (afhankelijk van seizoen)	€ 16,95
Gekookte mosselen met drie soorten huisgemaakte saus	
Mosselen in roomboter gebakken	€ 12,95
Mosselen in kruidenboter gebakken	€ 12,95

Mosselgerechten worden geserveerd met Vlaamse friet of stokbrood.

Gebakken vis

Uiteraard kunt U nog steeds onze vertrouwde gefrituurde vis bestellen. Deze producten worden gefrituurd in 100% plantaardig vloeibare frituurolie, rijk aan goede meervoudig onverzadigde vetzuren.

Lekkerbek	€ 7,95
Kibbelingen van kabeljauw	€ 9,95
Kibbelingen van zalmfilet	€ 14,95
Scholfilet	€ 15,95
Hele schol	€ 13,95
Hollandse garnalen kroketten (2 stuks)	€ 7,95
Viskroket	€ 4,25
Kabeljauwfilet	€ 18,95

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met Vlaamse Friet, rauwkostsalade en huisgemaakte bieslooksaus

Sashimi

Rauw gesneden flinterdunne stukjes zalm, tonijn en coquille.

Geserveerd met kikkoman sojasaus, wasabi en wakamé € 24,95

Sashimi de luxe

Rauw gesneden flinterdunne stukjes zalm en tonijn geserveerd met gegrilde coquille en gebakken gamba.

Geserveerd met kikkoman sojasaus, wasabi en wakamé € 29,95

DRANKEN

Wit:

- **Viognier: Monerre 2013**

Viognier uit de pays d'oc in Frankrijk.

Droge wijn met frisse en fruitige smaak en tonen van bloesem.

Per glas: € 3,95

Per fles: € 18,95

- **Sauvignon Blanc: "Angel Cove" 2014**

Sauvignon Blanc uit Marlborough, Nieuw Zeeland.

Een zachte frisse wijn met zuivere afdronk van tropisch fruit.

Per glas: € 4,95

Per fles: € 19,95

- **Chardonnay: "Luigi Bosca 2014**

Chardonnay uit Chili.

Fruitige wijn met vanilletoon op korte lagering van eikenhout.

Tikje van volle "boterige"smaak. Echt genieten!

Per glas: € 4,95

Per fles: € 24,95

- **Chardonnay: "La Roche" 2012 Saint Martin**

Mooie aroma's van wit fruit en bloesem. Lange afdronk en smaak van verschillende zomerse vruchten. Voor de liefhebber!

Per glas: € 5,95

Per fles (0,375 liter): € 17,95 en per fles (750 ml): € 29,95

Rosé:

- **"La Roche" 2012 de la chevaliere**

Lichte rosé uit de pays d'oc in Frankrijk.

Delicate aroma's van gemengd rood fruit.

Per glas: € 3,95

Per fles: € 18,95

Rood:

- **Sangiovese, Italië**

Lichte makkelijk te drinken rode wijn uit Puglia.

Per glas: € 3,95

Per fles: € 16,95

- **Monterre Merlot 2014**

Mooie toegankelijke wijn uit de Languedoc, Frankrijk

Per glas: € 3,95

Per fles: € 18,95

Mousserend:

MVSA de Vallformosa, brut reserva Cava, Método traditional .
Topwijn uit Spanje, échte feestwijn van de Macabeo druif.

Per fles: € 29,95

Tafelwater:

Keuze uit: Sourcy Pure (rood of blauw)

Per fles: € 4,95

Vers geperste jus d'orange:

Per glas: € 3,25

Frisdrank:

Keuze uit: Sourcy rood of blauw, cola, cola light, sisi,
Cassis, bitter lemon, tonic, appelsap, ijsthee, 7-up,
rivella, crystal clear, tomatensap, chocomel of fristi

Per flesje: €2,50