

Velkommen til Røverstuen

På Røverstuen er alle velkomne, vi tilbyder dansk mad med gode råvarer og jysk lune med et smil. Vi forsøger at gøre fortællingen om røverne fra Rold til en levende historie gennem vores hyggelige lokaler med de mange malerier, egnshistorier og musiske indslag.

Røverstuen er en traditionel restaurant. Maden er veltilberedt med gode primært danske og lokale råvarer. Vi samarbejder med små og mellemstore fødevarereproducenter i lokalområdet, formaliseret i samarbejdet Made in Himmerland. På Røverstuen lægges der stor vægt på historie, hygge og tid - forstået på den måde, at tiden går lidt langsommere, når du sidder i et af vores hyggelige lokaler med de store fortællende malerier, som tilsammen fortæller historien om røverne fra Rold.

Vi er Glenn Dunker (kok) og Johnny Obitsø Bach (Tjener og Sommelier). Tilsammen har vi ca. 25 år i servicebranchen. Vi sætter en ære i at yde service i øjenhøjde og når du kommer som gæst på Røverstuen, kan du være sikker på at vi laver maden med stor kærlighed til hver enkelt ret. Vi bruger gode råvarer, mange danske og mange lokale - der er jo ingen grund til at gå over åen efter vand, og vi serverer det med samme store passion. For hos os er alle lige og ingen er bedre end den sidste servering.

Ingen er en ø - og på røverstuen er vi et team af ca. 30 personer, der arbejder målrettet for at gøre dit besøg til en god oplevelse. Teamet består af drenge og piger, kvinder og mænd, unge og gamle. Hver for sig spiller de en stor rolle i virksomheden, uanset hvilken arbejdsrolle man har.

Vi glæder os til at byde jer hjertelig velkommen i vores restaurant.

Med Venlig hilsen
Glenn & Johnny

FROKOST

(Tirsdag – Søndag fra kl. 11 – 16)

Croque madame 149,-

Smørstegt Filonebrød, hjemmelavet Vesterhavs ostecreme, Gouda, Prosciutto skinke, Bøftomat, Spejlæg og Purløg.

Stjernes kud 189,-

2 Paneret rødspættefilet på ristet brød med håndpillede koldtvandsrejer, friske grønne asparges, Øko æg, varmrøget laks, sprød salat, tomat, agurk, citron, dild, kaviar, hjemmelavet mayo og rød dressing.

Pariserbøf 159,-

200 g Himmerlands hakkebøf på smørstegt brød. Serveres med rødbede, peberrod, kapers, pickles, rødløg og Økologisk æggeblomme

Club sandwich 149,-

Grillet marineret kyllingelår, sprød salat, tomat, agurk og syltede rødløg, hjemmelavet dressing og ristet surdejs focaccia brød

Smørrebrød 3 stk. 149,-

Kokkens udvalgte smørrebrød på friskbagt rugbrød.

Røverens Burger 179,-

200 g Himmerlands hakkebøf, sprød salat, Karamelliseret bløde løg, salat, tomat, estragon mayo, cheddar og sprød bacon
Serveret med pom frites og hjemmelavet aioli

Bøfsandwich 189,-

200 g Himmerlands hakkebøf, hjemmelavet remoulade, -rødbede, -syltede agurker, -ristede løg, -brun sauce, ketchup, dijon, rødløg, purløg og forårsløg. Serveret med pom frites

Snacks

(Tirsdag – Søndag fra kl. 11 – 16)

Nachos 99,- m/kylling 129,-

Sprøde majs tortillas med lun cheddar sauce serveret med salsa

Tilkøb creme fraiche 10,- kr.

Pommes Frites 49,-

Sprøde fritter serveret med hjemmelavet aioli og ketchup

Røget salt mandler 39,-

Sprøde Jordskokkechips 39,-

Sprøde jordskokkechips serveret med hjemmelavet persille/estragon aioli

Dagens kage 39,-

Børnemenuer

(Tirsdag – lørdag fra kl. 11 – 21)

(søndag fra kl. 11-16)

Sprød fiskefilet 119,-

Serveret med sprøde pom frites ketchup og remoulade

Børneburger 119,-

100 g hakket Himmerlands oksekød, salat, tomat, agurk og ketchup

Serveret med sprøde pommes frites, ketchup og Aioli

Tilkøb: Ost 10,- Bacon 10,-

Nuggets 119,-

Panerede kyllingefileter med sprøde pom frites, ketchup og Remoulade

Is-Dessert 69,-

2 kugler vaniljeis, Chokoladesauce og flødeskum

Aften menu

(Serveres tirsdag – Lørdag fra 17.00 – 21.00)

“Kontakt personalet for information om allergener eller særlige diæter.”

Forretter

Confiteret kylling 129,-

Confiteret kylling på ristet brød med cornichoner, sort hvidløgsmayo, radiser, friterede kapers og friske urter.

Pipette af rødtunge med lakse soufflars 129,-

Med crudit  af agurk og radisser, urtemayo og syrnet K rnem lk skilt med gr n olie

Tartar 149,-

Friskhakket tartar af kalvel r fra Himmerland med wasabimayo, jordskokkechips, syltede r dl g og friske urter.

Hovedretter

200 g Langtidsstegt kalvefilet fra himmerland 289,-

Mør kalvefilet lagt på bund af gulerodspuré
med forskellig tilberedt grønt og paneret flødekartoffel
Hertil serveres Sc. Bordelaise

Tilkøb af hjemmelavet Sc. Bearnaise 30,- kr.

Wienerschnitzel 249,-

Lækker pankopaneret kalveinderlår serveret med dreng, ærter francaise, smør sc. og smørstegte kartofler

Tilkøb af hjemmelavet Sc. Bearnaise 30,- kr.

Røvergryde 239,-

Mør krondyr, bacon, perleløg, svampe, blancheret kål og cocktailpølser i kraftig skysauce
hertil smørvendte nye kartofler.

Risotto og Ratatouille 239,- (V)

Cremeret svamperisotto tilsmagt med Pinot Grigio og mascarpone, dertil en frisk ratatouille af aubergine,
tomat, squash, løg, revet parmesan og friske urter.

Helstegt rødspætte 269,-

Serveret med nye danske kartofler, dampede grønsager og Persillesauce

Dessert

Rabarbertrifli 129,-

Rabarberkompot serveret med vaniljecreme, makroner, flødeskum og friske bær

Koldskåls cheesecake 129,-

Mascarpone creme med syrnede kærnemælk, knuste kammerjunker, vaniljecreme og friske jordbær

Æble Crumble tærte 129,-

Bagt i en let mørdej serveret lun, med friske bær og vaniljeis.

2 retter 359,-

3 retter 419,-

(Valg af langtidsstegt kalvefilet + 40,- kr.)

Vin-menu

Vores vinmenu er sammensat, så vinene komplementerer retterne.

Alle vine føres i et begrænset antal, så vi altid har noget nyt at tilbyde vores gæster.

Spørg tjeneren om hvilke vine der er på menuen

2 retters vinmenu 149,-

3 retters vinmenu 229,-

Hverdags tilbud

(Serveres fra kl. 17 – 21)

Tirsdag

Røverens Burger 185,-

200 g stegt Himmerlands hakkebøf, salat Karamelliseret bløde løg, salat, tomat, cheddar og sprød bacon
Serveret med pommes frites og hjemmelavet aioli

Onsdag

Wienerschnitzel 185,-

Lækker kalveinderlår med pankorasp serveret med Dreng, revet peberrod, ærter francaise, smørsauce og nye kartofler

Tilkøb hjemmelavet Bearnaise 30,- kr.

Torsdag

Stegt Flæsk 185,-

2 slags stegt flæsk, sprødstegt og paneret, serveret med nye kartofler, persillesauce og rødbeder

Søndag stor aftenbuffet kl. 17.30 - 20.30

269,-

3 Forskellige anretninger
3 Slags kød
2 Forskellige kartofler
2 Saucer
3 Mix salater
1 osteinretning med kiks
2 Desserter