

## Forretter - kød

Bresaola på plukket salat med pinjekerner, pesto & parmesan  
Serranoskinke med melon  
Vandbakkelse med hønsesalat & friske asparges  
Wrap med pulledpork & bbq dressing (kolde)  
Skinkeruller med asparges - pyntet med melonsalat & oliven  
dertil mild sennepsdressing  
Bresaola på rucolasalat med sesam & marineret med honning-  
vinaigrette  
Røget lam med asparagessalat  
Røget krondyr med vilde urter  
Carpaccio med pesto, salat, mandler, parmesanflager & tomat

## Salater

Bolsjesalat med laks & æggecreme  
Perlespeltssalat med mango  
Spidskål med ristede mandler, honningdressing, gulerødder,  
blomkålscouscous, granatæblekerner, tranebær & ouinoa  
Spinatsalat med sukkerærter, feta, æbler, ristede paranødder &  
sennepsdressing  
Kartoffelsalat af nye kartofler med radiser & forårsløg i olie/ed-  
dike  
Slikærtesalat med æbler, rødløg & hasselnødder/vendt i cider-  
dressing  
Spinatsalat med feta, cashewnødder, forårsløg, asparges, hind-  
bær & blåbær med sennepsdressing  
Salat med kantareller, nektariner & blomster  
Klassisk broccolisalat med bacon  
Grønkålsalat med ristede mandler, honningdressing, æbler,  
blomkålscouscous, granatæblekerner, tranebær & ouinoa (kun  
sæson)  
Limemarineret spidskålsalat med sesam  
Lilla spidskål & hvidkålssalat med æbler, brombær & nødder -  
vendt i umami cremedressing  
Sukkerærtesalat med æbler og ciderdressing  
Mormorsalat  
Salatblanding med melon, brombær, hindbær, forårsløg, radiser  
& citrusdressing  
Tomatsalat med frisk basilikum, mozzarellakugler, pinjekerner &  
rødløg  
Bønnesalat med feta & oliven  
Pastasalat med tranebær, asparges, pesto, rødløg, ristede  
græskarkerner & cherrytomat  
Hvedekernesalat med tranebær & forårsløg  
Pastasalat med soltørrede tomater  
Bønnesaute med løg & bacon  
Spidskålssalat med tranebær & orange  
Salat af krebsehaler med grønne jordbær (kun i sæson)  
Rødkålssalat med appelsin, valnødder & tørrede frugter  
Caesarsalat med crotouns & bacon  
Sommersalat med hakkede hasselnødder, ribs, hjertesalat med  
sur/sød mormordressing  
Marineret blomkål med appelsinskal & rugbrødsknas  
Påskesalat med asparges, tomatvinegrette & vagtelæg  
Brombørsalat med majscolbe & svampe  
Waldorfsalat  
Bagte rodfrugter  
Salatbar med dressing + 15,00 kr.

Traditionelle salater, anderledes salater, din yndlingsalat eller  
en salat efter årstidens frugt & grønt.  
Vi kan lave det, du kunne tænke dig.

## Forretter - fisk

Rejecocktail serveret i portionsglas  
Maskeret blomkål med skinke eller rejer, agurk, tomat, ærter,  
æg & kold sauce (min. 8 pers)  
Tunmousse med rejer & dressing  
Grillede kammuslinger med grøn aioli  
Spinat lakseroulade med flødeost, rejer & rød dressing  
Hjemmerøget laks på hjertesalat med urtecreme  
Ristet torsk med radiser, spinat, peberrod & pistacienødder  
Letrøget laks på sprød salatbund - pyntet med rejer & lun  
spinat  
Tigerrejer med chilimayonnaise & mangosalsa  
Røget hellefisk med mango & sød chili  
Dampet rødspætterulle med laksemousse pyntet med rejer  
Tunmousse garneret med rejer & ærter  
Ovnbagt lakseseide med rejer & krydderurtdressing  
Lakseroulade med dildcreme & rejer  
Marineret kæmpereje med chili/mangosalat  
Plukket laks med sukkerærter, tomat, romainesalat, kikærter &  
rød dressing  
Hel hvidvinsdampet laks med rejer, krebs & majonaise (min. 10  
personer)  
Varmrøget peberlaks med syltede rødløg & dildcreme  
Rejesalat i vandbakkelse  
Hvidløgsgstegt tigereje med aioli  
Bagt laks med rygeostcreme, toppet med ærteskud, hindbær  
& saltede pistacienødder

## Kød:

Oksefilet  
Oksemørbrad + 15,00 kr.  
Gammeldags oksesteg  
Rødvinsmarineret oksefilet - langtidsstegt  
Kalvefilet  
Kalvesteg stegt som vildt  
Kalveculotte - Rosastegt  
Kalvemørbrad der er timian/hvidløgsmarineret + 15,00 kr.  
Fyldt unghanebryst med soltørrede tomater, persille & flødeost  
Italienskinspireret fyldt unghanebryst  
Timian/hvidløgsgstegt culotte  
Urtemarineret kalkunbryst svøbt med serrano skinke  
Fyldt svinemørbrad svøbt med bacon  
Kyllingebryst med pikantost & champignon  
Kyllingebryst svøbt med serranoskinke & farseret med svampe  
Chili/vanilie marineret skinke  
Honingmarineret skinke  
Bbq marineret svinekam  
Husarsteg  
Gyros  
Græskfyldt kam  
Kroskinke  
Glaseret skinke  
Svinemedaljoner a la creme  
Fyldt svinemørbrad med flødeost & basilikum  
Hjemmelavede frikadeller  
Indbagt svinemørbrad  
Pulled pork  
Tomatmarineret kalkuncuvette  
Svampefarseret kalkunbryst svøbt med serranoskinke  
Hot wings  
Rosa stegt krondyr + 15,00 kr  
Marineret lammeculotte  
Braiseret kalv med mørk øl & sennep.  
Ølbraiseret skinke på ben (min. 20 personer)

## Saucer/dip

Béarnaise sauce  
Vildtsauce  
Koldsauce  
2 slags dip (pesto & aioli)  
Svampesauce  
Paprikasauce  
Whiskysauce  
Champignonsauce  
Rødvinsauce  
Pebersauce  
Kryddersmør  
Tzatziki

## Kartofler/Andet tilbehør

Baconkartofler  
Flødekartofler  
Løgkartofler  
Hvide kogte kartofler  
Nøddekartofler  
Kartoffeltårn med bacon  
Tomat flødekartofler  
Bagt/krydret kartoffelmos  
Bagte kartofler med smør  
½ bagt krydderkartoffel  
Kartoffelsalat  
Små smørristede kartofler krydret med hvidløg & timian  
Pommes Anna  
Kroketter  
Små ristede smørkartofler  
Pommes rosti med bagt kartoffelmos  
Små persillekartofler  
Ris  
Mexicanske ris

## Desserter

Islagkage  
Frisk frugtsalat med råcreme  
1 pandekage med chokoladesauce  
Æble/pære eller rabarbertærte med flødeskum  
Fløderand med karamelsovs/bærsovs  
Fromage - efter eget valg  
Gammeldags lun pæretærte med vaniliecreme  
Frugttifli  
Oreo-cheesecake med karamel/bær & chokolade  
Cheesecake med blåbær  
Brownies med frugt  
Ostebræt - 2 slags oste med kiks, druer & kompoter  
Nøddekurv med frugter  
Vandbakkelse med chokolademousse  
Skåret friske frugter  
Gateau Marcel chokoladecake (let frossen)  
Gulerodstrifli med daim  
Panna Cotta med frugt Is - 3 forskellige slags

## Natmad

Suppe med flute efter eget ønske  
Boller med 3 slags pålæg smør og salater  
Lav selv Hotdog + 15,00 kr.  
Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat  
Tarteletter med skinke, stuede ærter & gulerødder  
Frikadeller med stuede ærter & gulerødder, rugbrød, smør &  
rødbeder

## Vælg selv-menuer:

### Vælg selv:

1 forret • 1 slags kød • 1 slags kartoffel/Andet tilbehør •  
1 salat • 1 sauce/dip • 1 dessert  
Flutes & smør  
Kr. .... 189,-

### Vælg selv:

3 slags kød • 2 slags kartoffel/Andet tilbehør • Salatbar  
eller 3 slags salater • 1 sauce/dip  
Flutes & smør  
Kr. .... 179,-

### Vælg selv:

3 forretter • 3 slags kød  
3 slags kartoffel/Andet tilbehør • 3 slags salater  
2 saucer/dip • 3 desserter  
Kr. .... 299,-



# MAD UD AF HUSET

**Frokost - Slip for madpakken  
Vadehavsprodukter  
min. 8 personer  
Pris pr. person 99 kr**

Roastbeef med stegte løg & remoulade  
Rømmøjer & æg  
Skinke  
Lun tærte  
Pastasalat  
Hjemmelavet fiskefrikadelle med remoulade  
Grøn salat  
Mørbradbøf med champignon  
Oste med marinerede blommer

**Frokost menu 1  
min 10 personer  
Pris pr. person: 159 kr.**

Rejesalat med mango & ingefær i crossiant  
Kylling salat med mango, peberfrugt & avokado  
Røget mørbrad med urter, asparges salat & balsamico  
Laksetærte med ricotta & spinat  
Mørbrad bøffer ala creme  
Broccolisalat  
Spændende salat  
Osteanretning med druer, kompot & kiks  
Frugttærte med vaniliecreme  
Madbrød & smør

**Frokost menu 2  
min 10 personer  
Pris pr. person: 179 kr.**

Bresaola med plukket salater, pinjekerner, parmesan,  
pesto & tomat  
Hvidløgssstegte tigerreje med aioli  
Vandbakkelse med hønsesalat  
Italienske frikadeller  
Fyldt kyllingebryst svøbt i serranoskinke  
Små ristede kartofler/ 2 slags pesto  
Pastasalat  
1 spændende salat  
Panna cotta med karamel & bær  
Brownie med chokolademousse & frugt  
Madbrød & smør

**Fru Dax´Brunch  
min 10 personer  
Pris pr. person: 139 kr.**

Rejer med majonaise  
Røget laks med æggestand  
Lun leverpostej med champignon & bacon  
Lun tærte med en grøn salat & dressing  
2 slags pålæg & grønt  
2 slags oste & tilbehør  
Røræg med brunch pølser  
Hjemmelavet kringle  
Pandekager med sirup  
Græsk yoghurt med bær, sirup & musli  
Friske frugter  
Honning & nutella  
Udvalg af hvidt brød, grovbrød, rugbrød & smør

## Kære Kunde

Ud fra disse menuforslag, vil du kunne vælge eller sammensætte en menu helt efter eget ønske.

Den varme mad leveres i thermokasser. ALLE kasser, skåle, fade, alubakker og låg SKAL leveres rengjorte tilbage efter endt brug.

Betalingsbetingelser:  
Overførsel til: Reg. 9827  
konto 0000360163  
eller betales i caféen.

Kørselstillæg:  
Gratis levering på Rømø.  
Leveringspriser: 75 kr i startgebyr og derudover 4 kr pr. km til leveringsadressen.  
Du er velkommen til selv at hente....!

Vi ønsker Dem rigtig god fornøjelse.

  
**Café  
Fru Dax**

---

**Is  
Café**

Lakolk Butikcenter 7  
6792 Rømø  
Tlf.: 74757509  
Mobil 29262196  
Email: info@frudax.dk  
www.frudax.dk