

Duvel Café

SÖNDAGSMENY

Förrätter

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor 170:-

Pumparisotto med ugnsbakad pumpa, salvia, brynt smör och rostade hasselnötter 170:-

Toast Skagen med rostat japansk mjölkröd, löjrom, örtsallad och syltad rödlök 180/280:-

Kantarelltoast - Gräddkokta kantareller på surdegsbröd med parmaskinka, syrad rödlök och svedjans gårdsost 180/280:-

Blandad råbiff med tryffel- och benmäragsmajonnäs, friterad potatisjulienne och riven parmesan
(Hel portion serveras med pommes frites) 180/280:-

Varmrätter

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, örtsallad, rostad mandel och hyvlad parmesan 290:-

Fisk- och skaldjursgryta med röd curry, kokos, koriander 290:-

Halstrad rödingfilé med smörstekta kantareller, rökt forellromssmörsås, örtsallad och friterad schalottenlök 390:-

Kalvköttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka 250:-

Ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmäragsstek silverlök och pommes frites 280:-

Grillad entrecôte (120 dagar grain fed) med bearnaise, pimientos de padron, chimichurri, blandsallad och pommes frites 460:-

Dessерter

Crème brûlée 130:-

Vit chokladcheesecake med blåbärskompott, karamelliserad vit choklad och lemon curd 160:-

Choklad- och karamelltårta i fyra lager 180:-

En kula chokladcrèmeux med olivolja och havssalt 70:-

En kula sorbet/glass 70:-

Musslor

Classique
vitt vin, lök, vitlök, timjan, grädde

Parmigiano
vitt vin, lök, vitlök, parmesan, fänkål, grädde

Kloster
klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat, timjan

1/2 kg 190:-
1 kg med pommes och majonnäs 290:-

Teatermeny

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor
Pumparisotto med salvia, brynt smör och rostade hasselnötter

-
Halstrad rödingfilé med smörstekta kantareller, rökt forellromssmörsås, örtsallad och friterad schalottenlök

Hjortinnanlår med rostad palsternacka, portvinsås, ginmarinerade lingon, krispig grönkål och potatispuré

-
Crème brûlée

Vit chokladcheesecake blåbärskompott, karamelliserad choklad och lemon curd

Två rätter 520:- / Tre rätter 650:-

Duvel Café

SUNDAY MENU

Starters

Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles 170:-

Pumpkin risotto with oven-roasted pumpkin, sage, browned butter and roasted hazelnuts 170:-

TShrimp Skagen with toasted japanese milk bread, bleak roe, herb salad and pickled red onion 180/280:-

Chanterelle toast - Creamy chanterelles on sourdough bread with parma ham, pickled red onion and svedjan farm cheese 180/280:-

Mixed steak tartare with truffle and bone marrow mayonnaise, deep-fried potato julienne and grated parmesan
(Full portion is served with fries) 180/280:-

Mains

Chanterelle and ricotta filled cannelloni with tomato sauce, herb salad, roasted almonds and grated parmesan 290:-

Fish and seafood stew with red curry, coconut, coriander 290:-

Seared arctic char fillet with butter-sautéed chanterelles, smoked trout roe butter sauce, herb salad and deep-fried shallots 390:-

Veal meatballs, mashed potatoes, pickled cucumber, stirred lingonberries, cream sauce 250:-

Cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion and fries 280:-

Grilled entrecôte (120 days grain fed) with bearnaise sauce, padron peppers, chimichurri, mixed salad and fries 460:-

Desserts

Crème brûlée 130:-

White chocolate cheesecake with blueberry compote, caramelized white chocolate and lemon curd 160:-

A slice of four-layer chocolate and caramel cake 180:-

One scoop of chocolate crèmeux with olive oil and sea salt 70:-

One scoop of sorbet/ice-cream 70:-

Mussels

Classique
white wine, onion, garlic, thyme, cream

Parmigiano
white wine, onion, garlic, fennel parmesan, cream

Kloster
Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic,
tomato, thyme

1/2 kg 190:-
1 kg with fries and mayonnaise 290:-

Theatre menu

Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Pumpkin risotto with roasted pumpkin, sage, browned
butter and roasted hazelnuts

-
Seared arctic char fillet with butter-sautéed chanterelles, smoked
trout roe butter sauce, herb salad and deep-fried shallots

Venison topside with roasted parsnip, port wine sauce,
gin-marinated lingonberries, crispy kale and potato purée

-
Crème brûlée

White chocolate cheesecake with blueberry compote,
caramelized white chocolate and lemon curd

Två rätter 520:- / Tre rätter 650:-