

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och knaperstekt bacon 150 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

Skagenröra med smörstekt toast, löjrom, blandsallad och syltad tomat 160/240 kr

Shrimp Skagen with butter fried toast, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Rökt ankbröst med persika, rucolasallad, gorgonzola och ekfatslagrad balsamvinäger 160 kr

Smoked duck breast with peach, arugula salad, gorgonzola and oak barrel aged balsamic vinegar

Pelle Janson – Oxfilecarpaccio på smörstekt toast med löjrom, rödlök och äggula 180 kr

Pelle Janson - Fillet of beef carpaccio on butter fried toast with bleak roe, red onion and egg yolk

Kantarelltoast med sveciaost, parmaskinka och ekfatslagrad balsamvinäger 170/240 kr

Chanterelle toast with svecia cheese, parma ham and oak barrel aged balsamic vinegar

SKALDJUR

SEAFOOD

Fine de Claire ostron från Chironfils med schalottenlöksvinaigrett
Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

Fine de Claire oysters from Chironfils with shallot vinaigrette

En näve rökta räkor med saffransaioli och rostat surdegsbröd 170 kr

A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Kokt hummer med aioli och rostat surdegsbröd 240/410 kr*

Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread*

*Hel portion serveras med pommes frites

*Whole portion is served with fries

Glöm inte att följa oss här:

Don't forget to follow us here:



FACEBOOK.COM/DUVELCAFE



INSTAGRAM.COM/DUVELCAFE

VARMRÄTTER

MAINS

Svampcannelloni med tomatmörsås, rucolasallad, friterade svartrötter, bakad tomat och riven pecorino 250 kr

Mushroom cannelloni with tomato butter sauce, arugula salad, salsify chips, baked tomato and grated pecorino

Hjortköttbullar med potatispuré, pressgurka, råörda lingon och enbärsgräddsås 220 kr

Venison meatballs with potato puree, pickled cucumber, lingonberries and juniper cream sauce

Duvel Cafés fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

Duvel Café's fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Torskfilé med pancetta, skogschampinjoner, pärlök, grillade svartrötter, kokt potatis och rödvinsås 290 kr

Cod fillet with pancetta, brown wood mushrooms, pearl onions, grilled salsify, boiled potatoes and red wine sauce

Oxfile tournedos med benmärgssmör, gravad äggula, smörstekta kantareller, vitlökslungad pommes frites och riven parmigiano-reggiano 320 kr

Filet mignon with bone marrow butter, cured egg yolk, butter fried chanterelles, garlic tossed French fries and grated parmigiano-reggiano

MUSSLOR

MUSSELS

Classique
Vitt vin, vitlök och grädde
White wine, garlic and cream

Anisette
Pernod, grädde, fänkål och vitlök
Pernod, cream, fennel, garlic

Chimay
Chimay, bacon, selleri och timjan
Chimay, bacon, celery and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 250 kr*

*Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

*Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Tarte tatin med kanel, stjärnanis, vanilj och calvadosglass 115 kr

Tarte tatin with cinnamon, star anise, vanilla and calvados ice cream

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass 115 kr

Chocolate and peanut mousse with almond biscuits, caramelized popcorn and popcorn ice cream

En kula sorbet/glass 45 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

TEATERMENY

THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och knaperstekt bacon

Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

Rökt ankbröst med persika, rucolasallad, gorgonzola och ekfatslagrad balsamvinäger

Smoked duck breast with peach, arugula salad, gorgonzola and oak barrel aged balsamic vinegar

Halstrad rödingfilé med potatisstomp, röka skaldjur, lökslungad spenat, ängssyra- och fänkålsvelouté

Pan fried char fillet with potato stomp, smoked seafood, onion tossed spinach, fennel and sorrel velouté

Helstekt hjortinnanlår med potatisterrin, bakad purjolök, Madeirasås och smörstekta kantareller

Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, Madeira sauce and butter fried chanterelles

Crème brûlée

Crème brûlée

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass

Chocolate and peanut mousse with almond biscuits, caramelized popcorn and popcorn ice

Två rätter / Two courses 395 kr

Tre rätter / Three courses 495 kr

Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.

Duvel Café