

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och knaperstekt bacon 150 kr  
Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

En näve rökta räkor med citrusmajonnäs och rostat bröd 170 kr  
A handful of smoked prawns with lemon mayonnaise and toast

Skagenröra med smörstekt toast, löjrom, blandsallad och syltad tomat 160 kr / 240 kr  
Shrimp Skagen with butter fried toast, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Klassisk råbiff med tillbehör. Hel portion serveras med pommes frites 160 kr / 240 kr  
Classic style steak tartar with condiments. Whole portion is served with fries

Kantarelltoast med sveciaost, parmaskinka och ekfatslagrad balsamvinäger 170 kr / 240 kr  
Chanterelle toast with svecia cheese, parma ham and oak barrel aged balsamic vinegar

## VARMRÄTTER

### MAINS

Svampcannelloni med tomatsmörsås, 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

Halstrad rödingfilé med potatisstomp, rökta skaldjur, lökslungad spenat, ängssyra- och fänkålsvelouté 290 kr  
Pan fried char fillet with potato stomp, smoked seafood, onion tossed spinach, fennel and sorrel velouté

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr  
Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Hjortköttbullar med potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och enbärsgräddsås 220 kr  
Venison meatballs with potato puree, pickled cucumber, lingonberries and juniper cream sauce

Ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecotekappa med briochebröd, BBQ-aioli, bacon, gruyère, lök och pommes frites 240 kr

Cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with brioche bread, BBQ-aioli, bacon, gruyère, caramelized onions and fries

Helstekt hjortinnanlår med potatisterrin, bakad purjolök, Madeirasås och smörstekta kantareller 290 kr  
Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, Madeira sauce and chanterelles

Oxfilé tournedos med benmärgssmör, smörstekta kantareller, gravad äggula, vitlöksslungad pommes frites och riven parmigiano-reggiano 320 kr  
Filet mignon with bone marrow butter, cured egg yolk, butter fried chanterelles, garlic 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 (1/2 kg) 150 kr  
1/1 kg med pommes frites (1/1 kg with fries) 250 kr

## DESSERTER

### DESSERTS

Crème brûlée 95 kr  
Crème brûlée

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

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass 115 kr  
Chocolate and peanut mousse with almond, caramelized popcorn and popcorn ice cream

# Duvel Café