

Duvel Café

HELGLUNCH V. 37

Dagens lunch - 155 kr

Halstrad laxfilé med kokt potatis, broccoli, räkor och vitvinsås
Grilled salmon with potatoes, broccoli, shrimps and white wine sauce

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

Spenat- och ricottafylld cannelloni med smörstekta kantareller, tomatsås och parmesan
Spinach and ricotta filled cannelloni with butter fried chanterelles, tomato sauce and parmesan cheese
250 kr

Kantarelltoast med Tvärnöskinka och riven Svedjanost från norra Västerbotten
Chanterelle toast with Tvärnö ham and grated Svedjan cheese from northern Västerbotten
170 / 240 kr

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles. Hel portion serveras med pommes frites
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles. Whole portion is served with french fries
160 / 240 kr

Ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecotekappa med briochebröd, husets BBQ-aioli, bacon, Gruyère, karamelliserad lök och pommes frites
Cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with brioche bread, BBQ-aioli, bacon, Gruyère, caramelized onions and fries
240 kr

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

Moules Classique - Musslor med vitt vin, lök och grädde
Hel portion serveras med pommes frites
Moules Classique - Mussels with white wine, onion and cream
Whole portion is served with french fries
1/2 kg 160 / 1 kg 260 kr

Crème brûlée

Crème brûlée
115 kr

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort
40 kr