

Duvel Café

HELGLUNCH V. 46

Dagens lunch - 155 kr

Pulled pork-burgare med klyftpotatis,
cole slow och picklad rödlök

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