

Duvel Café

HELGLUNCH V. 2

Dagens lunch – 165 kr

Halstrad laxfilé med citroncrème, spenat
samt potatis- och baconragu

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad och syltad tomat

Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

170 / 250 kr

**Pumparisotto med brynt salviasmör, rostade morötter, rucolasallad och hyvlad
pecorino Cacio di fossa**

Pumpkin risotto with browned salvia butter, roasted carrots, rucola and grated pecorino Cacio di fossa

260 kr

Hjortköttbullar med potatispuré, råörda lingon, pressgurka och enbärsgräddsås

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

250 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

170 / 250 kr

**Ostburgare på högrev och oxbringa med husets BBQ-aioli, bacon, gruyère,
silverlök, saltgurka och pommes frites**

cheeseburger made of chuck and beef brisket with BBQ-aioli, bacon, gruyère, silver onion, pickled
cucumber and fries

250 kr

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

270 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 kr / 1 kg 260 kr

Crème brûlée

Crème brûlée

125 kr

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

45 kr