

Duvel Café



GRUPPMENY GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och baconsmulor
White asparagus soup with butter poached asparagus and bacon crumbs

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger
Smoked salmon with svecia cheese cream, herb salad, grated horseradish and levain croutons



Havets wallenbergare med vit sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås
Wallenbergare of the sea with white asparagus, spinach, smoked trout roe and beurre blanc

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré och getostgratinerat potatis- och grönsakstorn
Lamb roast beef with lamb sauce, garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower



Crème brûlée
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord
Tiramisu with chocolate soil

Två rätter / Two courses 415 kr
Tre rätter / Three courses 525 kr



MUSSLOR / MUSSELS

Classique - Vitt vin, lök och grädde
Classique - White wine, onion and cream

Duvel - Duvel-öl, grädde och parmesan
Duvel - Duvel-beer, cream and parmesan

Tripel Karmeliet - Belgiska ölen Tripel Karmeliet, lök, bacon, chili och tomat
Tripel Karmeliet - The Belgian beer Tripel Karmeliet, onion, bacon, chili and tomato

—

1/2 kg (förrätt)
1/1 kg (varmrätt)

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
Fries & mayonnaise included in order of 1 kg

