

Duvel Café

LUNCHMENY VECKA 28 - 32

Dagens special - 165 kr

The today's special

Måndag Monday	Halstrad regnbågsfilé med kokt potatis, sockerärtor och gräslökssås Grilled char with potatoes, sugar snaps and chive sauce
Tisdag Tuesday	Rostbiff med fransk potatissallad, saltgurka och friterad schalottenlök Roast beef with french potato salad, pickles and deep fried shallots
Onsdag Wednesday	Panerad torskfilé med remoulade, broccoli, citron och färskpotatis Breaded cod fillet with remoulade, broccoli, lemon and new potatoes
Torsdag Thursday	Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré Veal patty with cream sauce, green peas, lingonberries and potato puree
Fredag Friday	Fläkschnitzel med rostad potatis, bakad tomat, rödvinssås och kapris Pork schnitzel with roasted potatoes, baked tomato, red wine sauce and capers

Serveras hela veckan

Served all week

Sparrissallad med färskpotatis, jordgubbar, gratinerad chèvre
och schalottenlöksvinegrette 220 kr

Asparagus salad with new potatoes, strawberries, gratinated
chèvre cheese and shallot vinaigrette

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås 230 kr
Swedish meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Gravad lax med dillstuvad färskpotatis, blandsallad och senapssås 230 kr
Cured salmon with dill creamed new potatoes, mixed salad and mustard sauce

Räksallad med avokado, ägg, honungsmelon, picklad rödlök,
Rhode Island dressing och grillat surdegsbröd 230 kr

Shrimp salad with avocado, egg, canary melon, pickled red onion,
Rhode Island and grilled leavened bread

Crème brûlée 125 kr

Crème brûlée

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 45 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort