

Duvel Café

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor
Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Höstbetor med parmaskinka, monte enebro, valnötter, surdegskrutonger och 12-årig balsamico traditional
Autumn beets with parma ham, monte enebro, walnuts, sourdough croutons and 12 yo balsamic traditional

HUVUDRÄTTER / MAINS

Helstekt hjortinnanlår med pumpapuré, gräddkokt svartrot, port- och lingonsky och poratisfondant
Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

Halstrad rödingfilé med kantareller, kronärtskocka och forellromssmörsås
Grilled char fillet with chanterelles, artichoke and trout roe butter sauce

DESSERTER / DESSERTS

Vit chokladcheesecake med limemarinerade jordgubbar
White chocolate cheese cake with lime marinated strawberries

Crème brûlée
Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 435 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES 545 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

Geuze - Spontanjäst öl med lök, bacon, chili och tomat
Geuze - Geuze beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 KG (FÖRRÄTT/STARTER)
1/1 KG (HUVUDRÄTT/MAIN)

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