

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor 160 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Råraka med löjrom, picklad rödlök och smetana 220 kr

Hash brown with bleak roe, pickled red onion and smetana

Hummer- och laxravioli med grönärtsstomp och ängssyra 180 kr

Lobster and salmon ravioli with mashed green peas and sorrel sauce

Steak tartar på wagyu-picanha med kapris, äggula, surdegskrutonger och riven parmesan 220 kr

Steak tartar of wagyu picanha with capers, egg yolk, levain croutons and grated parmesan

Kantarelltoast med riven svedjanost från norra Västerbotten och lufttorkad prosciutto 170 / 260 kr

Chanterelle toast with grated svedjan cheese from northern Västerbotten and prosciutto

TEATERMENY

THEATRE MENU

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

Halstrad rödingfilé med kantareller, kronärtskocka och forellromsmörsås

Grilled char fillet with chanterelles, artichoke and trout roe butter sauce

Helstekt hjortinnanlår med pumpapuré, gräddkokt svartrot, port- och lingonsky och potatistfondant

Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

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

VARMRÄTTER

MAINS

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, vitlökschips, rucola och riven parmesan 280 kr

Chanterelle and ricotta filled cannelloni with tomato sauce, garlic chips, arugula salad and grated parmesan cheese

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 280 kr

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Lättrimmad torskrygg med picklad smålök, savoykål, gräslöksolja och ostronsås 320 kr

Lightly salted cod loin with pickled pearl onion, savoy cabbage, chive oil and oyster sauce

Hjortköttbullar med potatispuré, råörda lingon, pressgurka och kantarellgräddsås 260 kr

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

Helstekt hjortinnanlår med pumpapuré, gräddkokt svartrot, port- och lingonsky och potatistfondant 320 kr

Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

Oxfilet tournedos med halstrad ankelever, sparrisbroccoli, krispig potatisterrin, gravad äggula och tryffelsås 360 kr

Fillet of beef with duck liver, asparagus broccoli, crispy potato terrine, cured egg yolk and truffle sauce

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Duvel

Duvel-öl, grädde och parmesan

Duvel beer, cream and parmesan

Geuze

Spontanjäst öl med lök, bacon, chili och tomat

Geuze beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 kg (förrätt/starter) 170 kr

1/1 kg (varmrätt/main course) 260 kr

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries & mayonnaise included in order of 1 kg

Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.

SKALDJUR

SEAFOOD

Fine de Claire-ostron från Chironfils med schalottenlöksvinaigrette

Fine de Claire oysters from Chironfils with shallot vinaigrette

Styck/piece eller ett dussin/dozen 40 kr/420 kr

En näve rökta räkor med saffransaioli och rostat surdegsbröd 170 kr

A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Kokt hummer med aioli och rostat surdegsbröd 280/490 kr*

Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread*

*Hel portion serveras med pommes frites

*Whole portion is served with fries

DESSERTER

DESSERTS

Vit chokladcheesecake med limemarinerade jordgubbar 135 kr

White chocolate cheesecake with lime marinated strawberries

Chokladtarte med körsbärssorbet och choklad- och mandelsmulor 135 kr

Chocolate tarte with cherry sorbet and chocolate and almond crumbs

Mille-feuille med mangokräm, kokosnötsmousse, ananas och passionsfruktsgelé 135 kr

Mille-feuille with mango curd, coconut mousse, pineapple and passion fruit jelly

Crème brûlée 125 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 65 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 55 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Glöm inte att följa oss här:

Don't forget to follow us here:



FACEBOOK.COM/DUVELCAFE



INSTAGRAM.COM/RESTAURANTDUVEL

Duvel Café