

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor 160 kr  
Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Höstbetor med parmaskinka, monte enebro, valnötter, surdegskrutonger och 12-årig balsamico traditional 160 kr  
Autumn beets with parma ham, monte enebro, walnuts, sourdough croutons and 12 yo balsamic traditional

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad och syltad tomat 170/260 kr  
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Kantarelltoast med riven svedjanost från norra Västerbotten och lufttorkad prosciutto 170 / 260 kr  
Chanterelle toast with grated svedjan cheese from northern Västerbotten and prosciutto

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles, dijonmajonnäs och kapris 170 / 260 kr\*  
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles, dijon mayonnaise and capers

Moules Classique – Musslor med vitt vin, lök och grädde 170 / 260 kr\*  
Moules Classique - Mussels with white wine, onion and cream

\* Hel portion serveras med pommes frites  
\* Whole portion is served with fries

## 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

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 potatisfondant 320 kr  
Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

Halstrad rödingfilé med kantareller, kronärtskocka och forellromssmörsås 310 kr  
Grilled char fillet with chanterelles, artichoke and trout roe butter sauce

Ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med husets BBQ-aioli, bacon, gruyère, silverlök, saltgurka och pommes frites 250 kr  
Cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with BBQ-aioli, bacon,gruyère, silver onion, pickled cucumber and fries



Allergener? Fråga personalen.  
Allergies? Ask your waiter/waitress.

## DESSERTER

DESSERTS

Vit chokladcheesecake med limemarinerade jordgubbar 135 kr  
White chocolate cheesecake with lime marinated strawberries

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

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

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

Glöm inte att följa oss här:  
Don't forget to follow us here:

 FACEBOOK.COM/DUVELCAFE  INSTAGRAM.COM/RESTAURANTDUVEL

LÖRDAGSMENY  
SERVERAS KL. 13:00-16:00

SATURDAY MENU  
IS SERVED 13:00-16:00

Duvel Café