

# Duvel Café

## GRUPPMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor  
White asparagus soup with butter poached asparagus, ramson oil and bacon crumbles

Sotad lättgravad laxfilé med olivcrème, syrad grädde och brödsticks  
Blackened gravlax with olive crème, soured cream and croutons

### HUVUDRÄTTER / MAINS

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås  
Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potaoes and mussel and chive sauce

Knaperstekt ankröst med apelsinsås, spenat, apelsiglaserade morötter och potatiskaka  
Fried fillet of duck with orange sauce, spinach, orange glazed carrots and potato terrine

### DESSERTER / DESSERTS

Grenadinpocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet  
Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

Crème brûlée  
Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 460 KR  
TRE RÄTTER / THREE COURSES 570 KR

---

### MUSSLOR / MUSSELS

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

Westmalle Dubbel - Westmalle Dubbel, lök, blekselleri, bacon, vitlök  
Westmalle Dubbel - Westmalle Dubbel, onion, celeriac, bacon, garlic

Asperge - Sparris, lök, grädde och klosteröl  
Asperge - Asparagus, onion, cream and abbye beer

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