

# Duvel Café

## GRUPPMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Hummersoppa med räkor och tryffelolja  
Lobster soup with shrimps and truffle oil

Varmrökt ankbröst med monte enebro crème, betor, honungsvinnägrett och örtsallad  
Hot smoked duck breast with monte enebro crème, beetroots, honey vinaigrette and herb salad

### HUVUDRÄTTER / MAINS

Ugnsbakad rödingfilé med dillsmörsås, citronsyrad gurka, löjrom och sakurakrasse  
Baked char fillet with dill butter sauce, lemon pickled cucumber, bleak roe and sakura cress

Hjortinnanlår med rökt selleripuré, savojkål, lingonsky och potatisterrin  
Venison topside steak with smoked celery puree, savoy cabbage, lingonberry sauce and potato terrine

### DESSERTER / DESSERTS

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas  
Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Crème brûlée  
Crème brûlée

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