

# Duvel Café

## GRUPPMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor  
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Husets varmrökta lax med höstbetor, pepparrotscrème, örtsallad och krutonger  
The house hot-smoked salmon with autumn beets, horseradish cream, herb salad and croutons

### HUVUDRÄTTER / MAINS

Ångad torskrygg med vitvinssås, gräslöksolja, örtsallad, picklad fänkål och räkor  
Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps

Kryddstekt hjortinnanlår med potatisfondant, morotspuré, rödbetor och viltsky  
Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

### DESSERTER / DESSERTS

Chokladmousse x 3 med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn  
Chocolate mousse x 3 with beer poached cherries and hazelnut tuile

Crème brûlée

Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 490 KR  
TRE RÄTTER / THREE COURSES 620 KR