

I N T E R N A T I O N E L L A

Pressklubben

Duvel Café

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja
Langoustine soup with shrimps, smoked crème fraiche and langoustine oil

Gratinerad getost med färska fikon, valnötter och 24 mån Iberico de Bellota
Gratinated goat cheese with fresh figs, walnuts and 24 months Iberico de Bellota

HUVUDRÄTTER / MAINS

Regnbågsfilé med spetskål, räkor, syrade betor, örtsallad och gräslöksemulsion
Rainbow trout fillet with pointed cabbage, shrimps, pickled beets, herb salad and chive emulsion

Honungsrostad ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatis fondant
Honey baked duck breast with smoked celery puree, savoy cabbage, truffle sauce and potato fondant

DESSERTER / DESSERTS

Pistagepannacotta med apelsinkompott och pistagekrokant
Pistachio pannacotta with orange compote and pistachio crisp

Crème brûlée

Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 490 KR

TRE RÄTTER / THREE COURSES 620 KR