

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor 160:-

White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 180 / 270:-

Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

Råraka med kalixløjrom, smetana och picklad rödlök 290:-

Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and pickled red onion

Pelle Janzon – Oxfilecarpaccio på rostat bröd med rödlök, kalixløjrom, äggula och riven pepparrot 240:-

Pelle Janzon - Beef fillet carpaccio on toasted bread with red onion, caviar of Kalix, egg yolk and grated horseradish

Rökt lax med sveciacrème, gulbetor, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger 170:-

Smoked salmon with svecia crème, yellow beets, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

Duvel Cafés laxcevice med avokado- och wasabipuré, fänkål, chili samt fläder- och gurkdressing 180:-

Duvel Café's salmon ceviche with avocado and wasabi puree, fennel, chili, elderflower and cucumber dressing

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor

White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Rökt lax med sveciacrème, gulbetor, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger

Smoked salmon with svecia crème, yellow beets, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och dillsmörsås

Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and dill butter sauce

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålsapuré, potatisterrin och cognacsås

Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine and cognac sauce

Crème brûlée  
Crème brûlée

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet  
Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Två rätter / Two courses 490:-

Tre rätter / Three courses 620:-

## VARMRÄTTER

MAINS

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök, örtsallad och ramslöksaioli 290:-

Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots, herb salad and ramson aioli

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 290:-

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och dillsmörsås 360:-

Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and dill butter sauce

Köttbullar med potatisapuré, råörda lingon, pressgurka och gräddsås 260:-

Swedish meatballs with mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålsapuré, potatisterrin och cognacsås 390:-

Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine and cognac sauce

Cognacflamberad pepparsteak på oxfile med grön sparris, bakad kvisttomat, grönpepparsås och potatisgratäng 440:-

Cognac flambéed pepper steak on beef fillet with green asparagus, baked tomato, green pepper sauce and potato gratin

## MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde

White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan

Vitt vin, grädde, parmesan, chili, timjan och vitlök

White wine, cream, parmesan, chili, thyme and garlic

Kloster

Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan

Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 190:-

1/1 kg (varmrätt/main course) 280:-

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

## SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron - Super Chironfils med schalottenlöksvinägrett  
Styck eller ett dussin 50 / 540:-

Oyster - Super Chironfils with shallot vinaigrette

En näve röka räkor med saffransaioli och rostat surdegbröd 170:-

A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Smörbakade havskräftor med gremolata, grillad citron och surdegbröd 250 / 450:-

Hel portion serveras med pommes frites

Butter baked langoustines with gremolata, grilled lemon and levain bread

Full portion is served with fries

## SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 220 / 320:-

White asparagus with hollandaise

Vit sparris med pocherat ägg, hollandaise och rökt forellrom 250 / 360:-

White asparagus with poached egg, hollandaise and smoked trout roe

Vit sparris med kallrökt lax och gräslökshollandaise 250 / 360:-

White asparagus with salmon and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 250 / 360:-

White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Full portion is served with butter tossed new potatoes

## DESSERTER

DESSERTS

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet 160:-

Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Tiramisu med chokladjord 160:-

Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 160:-

Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

Crème brûlée 130:-

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70:-

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru 60:-

Belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru



Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.

Duvel Café