

Duvel Café

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

VARMRÄTTER/MAINS

Halstrad rödingfilé med smörstekta kantareller, rökt forellromssmörsås
och friterad schalottenlök

Arctic fillet of char with butter fried chanterelles, smoked trout roe butter
sauce and fried shallots

Hjortinnanlår med potatisterrin, inkokt rödkål, pumpapuré samt
lingon- och pepparsås

Venison sirloin with potato terrine, stewed red cabbage, pumpkin
puree, lingonberry and pepper sauce

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatkompott,
örtsallad, rostad mandel och bakad tomat
Chanterelle and ricotta cheese filled cannelloni with tomato compote,
herb salad, roasted almonds and baked tomato

DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Mjökchokladpannacotta med körsbär och mandelsmulor
Milk chocolate pannacotta with cherries and almond crumbs

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