

# Duvel Café

## GRUPPMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER/STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramlökolja och räkor  
White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

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

### VARMRÄTTER/MAINS

Ångad regnbågsfilé med blomkålspuré smaksatt med tryffelolja,  
citronvinägrett och löjrom  
Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle oil, lemon vinaigrette  
and bleak roe

Kalventrecôte med bordelaisesås, grillad grön sparris, bakad tomat  
och saffransrisotto  
Veal entrecote with bordelaise sauce, grilled green asparagus, baked tomato  
and saffron risotto

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök,  
örtsallad och ramlöksaioli  
Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots,  
herb salad and ramson aioli

### DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée  
Crème brûlée

Pistagepannacotta med balsamicoinkokta jordgubbar  
Pistachio pannacotta with balsamico cooked strawberries

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