

FÖRRÄTTER

STARTERS

Sparrissoppa med smörkokt sparris och gräslöksolja 145 kr

Asparagus soup with butter cooked asparagus and chive oil

Sotad och lättgravad laxfilé med olivkräm, syrad grädde och brödsticks 145 kr

Blackened and lightly marinated salmon fillet with olive cream, sour cream and bread sticks

Löjrom med smörstekt surdegsbröd, smetana och syrad rödlök 165 kr

Bleak roe with pan-fried sourdough bread, sour cream and red onion

Oxfilecarpaccio med parmesanost, ruccolasallad och rostade pinjenötter 175 kr

Beef carpaccio with parmesan cheese, rocket salad and roasted pine nuts

SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 165 kr/255 kr

White asparagus with hollandaise

Vit sparris med sotad och lättgravad laxfilé, gräslökshollandaise, pancettachips och granskott 185 kr/285 kr

White asparagus with blackened and lightly cured salmon fillet, chive hollandaise, pancetta chips and spruce shoots

Vit sparris med rökt forellrom, hollandaise, 63-graders ägg och gurkkrasse 185 kr/285 kr

White asparagus with smoked trout roe, hollandaise, 63 degree egg and cucumber cress

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 185 kr/285 kr

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

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Whole portion is served with butter tossed new potatoes

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Aspage

Vitt vin, vit sparris och grädde

White wine, white asparagus and cream

Asian

Citrongräs, galangal, piri piri, lime och koriander

Lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 145 kr

1/1 kg (varmrätt/main course) 235 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

VARMRÄTTER

MAINS

Sparrisrisotto med grön och vit sparris, brynt smör, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 255 kr

Asparagus risotto with green and white asparagus, browned butter, grated parmesan, roasted pine nuts

Pancettalindad torskefile med frasig jordärtskocka, ljummen gurka och forellromsås 295 kr

Pancetta wrapped cod fillet with crispy Jerusalem artichoke, lukewarm cucumber and trout roe sauce

Bouillabaisse med aioli och krutonger 265 kr

Bouillabaisse with aioli and croutons

Biff Rydberg med Maredsousbräserverad lök, senapsgrädde och äggula 365 kr

Biff Rydberg – Cubed filet of beef with diced potatoes, Maredsous braised onions, mustard cream and egg yolk

Senapsfyllda oxrullader med potatispuré, råörda lingon, pressgurka och dijongrädde 215 kr

Mustard filled ox roulade with mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber and dijon cream sauce

Lammrostbiff med Heberleinkorv, vårprimörer och smörad lammbuljong 295 kr

Roast lamb and Heberlein sausage with spring vegetables and buttered lamb broth

TEATERMENY

THEATRE MENU

Sparrissoppa med smörkokt sparris och gräslöksolja

Asparagus soup with butter cooked asparagus and chive oil

Sotad och lättgravad laxfilé med olivkräm, syrad grädde och brödsticks

Blackened and lightly marinated salmon fillet with olive cream, sour cream and bread sticks



Lammrostbiff med Heberleinkorv, vårprimörer och smörad lammbuljong

Roast lamb and Heberlein sausage with spring vegetables and buttered lamb broth

Halstrad rödingfilé med brandade på rökt sik, havskräftsås och smörbakad fänkål

Grilled char fillet with brandade of smoked whitefish, langoustine sauce and butter baked fennel



Choklad- och chilitarte med chokladjord och vispad grädde

Chocolate and chili tarte with chocolate soil and whipped cream

Crème brûlée

Crème brûlée

Två rätter / Two courses 395 kr

Tre rätter / Three courses 495 kr

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från S:t Vaast med schalottenlöksvinegrette
Styck eller ett dussin 35 kr/385 kr

Oyster from S:t Vaast with shallot vinaigrette

En näve röka räkor med citrusmajonnäs och rostat bröd 150 kr

A handful of smoked prawns served with lemon mayonnaise and toast

Hummer med rostat bröd, aioli, ljummet citronsmör och blandsallad

Halv eller hel 195 kr/365 kr*

Lobster served with toast, aioli, lemon butter and mix salad

Ört- och vitlöksbakade havskräftor med rostat bröd, citronaioli och blandsallad

Halv eller hel 175 kr/315 kr*

Herb and garlic baked crayfish with toast, lemon aioli and mix salad

*Hel portion serveras med pommes frites

**Whole portion is served with fries*

DESSERTER

DESSERTS

Lakrits- och vit chokladpannacotta med hallonsås och yoghurtglass 115 kr

Licorice and white chocolate pannacotta with raspberry sauce and yoghurt ice cream

Inkokt rabarber med vaniljmousse, vaniljcrumble och rabarberkräm 115 kr

Poached rhubarb with vanilla mousse, vanilla crumble and rhubarb cream

Choklad- och chilitarte med chokladjord och vispad grädde 115 kr

Chocolate and chili tarte with chocolate soil and whipped cream

Pekannötpaj med salt kolasås, mandelkrisp och vaniljglass 115 kr

Pecan pie with salty caramel sauce, almond crisp and vanilla ice cream

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 35 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 35 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung 145 kr

Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey

Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.

Duvel Café