

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller
och Heberleinkorv 150 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and Heberlein sausage

Champagnepocherade ostron med kammusselmousse,
smörsås, gurka och Polancokaviar 170 kr

*Champagne poached oysters with scallop mousse, butter sauce,
cucumber and Polanco caviar*

Gravad oxfilecarpaccio med wasabicrème,
örter och chiliolja 160 kr

Cured tenderloin carpaccio with wasabi cream, herbs and chili oil

Kantarelltoast med riven Svarta Sara och Tvärnöskinka
Halv eller hel 170 kr / 240 kr

Chanterelle toast with Svarta Sara cheese and cured ham from Tvärnö

Löjrom med smörstekt surdegbröd,
smetana och syrad rödlök 170 kr

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

TEATERMENY

THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller
och Heberleinkorv

Chanterelle soup with pickled chanterelles and Heberlein sausage

Toast Skagen

Shrimp toast Skagen



Reninnanlår med rotsaktsrösti, rotselleripuré,
kantareller och enbärssås

*Reindeer topside with root vegetable hash browns, celeriac puree,
chanterelles and juniper sauce*

Sea bass med konfiterad lök, sjökorall,
pancettachips och brynd smörsås

*Sea bass with onion confit, samphire, pancetta chips
and browned butter sauce*



Crème brûlée

Crème brûlée

Vispad Brie de Meaux med mâchesallad,
surdegskrutonger och 25-årig Balsamico di Modena

*Whipped Brie de Meaux with mâche salad, sour dough croutons
and Balsamico di Modena 25 y.o.*

Två rätter / Two courses 395 kr

Tre rätter / Three courses 495 kr

VARMRÄTTER

MAINS

Kantarellfylld cannelloni med hyvlad parmesan, konfiterad
tomat, mâchesallad och tomat-smörsås 250 kr

*Chanterelle filled cannelloni with shaved parmesan, tomato confit, mâche salad and tomato
and butter sauce*

Helstekt rödtunga med kronärtskocka, Niçoise-oliver,
handskalade räkor, brynt smör och dillpotatis 270 kr

*Pan fried witch flounder with artichoke, Niçoise olives, hand peeled shrimps, browned butter
and dill tossed potatoes*

Bouillabaisse med aioli och krutonger 260 kr

Bouillabaisse with aioli and croutons

Kumminstekt ankbröst med pumpapuré, bräserverat anklår,
rödvinskokta svartrötter och björnbärssås 270 kr

*Cumin fried duck breast with pumpkin puree, braised duck thigh,
red wine glazed salsify and blackberry sauce*

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon,
pressgurka och gräddsås 210 kr

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

Reninnanlår med rotsaktsrösti, rotselleripuré,
kantareller och enbärssås 340 kr

*Reindeer topside with root vegetable hash browns, celeriac puree,
chanterelles and juniper sauce*

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från S:t Vaast med schalottenlöksvinegrette
Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

Oyster from S:t Vaast with shallot vinaigrette

En näve rökta 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 190 kr/370 kr*

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

Ört- och vitlöksbakade havskräftor med rostat bröd,
citronaioli och blandsallad
Halv eller hel 170 kr/320 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*

MUSSLOR

MUSSELS

Classique
Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Duvel
Vitt vin, lök, blekselleri, bacon, vitlök, Duvel och grädde

White wine, onion, celeriac, bacon, garlic, Duvel beer and cream

Asian
Citrongräs, galangal, piri piri chili, lime och koriander

Lemongrass, galangal, piri piri chili, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr

1 kg (varmrätt/main course) 240 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER

DESSERTS

Vispad Brie de Meaux med mâchesallad, surdegskrutonger
och 25-årig Balsamico di Modena 115 kr

*Whipped Brie de Meaux with mâche salad, sour dough croutons
and Balsamico di Modena 25 y.o.*

Salt karamellglass med chokladcrème, brownie,
chokladjord och mjölkchokladsnö 115 kr

*Salted caramel ice cream with chocolate cream, brownie,
chocolate soil and milk chocolate snow*

Belgisk våffla med punschglass och hjortronmylta 115 kr

Belgian waffle with Swedish punsch ice cream and cloudberry preserve

Choklad- och saltkolabakelse med karamelliserad banan,
limesirap och yoghurtglass 115 kr

*Chocolate and salted caramel fondant with caramelized banana, lime syrup
and yogurt ice cream 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 140 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