

Duvel Café

LUNCHMENY VECKA 28 - 32

Dagens special - 155 kr

The today's special

Måndag Monday	Spättafilé med kokt potatis, räkor, rödbetor, brynt smör och riven pepparrot Fillet of plaice with potatoes, shrimps, beetroots, browned butter and horseradish
Tisdag Tuesday	Pannbiff med potatismos, lingon, pressgurka och gräddsås Salisbury steak with mashed potatoes, lingonberries, sliced cucumber and cream sauce
Onsdag Wednesday	Panerad torskfilé med curryremoulade, broccoli, citron och färskpotatis Breaded cod fillet with curry remoulade, broccoli, lemon and new potatoes
Torsdag Thursday	Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré Veal patty with cream sauce, green peas, lingonberries and potato puree
Fredag Friday	Majskycklingfilé med rostad potatis, bakad tomat, primörmorötter och rödvinssås Corn fed chicken fillet with roasted potatoes, baked tomato, carrots and red wine sauce
Lördag Saturday	Halstrad laxfilé med kokt potatis, broccoli och hollandaisesås Seared salmon fillet with potatoes, broccoli and hollandaise sauce

Serveras hela veckan

Served all week

Sparrissallad med färskpotatis, jordgubbar, gratinerad chèvre och schalottenlöksvinegrette 175 kr
Asparagus salad with new potatoes, strawberries, gratinated chèvre cheese and shallot vinaigrette

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås 185 kr
Swedish meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Gravad lax med dillstuvad färskpotatis, blandsallad och senapssås 185 kr
Cured salmon with dill creamed new potatoes, mixed salad and mustard sauce

Räksallad med avokado, ägg, honungsmelon, Rhode Islanddressing och grillat surdegsbröd 195 kr
Shrimp salad with avocado, egg, canary melon, Rhode Island dressing and grilled leavened bread

Crème brûlée 95 kr

Crème brûlée

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 35 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort