

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor 150 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Varmrökt laxtartar med räkor, örtsallad och picklad silverlök 150 kr

Smoked salmon tartare with shrimps, herb salad and pickled silver onion

Getostfylld ravioli med varmrökt ankbröst, rostade mandlar, salvia och brynt smör 160 kr

Goat cheese filled ravioli with smoked duck breast, roasted almonds, sage and browned butter

Hjorttartar med pepparrotscrème fraîche, syltad kålrabbi, löjrom, kapis och syrad lök 160 kr

Deer tartare with horseradish crème fraîche, pickled turnip cabbage, bleak roe, capers and soured onion

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 170 kr

Hash brown with bleak roe, sour cream and soured red onion

TEATERMENY

THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor

Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Varmrökt laxröra med räkor, örtsallad och picklad silverlök

Smoked salmon with shrimps, herb salad and pickled silver onion



Helstekt hjortinnanlår med saltrostad potatis, karljohansvamp, sotad lök och svartvinbärssås

Red deer top side with salt baked potatoes, porcini mushrooms, blackened onions and black currant sauce

Halstrad rödingfilé med pumpapuré, inlagd pumpa, hasselnötter, brynt smör och dragonemulsion

Seared char fillet with pumpkin puree, pickled pumpkin, hazelnuts, browned butter and tarragon emulsion



Crème brûlée

Crème brûlée

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås

Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

Två rätter / Two courses 395 kr

Tre rätter / Three courses 495 kr

VARMRÄTTER

MAINS

Parmesangratinerad cannelloni med kantareller, tomatsås, rucolasallad och parmesanchips 250 kr

Parmesan gratinated cannelloni with chanterelles, tomato sauce, rucola salad and parmesan chips

Ångad torskrygg med spenatcrème, pocherat ägg, betor och vitvinsås 320 kr

Steamed cod with spinach cream, poached egg, beetroots and white wine sauce

Duvel Cafés fiskgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

Duvel Café's fish stew with saffron aioli and croutons

Helstekt hjortinnanlår med saltrostad potatis, karljohansvamp, sotad lök och svartvinbärssås 290 kr

Red deer topside with salt baked potatoes, porcini mushrooms, blackened onions and black currant sauce

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

Swedish meatballs with potato puree, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber

Kantarell- och parmesangratinerad oxfilé med spenat, potatisgratäng och marsalasås 340 kr

Chanterelle and parmesan gratinated tenderloin of beef with spinach, potato gratin and marsala sauce

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från Marennes d'Oléron med schalottenlöksvinegrette

Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

Oyster from Marennes d'Oléron with shallot vinaigrette

En näve rökta räkor med citron, majonnäs 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 240 kr/410 kr*

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

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

Halv eller hel 240 kr/410 kr*

Herb and garlic baked crayfish with toast, 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, lime och koriander

Lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr

1 kg (varmrätt/main course) 250 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER

DESSERTS

Hjortron med vaniljglass och mandelflarn 115 kr

Cloudberries with vanilla ice cream and almond chips

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås 115 kr

Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

Terrine på chokladcheesecake med Cuvee Freddy-marinerade björnbär 115 kr

Chocolate cheesecake terrine with Cuvee Freddy marinated blackberries

Mille-feuille med hallon, citronkräm och vaniljgrädde 115 kr

Mille-feuille with raspberries, lemon and vanilla cream

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 45 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