

# Duvel Café

## GRUPPMENY

### GROUP MENU

Vit sparrissoppa med rostad vit sparris och tryffelmanchego  
White asparagus soup with roasted white asparagus and truffle manchego

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp  
Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled mushrooms



Halstrad torskrygg med havskorall, vit sparris, saltbakad steklök, vårprimörer och ramlökssås  
Seared cod fillet with samphire, white asparagus, salt baked baby onions, spring vegetables and ramson sauce

Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis, chèvre, rödvinssås och timjan  
Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes, chèvre, red wine sauce and thyme



Crème brûlée  
Crème brûlée

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon  
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze dried raspberries

Två rätter / Two courses 395 kr  
Tre rätter / Three courses 495 kr

## MUSSLOR

### MUSSELS

Classique  
Vitt vin, lök och grädde  
White wine, onion and cream

Asperge  
Vitt vin, vit sparris och grädde  
White wine, white asparagus and cream

Asian  
Citrongräs, galangal, piri piri chili, lime och coriander  
Lemongrass, galangal, piri piri chili, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr  
1/1 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