

FÖRRÄTTER

STARTERS

Vit sparrissoppa med rostad vit sparris och tryffelmanchego 150 kr

White asparagus soup with roasted white asparagus and truffle manchego

Karamelliserad ankleverterrin med vit sparris, fikon och ramslökscitronette 170 kr

Caramelized duck liver terrine with white asparagus, figs and ramson citronette

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp 150 kr

Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled mushrooms

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 170 kr

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

SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 165 kr/255 kr

White asparagus with hollandaise

Vit sparris med jamón bellota, lardo, granskott och kavringkrisp 185 kr/285 kr

White asparagus with jamón bellota, lardo, spruce shoots and rye bread crisp

Inlagd vit sparris med sotad röding, pepparrotsemulsion, syrad lök och dill 185 kr/285 kr

Pickled white asparagus with blackened char, horseradish emulsion, soured onion and dill

Vit sparris med najadlax, ramslökshollandaise och kavringkrisp 185 kr/285 kr

White asparagus with cured and smoked salmon, ramson hollandaise and rye bread crisp

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

Asparge

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

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 and roasted pine nuts

Tonfisk med kungskrabba, dillemulsion, sockerärter, potatis, körvel och musselsmörsås 320 kr

Seared fillet of tuna with king crab, dill emulsion, sugar peas, potatoes, chervil and mussel sauce

Duvel Cafés fiskgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

Duvel Café's fish stew with saffron aioli and croutons

Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis, chèvre, rödvinssås och timjan 290 kr

Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes, chèvre, red wine sauce and thyme

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås 220 kr

Meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Hängmörad svensk entrecôte med nattbakad vit sparris, rökt gruyère, sidfläsk och vit sparrissås 420 kr

Dry aged Swedish rib eye steak with slow cooked white asparagus, smoked gruyère, pork belly and white asparagus sauce

TEATERMENY

THEATRE 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 ramslökssås

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

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 färska räkor med citron, majonnäs och rostad bröd 170 kr

A handful of prawns served with lemon, mayonnaise and toast

Hummer med rostad bröd, aioli, ljummet citronsmör och blandsallad

Halv eller hel 240 kr/410 kr*

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

Kungskrabba med örtaoli och endivesallad

Halv eller hel 320 kr/580 kr*

King crab with herb aioli and endive salad*

*Hel portion serveras med pommes frites

*Whole portion is served with fries

DESSERTER

DESSERTS

Vaniljglass med havtornsmylta och chokladflarn 115 kr

Vanilla ice cream with sea buckthorn jam and chocolate flakes

Rabarberpannacotta med rabarbersorbet och confiterad rabarber 115 kr

Rhubarb pannacotta with rhubarb sorbet and rhubarb confit

Sorbet på Boon Kriek med rostad vit choklad, chokladstenar, karamellcrème och körsbär 115 kr

Sorbet of Boon Kriek with roasted white chocolate, chocolate rocks, caramel crème and cherries

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon 115 kr

Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze-dried raspberries

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 45 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung

5 ostar 220 kr / 3 ostar 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