

## A la carte

### Förrätter – Entrées

<b>Toast Skagen med sting</b>	138 kr
<i>Handskalade räkor, majonnäs, dill, rom &amp; chili (gluten, laktos, skaldjur, ägg, senap)</i>	
<i>Toast Skagen with shrimp, mayonnaise, dill, roe &amp; chili (gluten, lactose, shellfish, egg, mustard)</i>	
<b>Iberico salami på smördegsgbotten</b>	138 kr
<i>Serveras med fetaost, saltorkade tomater &amp; oliver (gluten laktos, vitlök, ägg)</i>	
<i>Iberico salami on the butter cake base served with feta cheese, sun-dried tomatoes &amp; olives (gluten, lactose, garlic, egg)</i>	
<b>Svampsoppa</b>	129 kr
<i>Toppad med parmesanost &amp; rotfruktschips (laktos)</i>	
<i>Mushroom soup topped with parmesan cheese &amp; root vegetable chips (lactose)</i>	
<b>Vitlöksbröd</b> (gluten, laktos)	45 kr
<i>Garlic bread (gluten, lactose)</i>	

### Varmrätter - Main courses

<b>Biff Rydberg</b>	295 kr
<i>på oxfilé serveras med äggula &amp; dijoncreme (ägg, laktos, senap)</i>	
<i>Steak "Rydberg" made of beef fillet served with egg yolk &amp; dijon cream (egg, lactose, mustard)</i>	
<b>Halstrad Röding</b>	287 kr
<i>med pressad potatis serveras med en härlig marinad av vitlök &amp; chili (fisk, laktos)</i>	
<i>Grilled char with mashed potatoes served with a delicious marinade of roasted garlic &amp; chili (fish, lactose)</i>	
<b>Plat du Jour</b>	192 kr
<i>fråga din servitör vad köket har skapat idag</i>	
<i>Ask your waiter about today's special</i>	
<b>Vegetarisk Rydberg</b>	189 kr
<i>på portabellosvamp, äggula &amp; dijoncreme (ovo-laktovegetarisk)</i>	
<i>(ägg, senap, laktos)</i>	
<i>Vegetarian variant of "Steak Rydberg" made of portobello mushroom, egg yolk &amp; dijon creme (ovo-lacto vegetarisch) (egg, mustard, lactose)</i>	

**Allergenerna visas inom parentes.**

**Allergens are shown in brackets.**

## Dessert - Desserts

<b>Husets hemgjorda mangoglass</b> <i>kommer med karamelliserade nötter (laktos, nötter)</i> <i>The house's home-made mango ice cream comes with caramelized nuts (lactose, nuts)</i>	98 kr
<b>Osttallrik</b> <i>Brie, Gorgonzola, kittost (gluten, laktos)</i> <i>Cheese plat; Brie, Gorgonzola, kitten cheese (gluten, lactose)</i>	134 kr
<b>Husets chokladtryffel, 2 st (laktos, spår av nötter)</b> <i>Two homemade chocolate truffles (lactose, traces of nuts)</i>	57 kr
<b>Vår egen päronpaj</b> <i>med hemrörd vaniljsås (gluten, laktos)</i> <i>Pear pie with with home-made custard (gluten, lactose)</i>	98 kr
<b>Ågårdens kaffepaket</b> <i>Kaffe, avec (3 cl) samt husets chokladtryffel (spår av nötter, laktos)</i> <i>Ågårdens Coffee combo – coffee &amp; liqueur (3 cl) &amp; homemade chocolate truffle (traces of nuts, lactose)</i>  <i>(Whisky, Cognac, Drambuie, Rum, Cointreau, Xanté, Baileys, Calvados, Trosa Punch)</i>	119 kr

## Barnmeny (upp till 10 år) – Children's menu (up to 10 years old)

<b>Hamburgare (90 gr)</b> <i>med stekt potatis, bröd &amp; grönsaker (gluten, spår av sesamfrön)</i> <i>Hamburger (90 gr), fried potatoes, bread &amp; vegetables (gluten, traces of sesame)</i>	99 kr
<b>Biff Rydberg</b> <i>på oxfilé serveras med äggula &amp; dijoncreme (ägg, laktos, senap)</i> <i>Steak "Rydberg" made of beef fillet served with egg yolk &amp; dijon cream (egg, lactose, mustard)</i>	149 kr
<b>Vaniljglass</b> <i>med chokladsås (spår av nötter, laktos)</i> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce (traces of nuts, lactose)</i>	45 kr

**Allergenerna visas inom parentes.**

**Allergens are shown in brackets.**