

A la carte

Förrätter – Entrées

Toast Skagen med sting	138 kr
<i>Handskalade räkor, majonnäs, dill, rom & chili (gluten, laktos, skaldjur, ägg, senap)</i> <i>Toast Skagen with shrimp, mayonnaise, dill, roe & chili (gluten, lactose, shellfish, egg, mustard)</i>	
Rökta räkor 200 gr	155
<i>Rökta räkor med vitlöksbröd & aioli (skaldjur, ägg, gluten)</i> <i>Smoked shrimp with garlic bread & aioli (Shellfish, egg, gluten)</i>	
Grillad grön sparris	129 kr
<i>med prosciutto, pinjenötter & syrlig dressing (laktos)</i> <i>grilled asparagus with prosciutto, pine nuts & tart dressing (lactose)</i>	
Vitlöksbröd (gluten)	45 kr
<i>Garlic bread (gluten)</i>	

Varmrätter - Main courses

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

Allergenerna visas inom parentes.

Allergens are shown in brackets.

Dessert - Desserts

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

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

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

Allergenerna visas inom parentes.

Allergens are shown in brackets.