

A la carte

Förrätter – Entrées

Räkcheesecake	138 kr
med handskalade räkor, ansjovis, gräslök och knaprig kavring (gluten, laktos, skaldjur) <i>Cheesecake with hand peeled shrimp, anchovies, chives and crispy dark bread</i> (gluten, lactose, seafood)	
Blinier med rökt lax	138 kr
Serveras med rom & creme fraiche (skaldjur, ägg, gluten, laktos) <i>Blinis with smoked salmon, caviar & creme fraiche (seafood, eggs, gluten, lactose)</i>	
Antipasti	129 kr
Ört- och vitlöksmarinerade gröna oliver, Grissini, saltorkade tomater & italiensk salami (gluten) <i>Herb and garlic marinated green olives, Grissini, sun dried tomatoes & Italian salami (gluten)</i>	
Vitlöksbröd (gluten)	45 kr
<i>Garlic bread (gluten)</i>	

Varmrätter - Main courses

Biff Rydberg	295 kr
på oxfilé serveras med äggula & dijoncreme (ägg, laktos, senap) <i>Steak "Rydberg" made of beef fillet served with egg yolk & dijon cream (egg, lactose, mustard)</i>	
Tournedos	299 kr
med rostade grönsaker & bearnaisesås (ägg) <i>Beef fillet with roasted vegetables & bearnaise sauce (egg)</i>	
Halstrad Röding	287 kr
med duchesse potatis serveras med en härlig marinad av rostad vitlök & chili (fisk, laktos, ägg) <i>Grilled char with duchesse potatoes served with a delicious marinade of roasted garlic & chili (fish, lactose, egg)</i>	
Ljummen varmrökt hälleflundra	279 kr
på en bädd av babyspenat serveras med cocktailtomater, romsås & ugnrostade grönsaker (laktos) <i>Lukewarm hot smoked halibut on a bed of baby spinach served with cocktail tomatoes, cream sauce & oven roasted vegetables (lactose)</i>	
Vegetarisk Rydberg	189 kr
på portabellosvamp, äggula & dijoncreme (ovo-laktovegetarisk) (ägg, senap, laktos) <i>Vegetarian variant of "Steak Rydberg" made of portobello mushroom, egg yolk & dijon creme (ovo-lacto vegetarisch) (egg, mustard, lactose)</i>	

Dessert - Desserts

Husets hemgjorda citron & lakritsglass 98 kr
kommer med citronzest och lakritskulor (laktos)
The house's home-made lemon and licorice ice cream comes with lemon zest and licorice balls (lactose)

Chokladkaka med likörgrädde 98 kr
En härligt kladdig chokladkaka med vispad grädde med smak av cointreau (gluten, laktos)
A deliciously sticky chocolate cake with whipped cream with a taste of cointreau (gluten, lactose)

Ågårdens kaffepaket 121 kr
Kaffe, avec (3 cl) samt husets chokladtryffel (spår av nötter)
Ågårdens Coffee combo – coffee & liqueur (3 cl) & homemade chocolate truffle (traces of nuts)
(Whisky, Cognac, Drambuie, Rum, Cointreau, Xanté, Baileys, Calvados, Trosa Punch)

Husets chokladtryffel, 2 st (spår av nötter) 57 kr
Two homemade chocolate truffles (traces of nuts)

Osttallrik 134 kr
Brie, Gorgonzola, kittost (gluten, laktos)
Cheese plat; Brie, Gorgonzola, kitten cheese (gluten, lactose)

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

Hamburgare (90 gr) 99 kr
med stekt potatis, bröd & grönsaker (gluten, ägg, spår av sesamfrön)
Hamburger (90 gr), fried potatoes, bread & vegetables (gluten, egg, traces of sesame)

Biff Rydberg 149 kr
på oxfilé serveras med äggula & dijoncreme (ägg, laktos, senap)
Steak "Rydberg" made of beef fillet served with egg yolk & dijon cream (egg, lactose, mustard)

Vaniljglass 45 kr
med chokladsås (spår av nötter, laktos)
Vanilla ice cream with chocolate sauce (traces of nuts, lactose)

Allergenerna visas inom parentes. Allergens are shown in brackets.