

À la Carte

Serveras 17.00 / Served from 17.00

Förrätter – Starters

Marinerade oliver med vitlök & örter <i>Marinated olives with garlic & herbs</i>	35 kr
Vitlöksbröd (gluten) <i>Garlic bread (gluten)</i>	45 kr
Toast Skagen med sting Handskalade räkor, majonnäs, dill, rom & chili (gluten, laktos, skaldjur, ägg, senap) <i>Toast Skagen with shrimp, mayonnaise, dill, roe & chili (gluten, lactose, shellfish, egg, mustard)</i>	139 kr
Grön sparris med vitlök och parmesan, toppad med balsamico (laktos) <i>Green asparagus with garlic and parmesan, topped with balsamic vinegar (lactose)</i>	139 kr
Gazpacho En kall krispig soppa på tomat med tärnade grönsaker – perfekt en varm sommardag. Serveras med bröd <i>Gazpacho, a cold crispy soup on tomato with diced vegetables - perfect for a hot summer day. Served with bread</i>	129 kr

Varmrätter - Main courses

Biff Rydberg på oxfilé serveras med stekt potatis, äggula & dijoncreme (ägg, laktos, senap) <i>Steak "Rydberg" made of beef fillet, served with fried potatoes, egg yolk & dijon cream (egg, lactose, mustard)</i>	295 kr
Halstrad Röding med smörslungad färskpotatis & dillkräm (fisk, laktos, senap) <i>Grilled char with delicious potatoes rolled in butter & dill creme (fish, lactose, mustard)</i>	287 kr
Varmrökt Lax serveras med en potatissallad & romsås (fisk, ägg, laktos) <i>Warmly smoked salmon served with potato salad & caviar sause (fish, egg, lactose)</i>	259 kr
Vegetarisk Rydberg på Halloumi, stekt potatis, äggula & dijoncreme (ovo-laktovegetarisk) (ägg, senap, laktos) <i>Vegetarian variant of "Steak Rydberg" made of halloumi, fried potatoes, egg yolk & dijon creme (ovo-lacto vegetarisch) (egg, mustard, lactose)</i>	189 kr



Dessert - Desserts

Hemgjord jordgubbsglass (gluten, laktos) <i>The house's home-made strawberry ice cream (gluten, lactose)</i>	98 kr
Päronpaj Serveras med lättvispad grädde (gluten, laktos) <i>Pear pie served with whipped cream (gluten, lactose)</i>	112 kr
Husets chokladtryffel, 2 st (laktos, spår av nötter, sojalecitin) <i>Two homemade chocolate truffles (lactose, traces of nuts, soy lecithin)</i>	57 kr
Ågårdens "hurtbulle" Choklad Proteinrik dessert med smak av choklad och kokos utan tillsatt fett & socker serveras med bär (gluten, laktos, sötningsmedel) <i>Homemade "health bun" with a taste of chocolate, Protein rich dessert with raspberry / chocolate and coconut flavor without added fat & sugar served with berries (gluten, lactose, sweetener)</i>	63 kr
Ågårdens kaffepaket Kaffe, avec (3 cl) samt husets chokladtryffel (spår av nötter, laktos) <i>Ågårdens Coffee combo – coffee & liqueur (3 cl) & homemade chocolate truffle (traces of nuts, lactose)</i>	121 kr

(Whisky, Cognac, Drambuie, Rum, Cointreau, Xanté, Baileys, Calvados, Trosa Punch)

Allergenerna visas inom parentes. Allergens are shown in brackets.