Noga utvalda råvaror
av högsta kvalitet

1857 1988
RESTAURANT
RYDBERGS
DROTTNINGGATAN 88

Alla rätter tillagas från grunden
med kärlek & omsorg

DAGENS LUNCH

2-6 nov

MÅNDAG

Panbiff Black & White – rödvinssås, bearnaisesås, rostade potatisklyftor
Kalvbourguignon Blanc – portabello, syltlök, vitvin, grädde, rotfruktstomp
Havets Wallenbergare – rårörda lingon, ärtor, brynt smör, potatispuré

TISDAG

Raggmunk – stekt fläsk, rårörda lingon
Stekt fläsk – löksås, kokt potatis
Lammfärsbiff Provençal – vitlökssmör, portvinssky, husets pressgurka, rostade potatisklyftor
Smörstekt Fjällröding – gräslöksvelouté, rostade höstprimörer

ONSDAG

Wallenbergare – rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör, kalvsky, potatispuré
Boeuf Bourguignon – portabello, sidfläsk, rödvin, husets pressgurka, rotfruktspuré
Rimmad Benfri Fläsklägg – senapssås, husets pressgurka, rotmos
Senaps- & Dillpanerad Abborre Grenoble – rödbetor, kapris, brynt smör, dillkokt Bjärepotatis

TORSDAG

Ärtsoppa & Pannkaka – jordgubbssylt, vispad grädde
Pljeskavica – ajvar, crème fraiche, hackad rödlök, röstipotatis
Nattbakad Lammstek – rosmarinsky, fransk potatisgratäng, haricots verts
Laxfärserad Kungsflundra – sandefjordssås, haricotverts, potatispuré

Pris: 165:-
Alltid inklusive: salladsbuffe, hembakad bröd, smör, dryck, kaffe/te

Noga utvalda råvaror
av högsta kvalitet

1857 1988
RESTAURANT
RYDBERGS
DROTTNINGGATAN 88

Alla rätter tillagas från grunden
med kärlek & omsorg

FREDAG

Portvinsbräserad Oxkind – sidfläsk, portabello, rödvinssås, rotfruktstomp

Pankopanerad Schnitzel – örtsmör, kalvsky, ärtor, rostad kulpotatis

Saffransdoftande Fisk- & Skaldjursgryta – handskalade räkor, saffransaioli, brödkrutonger

Pris: 165:-

HELA VECKAN

RYDBERGS KÖTTBULLAR

gräddsås, rårörda lingon, husets pressgurka, potatispuré – 175:-

VECKANS FISK

Ugnsbakad Laxfilé – lyxskagen på handskalade räkor, dillkokt gotlandspotatis – 185:-

VECKANS VEGETARISKA

Tryffel- & Svamprisotto – rostade hasselnötter, färskriven parmigiano reggiano – 165:-

VECKANS SALLADER

Caesarsallad – pankopanerad gårdskycklingfilé, körsbärstomater, bacon, brödkrutonger, parmigiano reggiano – 185:-

Räksallad – handskalade räkor, avokado, grön sparris, nobisdressing – 225:-

Alltid inklusive: salladsbuffé, hembakat bröd, smör, måltidsdryck, kaffe/te