# À la carte

*Säsong 2026/2027*

## Förrätter

Toast Skagen 198:- ( G, KR, M, SN )
*Klassisk handskalad skagentröra med smörstekt toast, citron och dill.*

Löjrom från Bottenviken 265:- ( F )
*Exklusiv löjrom med krispig parmesan, smörstekt brioche, rödlök och gräddfil.*

Lodgens Carpaccio 189:- ( M )
*Tunt skivat innanlår med hyvlad parmesan, ruccola och rostade pinjenötter.*

Sametslen Tomatsoppa 145:- ( G, M, SE )
*Fyllig tomatsoppa smaksatt med örter, serveras med krispig cheese toast.*

## Varmrätter

Caesarsallad – Kyckling & Bacon 260:- ( F, SN )
*Svensk kycklingfilé, knaperstekt bacon, romansallad, caesardressning och parmesan.*

Caesarsallad – Friterad Halloumi 240:- ( F, M, SN )
*Gyllenbrun friterad halloumi med romansallad, caesardressning och krutonger.*

Caesarsallad – Handskalade Räkor 275:- ( KR, F, SN )
*Handskalade räkor på romansallad med krämig caesardressning och parmesan.*

Lodgeburgare 265:- ( G, M, SN )
*Signaturburgare på svenskt nötkött med smält ost, karamelliserad lök och dressing.*

Halloumiburgare 240:- ( G, M, SN )
*Friterad halloumi med chilimajonnäs, picklad rödlök och krispig sallad.*

Köttbullar 260:- ( G, M )
*Klassiska hembakade köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré.*

Friterad tempeh med rostad spetskål 275:- ( SO, M )
*Krusig friterad tempeh serverad med ugnsrostad spetskål, örtolja och krämig ärtpuré.*

Sotad röding 355:- ( F )
*Lätisotad rödingfilé med smörslungad färskpotatis, dillmajonnäs och sommarprimörer*

*Allergenkoder: G = gluten · KR = kräftdjur · Ä = ägg · F = fisk · JN = jordnötter · SO = soja · M = mjölk · N = nötter · SE = selleri · SN = senap · SES = sesam · SUL = sulfiter · L = lupin · B = blötdjur.*
*Har du allergier eller särskilda kostbehov? Fråga gärna personalen om innehållet.*

# À la carte

*Säsong 2026/2027*

## Varmrätter

Kalvschnitzel 319:- ( G, Ä )
*Klassisk krispig kalvschnitzel med kaprissmör, rödvinssås, ärtor och stekt potatis.*

Oxfilé med duchessepotatis och rödvinssås 425:- ( SE, SUL )
*Helstekt oxfilé serverad med spritsad duchessepotatis, fyllig rödvinssås och rostad morot.*

Oxkind 345:- ( SE )
*Mör långlagad oxkind med mustig sky, rödvinssås, sidfläsk och len potatispuré.*

## Efterrätter

Crème brûlée 105:- ( Ä, M )
*Klassisk fransk crème brûlée med ett knaprigt, karamelliserat sockertäcke och färska bär.*

Glass med varma bär 155:- ( Ä, M )
*Hantverksmässig vaniljglass serverad med ljumma skogsbär och krispiga marängsmulor.*

Chokladterrine 165:- ( Ä, M )
*Len och krämig chokladterrine med halloncoulis, karamelliserad choklad och havssalt.*

## Snacks

Dirty fries 105:- ( G, M )
*Frasiga pommes frites toppade med smält ost, jalapeños, gräslök och husets dressing.*

Marconamandlar 75:- ( N )
*Salstrostade spanska Marconamandlar – perfekta till ett glas gott vin.*

Pommes tallrik med dip 85:-
*Frasiga pommes frites serveras med valfri husets dip.*

Beadip 35:- ( Ä, M )
Krämig och smakrik dressing – perfekt som tillbehör.

Vitlöksdressing 30:- ( Ä, SN )
*Krämig vitlöksdressing med finstämda örttoner.*

Tryffelarancini 155:-
*Krispiga, friterade risbollar fyllda med krämig tryffel och riven parmesan.*

*Allergenkoder: G = gluten · KR = kräftdjur · Ä = ägg · F = fisk · JN = jordnötter · SO = soja · M = mjölk · N = nötter · SE = selleri · SN = senap · SES = sesam · SUL = sulfiter · L = lupin · B = blötdjur.*
*Har du allergier eller särskilda kostbehov? Fråga gärna personalen om innehållet.*