



Förrätter

Rödbetstartar, kålrabbi, friterad jordärtskocka & pepparrotsmajonnäs	120;-
<i>Dryckesrekommendation: Barone Pizzini, Pievalta Tre Ripe, Verdicchio, Marche, Italien</i>	
Arktisk "caesarsallad" med flammad röding, grönkål, Västerbottenost & krutonger	145;-
<i>Dryckesrekommendation: Rene Mure, Pierres Seches, Pinot Gris, Alsace, Frankrike</i>	
Svampsoppa med Vindelnrökt sidfläsk, grönkålsremulata & stekt svamp	125;-
<i>Dryckesrekommendation: Lander-Jenkins, Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	
Tartar på älginnanlår, kålrabbi, pepparrotsmajonnäs & friterad jordärtskocka	140;-
<i>Dryckesrekommendation: Renato Ratti, Ochetti, Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	

Varmrätter

Bakad rotselleri, svampkrokett, Vretärta, kålrabbi, eldad smörsås, hasselnötter	265;-
<i>Dryckesrekommendation: Gerard Boyer, Bourgogne Chardonnay, Bourgogne, Frankrike</i>	
Bakad fjällröding, sparris, rädisor, småpotatis & vitvinsås	295;-
<i>Dryckesrekommendation: Pauly, Tres Naris, Riesling, Mosel, Tyskland</i>	
Suovasrökt renstek med potatispuré, eldad smörsås, sotad lök, kål, svamp & lingon	295;-
<i>Dryckesrekommendation: Renato Ratti, Ochetti, Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	
Tjälknöl på älg, potatiskaka, picklade svartvinbär & gräddsås	285;-
<i>Dryckesrekommendation: Domaine De Beurenard, Cotes Du Rhone, Frankrike</i>	

Desserter

Vaniljglass med hjortron, serveras med krispigt knäckflarn	105;-
<i>Dryckesrekommendation: Barone Pizzini, Curina, Verdicchio, Marche, Italien</i>	
Lodgens Crème brûlée	120;-
<i>Dryckesrekommendation: Barone Pizzini, Curina, Verdicchio, Marche, Italien</i>	
Chokladbavaroise med blåbärssorbet, saltrostade hasselnötter & fransk maräng	115;-
<i>Dryckesrekommendation: Mas De Lavail, Maury Expression, Maury, Frankrike</i>	
Lodgens kombo – chokladtryffel & 3cl avec	145;-