



LODGEN SPISERI 2021/2022

Vi skreddersyr naturligvis også menyer ved forespørsel og har stor erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer og gjester med allergier.



KOLDTBORD 329,-

Biffkarbonader m. bløtstekte løk
Potetsalat

Lokal produsert spikke skinke
Hjemmerøkt laks m. rognsaus

Eggerører m. gressløk

Sitron- og timiansmarinert kyllinglårfilet
Sesongens salat

Parmasan og basilikum dressing
Hjembaktbrød og smør

TAPAS 449,-

Fennikel salami m. ruccola
Lokal spikke skinke m. semidryed tomater og balsamico glase
Sitron- og timiansmarinert kyllinglårfilet
Poteter m. parmesan og basilikum
Broccoli salat m. saltede valnøtter
Marinert artiskokk, grillet paprika, oliven

3x ost m. tomat- og fennikel marmelade
Brimi sæterost

Himmelspannet ost fra Hemsedal
Eggen fjellblå

Hjembaktbrød og smør (hvete, melk)

ENKLE VARMRETTER

Lodgens elgfarsebiff (lokalprodusert) 289,-
Med potetstappe, rosmarinsaus, tyttebær og grønne erter.

Viltgryte 279,-
Med potetstappe, tyttebær og salat.

Fyldig gulasjsuppe 179,-
Med brød, rømme og smør.

Luksus chili con carne på oksebøgg 199,-
Med tynnbrød og rømme.

Leie av kokk: 695,- pr time //servitør: 495,- pr time.

Levering i nærområdet 495,-

Leie av servise eller oppdekking som gjør opplevelsen autentisk - be om pris.

Booking lodgen@lodgenspiseri.no eller ring +47 406 46 056

lodgen
spiseri

HEMSEDAL