

ALLA HJÄRTANS DAG

MENY

FÖRRÄTT

Vänerlöjrom serveras med potatis & västerbottensostbakelse, rödlök, creme fraiche & citron **165:-**

Sommelieren rekommenderar: Riesling alt Låxhall lager

VARMRÄTTER

KÖTT

Oxfile serveras med rotselleripuré, madeirasås & grön sparris **295:-**

Sommelieren rekommenderar: Clay Creek Cabernet Savignon alt Lager

FISK

Vänergös serveras med blomkålskräm, champagnesås & äppelsallad **285:-**

Sommelieren rekommenderar: Blason de Bourgogne Chardonnay, Frankrike alt. Låxhall Lager

VEGETARISK

Vitlök och chilibakad spetskål serveras med blomkålskräm, champagnesås & riven parmesan **265:-**

Sommelieren rekommenderar: Riesling alt Låxhall Lager

DESSERT

Laxhalls Hallonmousse toppad med chokladsmul **145:-**

Sommelieren rekommenderar: Moscato d'Asti, Italien

2-rätters 395 :-

3- rätters 525 :-

DRYCKESPAKET

1 - 195: - (bubbel & rekommenderad dryck till varmrätt)

2-295: - (bubbel, rekommenderad dryck till förrätt & varmrätt)

3 – 395: - (bubbel, rekommenderad dryck till förrätt, varmrätt och dessert)

LAXHALL

KROG • HOTELL • KONFERENS