

# HELGMENY

## FÖRRÄTTER

Carpaccio på betor med balsamico/honungs reduktion, getostskum och rostade valnötter **165:-**

*Sommelieren rekommenderar: Riesling eller Låxhall lager*

Stekt majrova med citronvispad crème fraiche toppad med Vänerlöjrom **165:-**

*Sommelieren rekommenderar: Riesling eller Låxhall lager*

## VARMRÄTTER

### KÖTT

Ryggbiff med rödvinssås, rödlöksmarmelad, säsongens primörer, örtrostad potatis och krispig rotselleri - **295:-**

*Sommelieren rekommenderar: Clay Creek c.s*

### FISK

Stekt abborrfilé med rotselleripure, burre blanc serveras med stekt äpple/sidfläsk, örtolja och picklad rosepeppar. - **285:-**

*Sommelieren rekommenderar: Blason de Bourgogne Chardonnay*

### VEGETARISKT

Marinerad blomkål med smörbönsapuré, chimichurri, syrad lök och aioli - **249:-**

*Sommelieren rekommenderar: Leth Savignon Blanc eller Låxhall Lager*

### LAXHALLS SPECIALARE

Löjromspizza med Crème fraiche, ost, inlagd rödlök, dill & Vänerlöjrom **195:-**

*Sommelieren rekommenderar: Riesling alt Chablis alt Låxhall Lager*

Laxhalls räksmörgås serveras på hembakt foccacia med dillmajonäs, sallad, tomat, gurka & citron **229:-**

*Sommelieren rekommenderar: Riesling alt Chablis alt Låxhall Lager*

Burgare på färs från Västergården Dillö med ost, bacon, jalapenomajonäs, sallad, tomat, serveras med pommes - **190:-**

### DESSERT

Cheesecake mousse med bärreduktion, smörstekta kaksmulor och bär - **145:-**

*Sommelieren rekommenderar: Moscato d'Asti alt cider*

### TILL BARNEN

Köttbullar med potatis, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon **115:-**

Pannkakor med sylt & grädde **85:-**

# LAXHALL

KROG • HOTELL • KONFERENS