

HELGMENY

FÖRRÄTTER

Vit blancherad sparris, grön smörstekt sparris, brynt smör, toppad med parmesan **165:-**

Sommelieren rekommenderar: Riesling eller Låxhall lager

Laxhalls Toast skagen på hembakt kavring toppad med Vänerljörom **165:-**

Sommelieren rekommenderar: Riesling eller Låxhall lager

VARMRÄTTER

KÖTT

Ryggbiff med morotspuré, smörstekt potatis, säsongens primörer, picklade rabarber och rödvinssås - **295:-**

Sommelieren rekommenderar: Xavier cote du rhone, Frankrike

FISK

Vitvinsbakad Abborre med beurre blanc, kokt potatis, picklad rosépeppar & kavringssmul - **285:-**

Sommelieren rekommenderar: Blason de Bourgogne Chardonnay

VEGETARISKT

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

Sommelieren rekommenderar: Leth Savignon Blanc eller Låxhall Lager

LAXHALLS SPECIALARE

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

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

Räksallad med grönsallad, champinjoner, räkor, ostkuber, gurka, tomat, picklad rödlök, krutonger & aioli - **195:-**

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