

# EN SMAK AV SMÅLAND

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt.  
Matglädje för oss är att laga ärlig och medveten mat från grunden

## VÄLKOMMEN

<b>KVÄLLENS DRINK / ALKOHOLFRI</b> .....	<b>105,- / 58,-</b>
<b>GLAS MOUSSERANDE / ALKOHOLFRI</b> .....	<b>75,- / 45,-</b>
<b>WISBY PILS 40CL</b> .....	<b>68,-</b>

<b>MARIESTADS OFILTRERADE EXPORT 40CL</b> .....	<b>65,-</b>
<b>KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL &amp; GAMMELDANSK 3CL</b> .....	<b>128,-</b>

## FÖRRÄTTER

<b>KROGENS SKALDJURSSOPPA</b> .....	<b>159,-</b>
-------------------------------------	--------------

Serveras med ett lax- fänkåls- och räknnytte samt en klick aioli. ♦  
*Ortonese Malvasia Chardonnay*

<b>ISTER SVENSSON</b> .....	<b>110,-</b>
-----------------------------	--------------

Halstrat isterband från Lammhult, på smörstekt toast. Serveras med lingonmarmelad, senapsdressad sallad och smörstekta kantareller.  
*Terreno Chianti Classico*

<b>CARPACCIO PÅ OXFILE</b> .....	<b>145,-</b>
----------------------------------	--------------

Serveras med jordärtskockskräm, palsternacka och syrad rödlök, kallpressad rapsolja, flingsalt och nymald svartpeppar. ♦  
*Terreno Pinó Nero*

## VARMRÄTTER

<b>BIFF HÖGANLOFT</b> .....	<b>269,-</b>
-----------------------------	--------------

Vår variant på Biff Rydberg med svensk oxfile 180gr, råstekt potatis, rödlök, dijon- och pepparrotskräm och äggula serveras i en Skeppshultspanna. ♦  
*Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Château Grand Renom Bordeaux Superieur*

<b>SAVOY KÅLDOLMAR</b> .....	<b>165,-</b>
------------------------------	--------------

Svamp och kikärtsfyllda savoykåldolmar serveras med säsongens betor och tomatås. ♦ ♦  
*Terreno Chianti Classico*

<b>BURGARE</b> .....	<b>175,-</b>
----------------------	--------------

Hamburgare på 200g nötkött från Pelle i Dalstorp serveras med surdegsbröd, pesto, buffelmozzarella, biffomat, rostad parmaskinka, aioli och örtekryddad friterad klyftpotatis.  
*Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Sitting Bulldog IPA*

<b>HJORTYTTERFILÉ</b> .....	<b>289,-</b>
-----------------------------	--------------

Grillad rosmarinkryddad hjortytterfilé, serveras med en portvinssås, smörstekta kantareller, ristat varmrökt sidfläsk och potatispuré smaksatt med västerbottenost. ♦  
*Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Terreno Chianti Classico Riserva*

<b>TORSK</b> .....	<b>265,-</b>
--------------------	--------------

(MSC-märkt) Halstrad torsk med ungsbakade betor & rotfrukter serveras med fårskriven pepparrot, kapis, brynt smör samt dill och grillad citron. ♦  
*Roero Arneis alt. Notre Dame de Cousignac Côtes du Rhône*

<b>*RAGGMUNK</b> .....	<b>140,-</b>
------------------------	--------------

Stor småländsk raggmunk på vårt vis med välstekt sidfläsk och rårörda lingon. ♦ ♦  
*Terreno Chianti Classico alt. Wisby Kloster öl*

<b>*RAGGMUNK</b> .....	<b>140,-</b>
------------------------	--------------

Stor småländsk raggmunk på vårt vis med frästa grönsaker och aioli. ♦ ♦ ♦  
*Terreno Chianti Classico alt. Wisby Kloster öl*

## DESSERTER

<b>CRÉME BRÛLÉE</b> .....	<b>95,-</b>
---------------------------	-------------

Klassisk knäckad crème brûlée. ♦  
*Rivesaltes Ambré Eko, Frankrike, Roussion*

<b>TVÅ SORTERS TARTE</b> .....	<b>115,-</b>
--------------------------------	--------------

Päron och choklad, serveras med päronchips, kanderade valnötter samt pistageglass från Borrarps gård.  
*Rivesaltes Ambré Eko, Frankrike, Roussion*

<b>KRÖGARMORS OSTKAKA</b> .....	<b>99,-</b>
---------------------------------	-------------

Serveras med hemkockt jordgubbssylt och vispad grädde. ♦  
*Terreno Vin Santo*



### DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt.  
Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt.

### THOREAU WATER CONCEPT

Vi rekommenderar vårt filtrerade närproducerade vatten, välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.  
Vi rekommenderar också vårt sortiment av alkoholfria viner och öl.

### ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig!  
I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har märkt ut vilka rätter som är gluten och laktosfria.

- ♦ GLUTENFRI
- ⊕ LAKTOSFRI
- ♦ VEGETARISK

**\* ALLTID PÅ ISABERG HÖGANLOFT.**

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!

# EN SMAK AV SMÅLAND

## PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE.

**HELRÄTT** ..... 118,-

Tunn frasig pizza med crème fraiche. Denna favorit och klassiker gräddas med bacon, rödlök och ost. Strös med gräslök.

**PÅ RÖKEN** ..... 145,-

Rökt lax, rödlök, färsk pepparrot, citron, crème fraiche, ost och ruccola.

**VÅGRÄTT** ..... 139,-

Tunn frasig pizza med crème fraiche. Gräddas med räkstjärtar, kräftstjärtar, rödlök, vitlök, och ost. Strös med gräslök.

## PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS.

**MARGARETA** ..... 98,-

Mozzarella, körsbärstomat, tomatås, ost och basilika.

**FYRA OSTAR** ..... 139,-

Påverås blå, Prästost från Allerum, Brisa vitmögeltost och getost från Falköpings mejeri toppas med honung, rostade pinjenötter och spenat/mangold.

**VESUVIO** ..... 89,-

Svensk skinka från Sjöarp, tomatås och ost.

**DANTES INFERNO** ..... 115,-

Salami, vitlök, heta jalapenos, paprika, tomatås och ost.

**MAFFIOSO** ..... 129,-

Lufttorkad skinka, getost, pesto, tomatås och ost. Serveras med ruccola och honung.

## VIN ♥ PIZZA

GLAS / FLASKA.

**TERRENO CHIANTI CLASSICO DOCG 2013** ..... 105, / 425,-

Italien, Greve in Chianti

**DR PAULY RIESLING TROCKEN 2013** ..... 115,- / 455,-

Tyskland, Mosel. Passar utmärkt till alla pizzor bianco, speciellt Helrätt och Vågrätt.

♦ GLUTENFRI. Vi bakar pizzabottnar utan gluten +10,-.

Observera att vi inte kan garantera en glutenfri miljö då de bakas i egen form men i samma ugn som övriga pizzor.

### PIZZA AVHÄMTNING

+46 (0)370-33 97 50

Alla våra pizzor finns för avhämtning.

Välkommen att beställa!

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!

WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • DELA DINA ERFARENHETER PÅ TRIPADVISOR • #ISABERGHOGANLOFT