

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

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

MARIESTADS OFILTRERADE EXPORT 40CL 65,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL 128,-

FÖRRÄTTER

BRUSCHETTA 105,-
 Mozzarellagratinerad ciabatta med ugnsbakade tomater från Viken, basilika, kallpressad rapsolja från Drättinge gård.
Garçon Chardonnay Sauvignon Blanc alt. Piccini Donna di Valiano

PIZZA LÖJROM 175,-
 Löjrom från Spiken med bakad jordärtskocka, picklad rödlök, rökt creme fraiche och rostad kavring.

SKALDJURSSOPPA 149,-
 Krämig skaldjurssoppa med musslor, räkor, kräftor, vitt vin, fänkål, rostad pancetta, vitlöksbröd.

ANTIPASTI TALLRIK 115,-
 Lufttorkad coppa, romana salami och vildsvinssalami med lokala ostar som Påverås blå, Brisa vitmögelost och Almnäs tegelost med tomatmarmelad och knäckebröd.
Terreno Chianti Classico alt. Torre del Falasco Valpolicella Ripasso

VARMRÄTTER

ENTRECOTE 275,-
 Vitlöksstekt hängmörad entrecote från Dalsjöfors, ragu på skogssvamp och salsicca. Stompad mandelpotatis smaksatt med parmesan och örter. ♦ ◉

PIGGVAR 339,-
 Smörstekt piggvar, buljonkokta rötter och betor, kräm på bakad jordärtskocka samt rostad parmaskinka. ◉

BURGARE 175,-
 Hamburgare på 200g nötkött från Pelle i Dalstorp med tryffelmajonnäs, rostat sidfläsk, cheddarost och pommes frites. ◉
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Donpà Aglianico del Vulture alt. Sitting Bulldog IPA

SKALDJURSPASTA 165,-
 Skaldjur, Fusilloni, torkade tomater, roccola, örter, hyvlad tegelost.

***RAGGMUNK** 129,-
 Stor småländsk raggmunk på vårt vis med välstekt sidfläsk och rårörda lingon. ♦ ◉
Terreno Chianti Classico alt. Wisby Kloster öl

PASTA FUNGHI 155,-
 Svamp, fusilloni, grädde, ruccola, örter, hyvlad tegelost och gotländsk tryffel.

DESSERTER

NYPON OCH VANILJ 85,-
 Nyponsoppa smaksatt med rosmarin samt vaniljsemifreddo och mandelskorpor.

CHOKLAD OCH KASTANJ 99,-
 Kastanjemousse smaksatt med choklad på en mandelbotten, täckt med mörk chokladglaze.

ÄPPLE OCH PEKANNÖT 110,-
 Äpple och pekannötspaj med kardemummakräm.

TRYFFLAR

3 ST 69,- / 1 ST 29,-

Vit chokladtryffel med mint och lakrits.
 Mörk chokladtryffel med nougat och havssalt.
 Mjölchokladtryffel med Baileys och hasselnöt.



DRYCKESREKOMMENDATION

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

THEREAU 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

* ALLTID PÅ ISABERG HÖGANLOFT.

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

EN SMAK AV SMÅLAND

MENYFÖRSLAG

BRUSCHETTA

Mozzarellagratinerad ciabatta med ugnsbakade tomater från Viken, basilika, kallpressad rapsolja från Drättinge gård.

PIGGVAR

Smörstekt piggvar, buljonkokta rötter och betor, kräm på bakad jordnätskocka samt rostad parmaskinka.

CHOKLAD OCH KASTANJ

Kastanjmousse smaksatt med choklad på en mandelbotten, täckt med mörk chokladglaze.

515,-

SKALDJURSSOPPA

Krämig skaldjursoppa med mussor, räkor, kräftor, vitt vin, fänköl, rostad pancetta, vitlöksbröd.

ENTRECOTE

Vitlöksstekt hängmörad entrecote från Dalsjöfors, ragu på skogssvamp och salsicca. Stompad mandelpotatis smaksatt med parmesan och örter.

ÄPPLE OCH PEKANNÖT

Äpple och pekannötspaj med kardemummakräm.

505,-

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE.

HELRÄTT 102,-

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

VÅGRÄTT 133,-

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

PÅ RÖKEN 139,-

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

SMÅLAND 125,-

Crème fraiche, ost, Isterband från Lammhult, säsongens svamp, lingon, persilja.

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS.

MARGARETA 92,-

Mozzarella, körsbärstomat, tomatås, ost och basilika.

VERSUVIO 80,-

Svensk skinka från Sjöarp, tomatås och ost.

MAFFIOSO 123,-

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

FYRA OSTAR 129,-

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

DANTES INFERNO 102,-

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

VIN ♥ PIZZA

GLAS / FLASKA.

TERRENO CHIANTI CLASSICO DOCG 2013 105, / 425,-

Italien, Greve in Chianti

DONPÀ AGLIANICO DEL VULTURE - / 445,-

Italien, Kampanien

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!