

ISABERG HÖGANLOFT

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

KROGENS SKALDJURSSOPPA 159,-
Serveras med en lax och räktartar samt en fänkålscrudité och rostad vitlöksbröd.
Ortonese Malvasia Chardonnay

ANTIPASTI TALLRIK 129,- / 179,- HELPORTION
Ostar från Påverås och Almnäs gårdar, rökt älgkorv från Smålandsskogen, vedrökt karré från gårdsgrisar och lufttorkad kotlett från Gunnars grisar serveras med Grännaknäcke, cornichons, syltlök och grön tomatmarmelad.
Terreno Chianti Classico

VARMRÄTTER

BIFF HÖGANLOFT 269,-
Vår variant på Biff Rydberg med svensk oxfilé 180gr, råstekt potatis, rödlök, dijon- och pepparrotkräm och äggula serveras i en Skeppshultspanna. 
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Château Grand Renom Bordeaux Superieur

SKALDJURSPASTA 179,-
Casarecciapasta, handskalade räkor, kräftstjärter och blåmusslor i skaldjurssås med semitorkade tomat, rucola och hyvlad tegelost från Almnäs.
Ortonese Malvasia Chardonnay alt. Dorigo Pinot Grigio

BURGARE 175,-
Hamburgare på 200g nötkött från Pelle i Dalstorp serveras med aioli, ristat bacon, cheddarost från Östarps gård, hembakat briochebröd, krispig sallad, rödlöksringar och biffomat samt pommes frites.
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Donpà Aglianico del Vulture alt. Sitting Bulldog IPA

ENTRECOTÉ 255,-
Grillad hängmörad svensk entrecoté 220gr serveras med en rostad vitlökssås, friterade lökringar, aioli samt friterad klyftpotatis. 
Terreno Chianti Classico alt. Montecillo Reserva

TORSK 250,-
(MSC-märkt) serveras med en champagnesås, hackat kokt ägg, handskalade räkor, dillslungad potatis- rotfrukts- och fänkålsmix. 
Garcon Chardonnay Sauvignon Blanc alt. Piccini Donna di Valiano Chardonnay

***RAGGMUNK** 129,-
Stor småländsk raggmunk på vårt vis med välstekt sidfläsk och råörda lingon. Finns vegetariskt alternativ. 
Terreno Chianti Classico alt. Wisby Kloster öl

DESSERTER

CRÉME BRÛLÉE 85,-
Klassisk knäckad crème brûlée. 
Rivesaltes Ambré Eko, Frankrike, Roussion

GLASS 89,-
Borrarps vaniljglass med varm chokladsås, mini marshmallows, marängar och nybakat knäckflarn.
Villa Giada Moscato d' Asti

3 X CHOKLAD 119,-
Klassisk choklادتarte, mjölkchokladmousse, vit chokladpannacotta.
Banyuls Rimage Les Clos de Pauilles

TRYFFLAR

3 ST 69,- / 1 ST 29,-

Fråga servis om kvällens smaker.



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

*** 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

ISABERG HÖGANLOFT

EN SMAK AV SMÅLAND

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.

PÅ RÖKEN 139,-

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

VÅGRÄTT 133,-

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 92,-

Mozzarella, körsbärstomat, tomatsås, ost och basilika.

VERSUVIO 80,-

Svensk skinka från Sjöarp, tomatsås och ost.

MAFFIOSO 123,-

Lufttorkad skinka, getost, pesto, tomatsås 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, tomatsås och ost.

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.

DONPÀ AGLIANICO DEL VULTURE - / 445,-

Italien, Kampanien

♦ 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!