

# 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** ..... 85,- / 45,-  
**WISBY PILS 40CL** ..... 68,-

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

## FÖRRÄTTER

**SPARRIS** ..... 145,-  
 Grön sparris serveras med varmrökt lax från Sjöarps rökeri, ramlöksskräm, rostade kavringssmulor samt säsongens skott och örter.  
*Ortonese Malvasia Chardonnay alt. Kuentz-Bas Gewürztraminer Tradition*

**KLASSISK TOAST SKAGEN** ..... 139,-  
 Serveras på smörstekt toast, toppad med löjrom garneras med dill, citron och cocktailtomater.  
*Ortonese Malvasia Chardonnay alt. Kuentz-Bas Gewürztraminer Tradition*

## VARMRÄTTER

**BURGARE** ..... 175,-  
 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*

**FILÉ MIGNON** ..... 295,-  
 Oxfilé inlindad i parmaskinka serveras med portvinssås, grillad grön sparris, ugnsbakade cocktailtomater på kvist och klyftpotatis. ♦  
*Fontanafredda Barolo alt. Torre del Falasco Valpolicella Ripasso*

**HALSTRAD GÖSFILÉ** ..... 275,-  
 Från Svenska sjöar, serveras med säsongens vårprimörer, smörsås, semitorkade tomater samt dill och spenatslungad småpotatis. ♦  
*Ortonese Malvasia Chardonnay alt. Grossot Chablis*

**\*RAGGMUNK** ..... 140,-  
 Stor småländsk raggmunk på vårt vis med välstekt sidfläsk och rårörda lingon. Finns vegetariskt alternativ. ♦ ◉  
*Terreno Chianti Classico alt. Wisby Klosteröl*

**CEASARSALLAD** ..... 159,-  
 Klassisk Ceasarsallad med gårdskyckling från Lilla Edet, rstatat bacon, romansallad, parmesanost, brödkrutonger samt ceasardressing. ◉  
*Ortonese Malvasia Chardonnay alt. Miradou Rosé*

**\*RAGGMUNK VEGETARISK** ..... 140,-  
 Stor småländsk raggmunk på vårt vis med frästa grönsaker och aioli. ♦ ◉ ♦  
*Terreno Chianti Classico alt. Wisby Klosteröl*

## DESSERTER

**VANILJGLASS** ..... 89,-  
 Vaniljglass från Borrarps gårdsglass med färska jordgubbar, grädde, kaksmulor och kolasås.  
*Villa Giada Moscato d'Asti*

**FLÄDER & LIME SORBET** ..... 90,-  
 Serveras med färska hallon, smulade biscottiskorpor samt en björnbärscurd. ◉  
*Villa Giada Moscato d'Asti*



### 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.**

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

## 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.

### MARGARITA ..... 98,-

Mozzarella, körsbärstomat, tomatsås, ost och basilika. ♦

### FYRA OSTAR ..... 139,-

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

### VESUVIO ..... 89,-

Svensk skinka från Sjöarp, tomatsås och ost.

### DANTES INFERNO ..... 115,-

Salami, vitlök, heta jalapeños, paprika, tomatsås och ost.

### MAFFIOSO ..... 129,-

Lufttorkad skinka, getost, pesto, tomatsås 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