

ISABERG HÖGANLOFT À LA CARTE

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt
Serveras från kl. 17:00

VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS / TORSELLI alkoholfri 105,-/ 65,-
KVÄLLENS DRINK 5CL ALKOHOLFRI 165,-/ 80,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL 160,-
GLÜHWEIN VINTERÄPPLEN & KANEL CALVADOS /ALKOHOLFRI 145,-/ 105,-

SNACKSBRICKA 4 slice Margherita, salami & oliver 155,-
ROTFRUKTSCHIPS tryffelmajonnäs, parmesan och krasse 89,-
MARCONAMANDLAR saltrostade 87,-
HALKIDIKIOLIVER från Sicilien 75,-

MENYER

MENY HÖGANLOFT

S.O.S - Revben - Ostkaka 550kr
2-rätters meny förrätt 435kr
2-rätters meny dessert 380kr

MENY ISABERG

Hjort på lök - Rödingfilé - Äppelpaj 625kr
2-rätters meny förrätt 525kr
2-rätters meny dessert 445kr

FÖRRÄTT

HJORT PÅ LÖK 195,-
Syrlig löktartlette med egenrökt hjort och lingonchurtney. ♦
Ogier Artesis Côtes du Rhône alt. Wisby Pils

SOPPA PÅ PUMPA 155,-
Krämig pumpasoppa med chilirostade frön och örtolja.
Even & odd Riesling alt. Sitting Bulldog IPA

LAX OCH FÄNKÅL 190,-
Fänkålsgravad lax med dill- och fänkålssallad, kavringskrisp och senapsdressing. ♦
Martin Codax Godello alt. Wisby Weisse

S.O.S 185,-
Tre sorters heminlagd sill med kokt potatis, krögarknäcke och vällagrad ost. ♦
Skåne Akvavit alt. Wisby Pils

VARMRÄTT

BIFF I PANNA 365,-
Grillad ryggbiff på spenat, lök- och tomatbädd serveras med rödvinssås, aioli och pommes frites.
Terreno il Momento alt. Sleepy Bulldog Pale Ale

SESAMSTEKT RÖDBETSBIFF 250,-
Biff på kikärter och linser med sallad på picklat päron, chevre, valnötter och honungsvinägrett. ♦
Pasqua Passione Sentimento Bianco alt. Wisby Pils

RÖDINGFILÉ 345,-
På gräddkokt spetskål, kryddig äppelglaze. Serveras med krispig svartkål och dillslungad potatis.
Donna di Valiano Chardonnay alt. Mariestad Export

HÖGREVSBURGARE 235,-
Grillad högrevsburgare 160g. Brioche bröd, karamelliserad lök, saltgurka, tryffelmajonnäs och pommes frites. ♦
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso/Verkmästarens IPA alt. Easy Rider IPA

LINGUINI FRUTTI DI MARE 295,-
Pasta med saffran, tomat, två sorters räkor och musslor. ♦
Merus Pinot Grigio alt. Wisby Pils

KLASSISK GULASCHSOPPA 195,-
Serveras med crème fraîche och nygräddat bröd.
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso alt. Mariestrad ofiltrerad

REVBEN 265,-
Honungsglaserade revben med brässerad rödkål, skysås och potatispuré.
El Coto de Rioja 875m Chardonnay alt. Mariestad Export

DESSERT

KRÖGARMORS OSTKAKA 130,-
Småländsk ostkaka med vispad grädde och syrlig bärbarkompott. ♦
Moscato d'Asti

ÄPPELPAJ 115,-
Smulig äppelpaj med vaniljglass. ♦
Moscato d'Asti

KAKFAT 120,-
Våra hembakade kakor i mindre format: rulltårta, Schackruta, Saffransgrotta och dammsugare. ♦
Flaggpunsch alt. kaffe

CRÈME BRÛLÉE 115,-
Med smak av saffran.
Terreno Vin Santo

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ GOOGLE/TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!
WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM • #ISABERGHOGANLOFT

ISABERG HÖGANLOFT

PIZZA

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE

HELRÄTT 175,-

Mozzarella, bacon, rödlök och gräslök.  

TARTUFO 165,-

Mozzarella, champinjoner, ruccola och tryffelolja.   

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS

MARGHERITA 135,-

Mozzarella och basilika.   

VESUVIO 145,-

Mozzarella och skinka.  

DANTES INFERNO 185,-

Mozzarella, pepperoni, vitlök, jalapenos och rödlök.  

MAFFIOSO 195,-

Mozzarella, Prosciutto di Parma, getost- och honungscreme, basilikaolja och ruccola.  

RÄKAN 210,-

Mozzarella, räkor, syltad fänkål, rödlök och dillaioli.  

VI ERBJUDER PIZZABOTTNAR UTAN GLUTEN +35 KR. EJ GLUTENFRI MILJÖ. SLICA ELLER DELA +10 KR.

VIN ♥ PIZZA

GLAS / FLASKA

TERRENO IL MOMENTO 125,-/575,-

Italien, Greve in Chianti. Passar alla pizza Rosso

AP BIANCO 95,-/415,-

Italien, Veneto. Passar alla pizza Bianco

DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt, på både glas och flaska. Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt. Vi serverar även ett brett sortiment av alkoholfria viner & öl.

THOREAU WATER CONCEPT

Har aldrig åkt lastbil. Istället för onödiga transporter filtreras kranvattnet till perfektion i Thoreaus anläggning här hos oss. Det både smakar och känns bättre. Välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.

ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig! I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har markerat vilka rätter som innehåller gluten och laktos samt vilka som är vegetariska.

 GLUTEN
 LAKTOS
 VEGETARISK

Fråga oss gärna om allergener och ursprung på köttet.

BARNMENY

BARNBURGARE  125,-
Burgare 125g med pommes frites

PASTA BOLOGNESE  95,-
Går att få vegetarisk

GULASCHSOPPA  95,-
Crème fraiche och bröd

PANNKAKOR   85,-
Sylt och grädde

MJUKGLASS 65,-
Chokladsås och marshmallows

VARM CHOKLAD 45,-
Toppas med grädde

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

WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM • #ISABERGHOGANLOFT