

ISABERG HÖGANLOFT

EN SMAK AV SMÅLAND

välkommen

PROSECCO TREVISO GLAS	90,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL	142,-
HÖGANLOFTS GT CAMPARI, GIN, TONIC TOPPAD MED ROSMARIN/APELSIN	128,-
KVÄLLENS DRINK 4CL	128,-

förrätt

FRITERAD BRIEOST	190,-
Hjortronmylta och persilja.	
HUMMERSOPPA	175,-
Panerad krabbkaka, fänkål och surdegsbröd.	
GULASCH PÅ HÖGREV	98,-
Crème fraîche och surdegsbröd.	

TIPS! HÖGANLOFTS GT

Perfekta starten innan middag i goda vänners lag.

Med eller utan alkohol!

barnmeny

PANNKAKOR	65,-
VEGANSK BOLOGNESE	98,-
KALVSCHNITZEL MED POMMES	98,-
BURGARE MED POMMES	98,-
1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA	88,-
MJUKGLASS MED CHOKLADSÅS OCH STRÖSSEL	65,-

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 märkt ut vilka rätter som är gluten och laktosfria.

- ♦ GLUTENFRI

⦿ LAKTOSFRI

♦ VEGETARISK

⦿ VEGANSK

varmrätt

FISK- & SKALDJURSGRATÄNG	325,-
Dagens fångst och råäka i vitvinsås med duchesspotatis och dill.	
WIENERSCHNITZEL	325,-
På kalv 200g med portvinssky, gröna ärtor, rostad potatis, kapis- och anjovissmör och citron.	
HUMMERSOPPA	265,-
Panerad krabbkaka, fänkål och surdegsbröd.	
BURGARE	225,-
200g från Pelle i Dalstorp med tryffelmajonnäs, silverlök, biffomat, cheddarost och pommes.	
VEGANSK BURGARE	225,-
Silverlök, biffomat, salsa och pommes.	
GULASCH PÅ HÖGREV	185,-
Crème fraîche och surdegsbröd.	
LINGUINI	190,-
Vegansk bolognese, ruccola och fröpesto.	

MENY HÖGANLOFT

HUMMERSOPPA
Panerad krabbkaka, fänkål och surdegsbröd
WIENERSCHNITZEL
På kalv 200g med portvinssky, gröna ärtor, rostad potatis, salviasmör och citron
CRÈME BRÛLÉE
På klassiskt vis
3-rätters; 575kr

dessert

MARÄNGSWISS	120,-
Vaniljglass, chokladsås, jordgubbar och grädde.	
CRÈME BRÛLÉE	95,-
På klassiskt vis.	

ISABERG HÖGANLOFT

EN SMAK AV SMÅLAND

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE.

HELRÄTT..... 155,-
Bacon, rödlök och mozzarella. Strös med gräslök.

PISELLI 155,-
Krossade gröna ärtor, vitlök och mozzarella.
Toppas med hyvlad pecorino, ärtskott, mynta och citron. ♦

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS.

MARGHERITA..... 125,-
Mozzarella, körsbärstomat och basilikaolja. ♦

VESUVIO..... 135,-
Svensk skinka och mozzarella.

DANTES INFERNO..... 165,-
Salami, vitlök, heta jalapenos, paprika och mozzarella.

MAFFIOSO 175,-
Lufttorkad skinka, getost, pesto och mozzarella.
Toppas med ruccola och honung.

Vi erbjuder pizzabottnar utan gluten +25 kr. Ej glutenfri miljö.
Slica eller dela +10 kr.