

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 BRIEOST190,-

Hjortronmylta och persilja.

HUMMERSOPPA175,-

Panerad krabbkaka, fänkål och surdegsbröd.

GULASCH PÅ HÖGREV98,-

Crème fraîche och surdegsbröd.

TIPS! HÖGANLOFTS GT

Perfekta starten innan middag i goda vänners lag.

Med eller utan alkohol!

barnmeny

PANNKAKOR65,-

VEGANSK BOLOGNESE98,-

KALVSCHNITZEL MED POMMES98,-

BURGARE MED POMMES98,-

1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA88,-

MJUKGLASS MED CHOKLADSÅS OCH STRÖSSEL65,-

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- & SKALDJURSGRATÄNG325,-

Dagens fångst och råäka i vitvinsås med duchesspotatis och dill.

WIENERSCHNITZEL325,-

På kalv 200g med portvinssky, gröna ärtor, rostad potatis, kapis- och anjovissmör och citron.

HUMMERSOPPA265,-

Panerad krabbkaka, fänkål och surdegsbröd.

BURGARE225,-

200g från Pelle i Dalstorp med tryffelmajonnäs, silverlök, biffomat, cheddarost och pommes.

VEGANSK BURGARE225,-

Silverlök, biffomat, salsa och pommes.

GULASCH PÅ HÖGREV185,-

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

CHOKLADFONDANT125,-

Vaniljglass och pistagenötter.

MARÄNGSWISS120,-

Vaniljglass, chokladsås, jordgubbar och grädde.

CRÈME BRÛLÉE95,-

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.