

# ISABERG HÖGANLOFT

## À LA CARTE

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt.

### VÄLKOMMEN

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| PROSECCO TREVISO GLAS                           | 105,- |
| KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40cl & GAMMELDANSK 3cl | 160,- |
| KVÄLLENS DRINK 5cl                              | 165,- |

#### TIPS! HÖGALOFT GT

Perfekta starten innan middag i goda vänners lag!  
Med eller utan alkohol

### MENYER

|                        |                                        |       |
|------------------------|----------------------------------------|-------|
| MENY HÖGANLOFT         | sparrissoppa - torskrygg - vaniljglass | 620,- |
| 2-rätters meny förrätt |                                        | 510,- |
| 2-rätters meny dessert |                                        | 480,- |

|                        |                                 |       |
|------------------------|---------------------------------|-------|
| MENY ISABERG           | räkmums - grillspett - cheeseca | 625,- |
| 2-rätters meny förrätt |                                 | 510,- |
| 2-rätters meny dessert |                                 | 455,- |

### FÖRRÄTT

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RÄKMUMS                                                                             | 185,- |
| Krämig skagenröra med räkor och majonnäs på rågröd med picklad rödlök och citron. ♦ |       |
| Passione Sentimento Bianco alt. Alkoholfri Mariestad                                |       |

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LJUMMEN SPARRISSOPPA                                                                       | 156,- |
| Ljummen soppa på smörstekt sparris, dillolja, rostade solrosfrön, ärtskott och citronzest. |       |
| Prosecco Treviso alt. Rudenstams Cider                                                     |       |

### VARMRÄTT

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 180 GR HÖGREVSBURGARE FRÅN PELLE I DALSTORP                                                                           | 225,- |
| Briochebröd, biffotomater, krispsallad, hemgjord rökig dressing, cheddarost och pommes med husets kryddblandning. ♦ ◎ |       |
| Torre del Falasco Valpolicella alt. Easy Rider Bulldog                                                                |       |

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SOMMARSALLAD MED RÄKOR                                                               | 245,- |
| Räkor, ägg, sparris, krispsallad, sockerärter och rädisor. Serveras med örtdressing. |       |
| CB Chiaretto di Bardolino alt. Rudenstams Cider                                      |       |

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| LINGUINE PESTO GENOVESE                                       | 225,- |
| Pasta med örtmix, riven parmesanost och rostade solrosfrön. ♦ |       |
| Pasione Sentimento Bianco Veneto alt. Alkoholfri Mariestad    |       |

### DESSERT

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| CRÈME BRÛLÉE                     | 115,- |
| På klassiskt vis toppas med bär. |       |
| Terreno Vin Santo                |       |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| VANILJGLASS MED JORDGUBBAR OCH VISPGRÄDDE ◎ | 120,- |
| Muscato d'Asti                              |       |

#### 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 filteras 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.

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| GRILLSPETT                                                               | 345,- |
| Salsicca och oxfilé på spett med aioli, pommes frites och grillad citron |       |
| Terreno il Momento alt. Rudemstams Svarta Vinbär                         |       |

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| HALSTRAD TORSKRYGG                                                                      | 375,- |
| Serveras med brynt smör, handskalade räkor, grillad citron, pepparrot och kokt potatis. |       |
| Donna di Valiano Chardonnay alt. Alkoholfri Mariestad                                   |       |

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| FROZEN BISCOFF CHEESECAKE                  | 125,- |
| Serveras med jordgubbar och karamellsås. ♦ |       |
| Terreno Vin Santo                          |       |

### BARNMENY

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| BARNBURGARE ♦ ◎           | 125,- |
| Burgare med pommes frites |       |

|                      |      |
|----------------------|------|
| PASTA BOLOGNESE ♦    | 95,- |
| Vegetarisk soyaferns |      |

|                 |      |
|-----------------|------|
| PANNKAKOR       | 85,- |
| Sylt och grädde |      |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| MJUKGLASS                    | 65,- |
| Chokladsås och marshmallows. |      |

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