

RESTAURANT

Isabell

EN GOD START

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

Carte Blanche, Bernard Remy France

160 / 895

Crémant de Limoux, France

92 / 515

FORRETTER

* KAMMUSLING 145

Saltet kammusling - Selleri - Dild - Grønne æbler
Weingut knipser, Sauvignon Blanc, Pfalz, Tyskland

BLÆKSPRUTTE 145

Marineret blæksprutte - Syltede grønne tomater - Hyben - Brioche
Vouvray, Guy Saget, Loire Valley, Frankrig

RØRT OKSETATAR 145

Syltede ribs - Ramsløg - Røget emulsion - Peberrod
Morgon, G. Descombes, Beaujolais, Frankrig

HVIDE ASPARGES (VEGANSK) 135

Grillede hvide asparges - Fermenteret hvidløgspuré -
Macadamianødder - Miso
Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

Marinerede håndpillede rejer 45

HOVEDRETTER

* HELLEFLYNDER FRA NORGE 275

Stegt helleflynder - Grønne asparges - Friskbælgede ærter -
Heltrogn - Muslingecreme
Bodega Merayo, Godello, Bierzo, Spanien

Golden Rossini Kaviar 115

SØTUNGE 335

Søtunge stegt på ben - Braiseret fennikel -
Cremet sauce på cider - Syltede hvide asparges
Chablis, Domaine Seguinot-Bordet, Frankrig

FILET AF KORNFODRET OKSE 275

Langtidsstegt oksefilet - Grønne asparges - Sauce bordelaise - Røget marv
Altura 350. Peter Sichel, Vallee de Cucugnan, Frankrig

Friskrevet trøffel 105

GRÅSTENHANEBRYST 275

Svampefarseret gråstenhanebryst - Hønse blanquette - Morkler - Karroter
Boourgogne Rouge, Domaine Chanson, Frankrig

RØDBEDE WELLINGTON (VEGANSK) 255

Saltbagt rødbede a la Wellington - Rødbede reduktion - Broccolini
Weingut Heinrich, Pinot Noir, Burgenland, Østrig

BØRNEMENU

SERVERES TIL BØRN UNDER 12 ÅR

KYLLINGESPYD 95

Peanutbutter dip - Grøntsagsstænger - Ketchup

PYNT DIN EGEN ISPIND 75

Vaniljeispind - Friske bær - Toppings -
Chokolade- & jordbærsauc

KRUSTADER MED SKAGENSKINKE 85

Vesterhavssost - Trøffelcreme

SPRØDE TAPIOKA CHIPS 85

Tapioca puffet chips - Ramsløg -
Fjordrejer - tomat

ØSTERS 95 / 180 / 225

Gillardeau østers - Grillet agurk - Peberrod
3 stk. / 6 stk. / 9 stk.

VINMENU 245/345

Vælg 2 eller 3 glas.
Specielt udvalgt af vores Sommelier

ALKOHOLFRI VINMENU 159

3 glas druejuice fra Alain Milliat

DESSERTER

* CITRONFROMAGE A LA ISABELL 125

Citronmelisse - Langpeber - Vaniljeis - Citronmarengs
Dindarello, Maculan, Veneto, Italien

RABARBER (VEGANSK) 125

Rabarber consommé - Syltede rabarber -
Stikkelsbær - Kokos panna cotta
Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire, Frankrig

HONNING & SALT KARAMEL 125

Vaniljeis med praline - Honning combs - Saltkaramel - Mandel tuile
St. Croix du Mont, Bordeaux, Frankrig

UDVALGTE OSTE 135

3 danske oste - Sprødt - Kompot - Sødt
Ch. Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age, Paul Mas, Frankrig

PETIT FOUR 75

3 slags hjemmelavede chokolader

* SIGNATURRETTER / SPØRG OS OM ALLERGENER

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms