

RESTAURANT

Isabell

EN GOD START

Crémant de Limoux, France
95 / 535

2 glas Crémant + 2 valgfrie snacks
269

Carte Blanche, Bernard Remy France
895

FORRETTER

*** LAKSEMOSAİK 149**

Agurk Parisienne - Dild emulsion - Citrongelé - Brioche crouton - Glaskål
Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

ISABELL'S RØRTE OKSETATAR 151

Ramsløg - Syltede ribs - Havgus - Kartoffelchips
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

KAMMUSLING 149

Grønne æbler - Muslingeskum - Syltet glaskål - Blomkål
Vouvray, Guy Saget, Loire

GRILLEDE HVIDE ASPARGES KAN LAVES VEGANSK 145

Røgede rejer - Luftig løvestikkesaucе - Spinatpuré - Syltede skalotteløg
Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland

HOVEDRETTER

POCHERET KULMULE 279

Cremet sauce på cider - Grønne asparges - Urtepuré - Bælgærter
Riesling Reserve, Cave Vinicole de Hunawihr, Alsace

Black Label Kaviar 125

*** KALVEFILET 295**

Sommerløg - Hvide asparges - Madagaskarpebersauce - Timian - Selleripuré
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca'Vendri, Italien

Friskrevet trøffel 115

FARSERET GRÅSTENHANEBRYST 279

Karotter - Blanquette sauce med morkler - Estragon -
Gulerodspuré med miso & bagt hvidløg
La Font du Vent Les Promesses, Cotes du Rhone, Frankrig

GRILLET BLOMKÅL VEGANSK 249

Blomkålspuré - Fennikel - Sennepsfrø - Hvide bønner - Trøffel
Naked Orange, Heinrich, Burgenland, Østrig

BØRNEMENU

SERVERES TIL BØRN UNDER 12 ÅR

SPRØDT KYLLINGESPYD 130

Tomater - Grøntsagsstænger - Kartoffelbåde

BYG SELV VANILJEISPIND 75

Chokoladesauce - Friske bær - Frugt

SNACKS

FRITERET ØSTERS 79

Dildcreme - Kapers

MINI VAFFEL & SKAGENSKINKE 79

Vesterhavssost - Trøffelmayonnaise

BLACK LABEL KAVIAR 20 GR. 349

Ristet brioche - Rygeost - Agurkegelé

ØSTERS AU NATUREL 90 / 170 / 225

Citron - Rødvinsvinaigrette
3 stk. / 6 stk. / 9 stk.

VINMENU 265/365

Vælg 2 eller 3 glas.
Specielt udvalgt af vores Sommelier

ALKOHOLFRI VINMENU 195

1 gl. Riesling, Goldatzel, Rheingau, Tyskland
1 gl. Arensbak, fermenteret Kombucha, Danmark
1 gl. Druejuice, Alain Milliat, Frankrig

DESSERTER

*** CITRONFROMAGE 135**

Vaniljeis - Marengs - Citronmelisse - Langepebersirup - Citrongelé
Dindarello, Maculan, Veneto, Italien

JORDBÆR KAN LAVES VEGANSK 139

Mørk chokolade - Mazarinkage - Mynte
Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte

RABARBER 139

Vaniljeparfait - Verbena - Hvid chokolade - Rabarbersorbet
Jurancon Moelleux, Domaine Vignau, Frankrig

UDVALGTE OSTE 149

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

*** SIGNATURRETTER - KOKKENS ANBEFALING**

SPØRG OS OM ALLERGENER

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms