

FRITERET ØSTERS 79

Dildcreme - Kapers

DEN GODE START 269

2 glas crémant + 2 valgfrie snacks

MINI VAFFEL & SKAGENSKINKE 79

Vesterhavssost - Trøffelmayonnaise

BLACK LABEL KAVIAR 20 GR. 349

Ristet brioche - Rygeost - Agurkegelé

Crémant de Limoux, Frankrig

95 / 535

ØSTERS AU NATUREL 90 / 170 / 225

Citron - Rødvinsvinaigrette

3 stk. / 6 stk. / 9 stk.

FORRETTER

* LAKSEMOSAİK

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

ISABELL'S RØRTE OKSETATAR

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

KAMMUSLING

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

GRILLEDE HVIDE ASPARGES KAN LAVES VEGANSK

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

HOVEDRETTER

POCHERET KULMULE

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

Black Label Kaviar 125

* KALVEFILET

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

Friskrevet trøffel 115

FARSERET GRÅSTENHANEBRYST

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

GRILLET BLOMKÅL VEGANSK

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

DESSERTER

* CITRONFROMAGE

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

JORDBÆR KAN LAVES VEGANSK

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

RABARBER

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

UDVALGTE OSTE

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

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg om allergener

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

RESTAURANT

Isabell

* SIGNATURRETTER KOKKENS ANBEFALING

LAKSEMOSAİK
KALVEFILET
CITRONFROMAGE A LA ISABELL