

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

**\* ISABELLS FISKEMOSAİK 149**  
Let marineret sæsonfisk - Hvid aspargesemulsion - Sprødt rugbrød -  
Syltet agurk - Frisk brøndkarse  
*Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland*

**HÅNDSKÅRET TATAR AF OKSE 151**  
Fermenterede stikkelsbær - Cremet peber - Revet Havgus -  
Kartoffelchips - Tørret tomatpulver  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig*

**STEGTE KAMMUSLINGER 149**  
Marinerede æbler - Bånd af glaskål - Blomkål -  
Cremet sauce på blåmuslinger  
*Vouvray, Guy Saget, Loire*

**FERMENTERET HVID ASPARGES VEGANSK 145**  
Sprød kartoffel - Grillet kålcreme - Syltede trompethatte - Ræddike  
*Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland*

## HOVEDRETTER

**HAVKAT 289**  
Cremet sauce på cider - Ærter og spæde kål - Cremet og letbagt blomkål -  
Puffet kartoffel  
*Riesling Reserve, Cave Vinicole de Hunawehr, Alsace*

**Black Label Kaviar 125**

**\* CUVETTE FRA KORNFODRET OKSE 325**  
Madeirasauce - Selleripuré - Løvstikke - Nye løg - Solbær  
*Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien*

**Friskrevet trøffel 115**

**GRÅSTENHANEBRYST 279**  
Gulerodspuré med miso - Ristede morkler - Majs - Kantareller  
*La Font du Vent Les Promesses, Cotes du Rhone, Frankrig*

**GRILLET BLOMKÅL VEGANSK 249**  
Edamamebønner - Ærter - Grønne flækærter - Trøffel - Mild sennepssauce  
*Naked Orange, Heinrich, Burgenland, Østrig*

## BØRNEMENU

SERVERES TIL BØRN UNDER 12 ÅR

**BØRNEBURGER 130**  
Cheddarost - Sprød salat - Briochebolle - Ketchup -  
Grove fritter - Grøntsagsstænger

**BYG DIN EGEN ISPIND 75**  
Friske bær i sæson - Toppings

## SNACKS

**FRITERET ØSTERS 79**  
Purløgscreme - Sprøde kapers

**BLOMKÅLSKROKETTER 79**  
Fermenteret bønne - Hvidløgsmayonnaise - Urter

**SORTFODSSKINKE 79**  
Marinerede oliven - Ristede saltmandler

**BLACK LABEL KAVIAR 20 GR. 349**  
Sprød brioche - Creme fraiche - Agurk - Citrus - Dild

**ØSTERS AU NATUREL 90 / 170**  
Gillardeau-østers - Klassisk mignonette -  
Grillet citron - Tabasco  
3 stk. / 6 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 MED VANILJEIS 135**  
Langpebersirup - Citrusgelé - Verbenaolie - Kørvelpulver  
*Dindarello, Maculan, Veneto, Italien*

**RABARBER & JORDBÆR KAN LAVES VEGANSK 139**  
Vaniljepannacotta - Rabarber i to teksturer - Sirup på kamilleblomst -  
Syltede grønne jordbær  
*Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte*

**PEANUTS & SALTKARAMEL 139**  
Parfait på chokolade & peanuts - Saltkaramel - Italiensk marengs -  
Sprøde & ristede peanuts  
*Fonseca Tawny, Portvin, Portugal*

**UDVALGTE OSTE 149**  
Udvalg af 4 nordiske oste - Sæsonens kompot - Sprødt knækbrød  
*Ch. Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age, Paul Mas, Frankrig*

**\* SIGNATURETTER - KOKKENS ANBEFALING**

**SPØRG OS OM ALLERGENER**  
Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms