

RESTAURANT

Isabell

EN GOD START

Crémant de Limoux, Frankrig
95 / 535

2 glas Crémant + 2 valgfrie snacks
269

Carte Blanche, Bernard Remy, Frankrig
795

FORRETTER

***LAKSEMOSAİK 149**
Agurk - Brioche - Dild emulsion - Citrus - Glaskål
Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

HÅNDSKÅRET TATAR AF OKSE 151
Vestershavssost - Sprød hvede - Tørret tomat - Purløgscreme
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

RØRT KRABBE 149
Syltet glaskål - Cremet krabbebisque - Trompethatte -
Marinerede grønne æbler
Vouvray, Guy Saget, Loire

RØRT RØDBEDE TATAR VEGANSK 145
Røgede østershatte - Røget mayonnaise - Syltede ribs - Karse
La petite Perriere, Pinot Noir, Guy Saget, Loire

HOVEDRETTER

POCHERET TORSK 289
Cremet sauce på æblecider - Kantareller - Squash - Pommes Isabell
Riesling Reserve, Cave Vinicole de Hunawihl, Alsace

Black Label Kaviar 125

***CUVETTE FRA KORNFODRET OKSE 325**
Glaseret svampepuré - Portvinspocherede rødløg -
Sprød oksehal - Cremet pebersauce - Pommes Isabell
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien

Friskrevet trøffel 115

MORKEL- & TIMIANFARSERET KYLLINGEBRYST 279
Morkler - Solbær - Kål - Hønse blanquette - Pommes Isabell
La Font du Vent Les Promesses, Cotes du Rhone, Frankrig

GRILLET BLOMKÅL VEGANSK 249
Sennepssauce - Syltede sennepskorn - Flæk ærter - Enokisvampe
Naked Orange, Heinrich, Burgenland, Østrig

POMMES ISABELL

*Presset kartoffelterrine med brunet smør, karamelliserede løg,
svampe glace, Karl Johan- & persilledust*

BØRNMENU

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

SPRØD ANDEKROKET 79
Vesterhavs ostecreme - Løgkompot

FRITERET ØSTERS 79
Dild emulsion - Sprøde kapers

SNACKS DE LUXE

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

ØSTERS AU NATUREL 90 / 170
Rødvinsvinaigrette - 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 135**
Vaniljeis - Langpeber sirup - Jernurt olie - Marengs - Kørvel
Dindarello, Maculan, Veneto, Italien

BLOMME I MADEIRA KAN LAVES VEGANSK 135
Vaniljeis med krokant - Brændt hvid chokolade
Maury, Mas Lavail, Expression, Languedoc, Frankrig

SNICKERS DESSERT 139
Saltkaramel iscreme - Karamel tuill - Havtorn - Chokoladekage med rom
Fonseca Tawny, Portvin, Portugal

CREMET GAMMELKNAS 149
Kronild pocheret pære - Malt tuiles -
Karamelliserede valnødder - Rosmarin sirup
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