

RESTAURANT

Isabell

EN GOD START

Crémant de Limoux, Frankrig
105 / 535

2 glas Crémant + 2 valgfrie snacks
279

Carte Blanche, Bernard Remy, Frankrig
795

FORRETTER

***SALTET LAKS** 149
Marineret agurk - Sprød brioche - Røget selleri fløde - Syre Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

HÅNDSKÅRET TATAR AF OKSE 149
Ramsløgs mayonnaise - Karl Johan - Kartoffelchips - Vesterhavssost
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

STEGTE KAMMUSLINGER 149
Syltet kålrabi - Æble jus - Dild - Cremet blåmuslingssauce
Vouvray, Guy Saget, Loire

JORDSKOKCREME 145 PLANTEBASERET
Salt-syltede stikkelsbær - Grønne æbler - Citrongelé - Ristet rug - Karse
Godello, Bodegas Merayo, Bierzo, Spanien

HOVEDRETTER

LYSSEJ 269
Sprød brioche crouton - Baksuldsauce med rogn - Grønt æble - Spæde kål - Brunet blomkålspuré - Små kartofler med løvstikke
Riesling Reserve, Cave Vinicole de Hunawihr, Alsace

Black Label Kaviar 125

***HELSTEGT OKSECUVETTE** 289
Confiterede jordskokker - Sprød oksehale - & rødvinsauce - Røget marv - Pommes Isabell
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien

Friskrevet trøffel 115

GRILLET DANSK NATURGRIS 259
Glaserede gulerødder - Morkler - Puffet svær - Sherry- og trøffelsauce - Skum af Vesterhavssost - Pommes Isabell
La Font du Vent Les Promesses, Cotes du Rhone, Frankrig

CONFITERET KNOLDSELLERI 249 PLANTEBASERET
Sprød kål - Fermenteret hvidløgssauce - Syltede sennepskorn - Cremet bønnepuré
Naked Orange, Heinrich, Burgenland, Østrig

POMMES ISABELL

Presset kartoffelterriner med brunet smør, karamelliserede løg, Karl Johan- & persilledust

BØRNEMENU

SERVERES TIL BØRN UNDER 12 ÅR

PASTA & KØDSOVS 130

BYG DIN EGEN ISPIND 75
Friske bær i sæson - Toppings

SNACKS

SPRØD ANDEKROKET 79
Vesterhavssost - Syltig løgkompot

FRITERET ØSTERS 79
Sprøde kapers - Purløg

SNACKS DE LUXE

ROSSINI BLACK LABEL KAVIAR 20 GR. 349
Agurk - Dild - Cremefraiche - Knækbrød - Brioche

GILLARDEAU ØSTERS 95/175
Koldpresset rapsolie - Grønt æble - Dild - Agurkegranité
3 stk. / 6 stk.

VINMENU 285/385
Vælg 2 eller 3 glas.
Specielt udvalgt af vores Sommelier

COCKTAILMENU 385
3 Cocktails

ALKOHOLFRI VINMENU 195
1 gl. Riesling, Goldatzel, Rheingau, Tyskland
1 gl. Arensbak, fermenteret Kombucha, Danmark
1 gl. Druejuice, Alain Milliat, Frankrig

DESSERTER

***CITRONFROMAGE** 135
Langpeber sirup - Jernurt olie - Marengs - Hvid chokolade iscreme
Dindarello, Maculan, Veneto, Italien

HYLDEBLOMST- & VANILJEPOCHERET RABARBER 135 PLANTEBASERET
Mazarinkage - Rabarber sorbet - Mørk chokolade
Château du Mont, Sainte Croix du Mont, Frankrig

KARAMELLISERET MALT- & CHOKOLADEKAGE 139
Saltet karamelsauce - Mørk chokolade - Mocca iscreme - Ristet rug - Solbær
Fonseca Tawny, Portvin, Portugal

5 DANSKE OSTE 159
Kompot - Sprødt - Sødt
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