

RESTAURANT

# Isabell

## EN GOD START

Crémant de Limoux, Frankrig  
105 / 535

2 glas Crémant + 2 valgfrie snacks  
295

Carte Blanche, Bernard Remy, Frankrig  
795

## FORRETTER

**STEGTE KAMMUSLINGER 165**  
Skummende hummerbisque, marineret glaskål, ærtepuré & dild  
*Haut Flassac, Chardonnay Colombard, Pays d'Oc, Frankrig*

**RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR 155**  
Pebercreme, bittersalater, sennepskorn & sprøde kartoffelchips  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig*

**GRILLEDE HVIDE ASPARGES** KAN LAVES PLANTEBASERET 169  
Håndpillede rejer, sauce mousseline, norsk stenbiderrogn  
& syltede hvide asparges  
*Wie im Fluge, Riesling, Goldatzel, Rheingau, Tyskland*

## HOVEDRETTER

**MINEURSTEGT SØTUNGE 305**  
Grønne asparges, letsyltet fennikel, stikkelsbær, bælgærter,  
cremet æblecider sauce & nye danske kartofler med løvstikke  
*Chablis Vieilles Vignes, Pascal Bouchard, Frankrig*

**GRILLET KALVECUVETTE 295**  
Fermenteret hvidløgspuré, smørpocherede nye løg, bagte stilktogether  
samt grove sprøde fritter  
Valgfri sauce:  
Sauce béarnaise med ramsløg eller Madagaskar-pebersauce  
*Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien*

Opgrader til 200g kornfodret okseribeye 410

**MOULES FRITES 195**  
Cremet hvidvins- og muslingesauce med hvidløg og krydderurter  
Serveres med grove, sprøde fritter og urteaioli  
*Gemischer Satz, Weingut Wieninger, Østrig*

**KYLLINGEBRYST FARSERET MED LØVSTIKKE 289**  
Glaserede karotter, sherry reduktion, luftig sauce på Vesterhavssost,  
bælgærter & nye danske kartofler med løvstikke  
*La Font du Vent Les Promesses, Cotes du Rhone, Frankrig*

**RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR 265**  
Grove, sprøde fritter og sauce béarnaise med ramsløg  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig*

**STEGT BLOMKÅL** PLANTEBASERET 279  
Blomkålscrudité, ristede hasselnødder, blomkålspuré,  
gremoulata & friskrevet trøffel  
*Bodegas Merayo, Godello, Bierzo, Spanien*

Golden Rossini Kaviar 10 gr 135  
Friskrevet trøffel 125

## BØRNEMENU

SERVERES TIL BØRN UNDER 12 ÅR

**BØRNEBURGER 149**  
Cheddarost - Sprød salat - Briochebolle - Ketchup -  
Grove fritter - Grøntsagsstænger

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

## SNACKS

**PUFFET TAPIOCA FLAGER 99**  
Fjordrejer & purløgsemulsion

**GOUGÈRES 99**  
Comté & skagenskinke

## SNACKS DE LUXE

**GOLDEN ROSSINI KAVIAR 30 GR. 479**  
Ristet brioche, creme fraiche, rødløg & purløg

**ØSTERS AU NATUREL 110 / 195**  
Rødvins mignonette, citron & tabasco  
3 stk. / 6 stk.

**VINMENU 295/395**  
Vælg 2 eller 3 glas.  
Specielt udvalgt af vores Sommelier

**COCKTAILMENU 395**  
3 Cocktails

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

## DESSERTER

**LAKRIDS POT CRÈME 145**  
Hindbær, vaniljeis & mandel krokant  
*Château du Mont, Sainte Croix du Mont, Frankrig*

**POCHEREDE RABARBER & MARINEREDE JORDBÆR 155**  
KAN LAVES PLANTEBASERET  
Langpebersirup, rabarber consommé, vaniljeis & citronverbena  
*Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Italien*

**CHOKOLADE & SALT KARAMEL 159**  
Chokolade- og nøddeparfait, saltkaramel, brændt marengs,  
saltede nødder & sprød karamel  
*Fonseca Tawny, Portvin, Portugal*

**5 EUROPÆISKE OSTE 169**  
Sæsonens kompot & sprødt  
*Ch. Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age, Paul Mas, Frankrig*

Spørg os om allergener  
Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms  
Gældende fra 5. maj til 6. juli

RESTAURANT

# Isabell

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Carte Blanche, Bernard Remy, France  
795

2 glasses of Crémant + 2 optional snacks  
295

Crémant de Limoux, France  
105 / 535

## STARTERS

### PAN-SEARED SCALLOPS 165

Foaming lobster bisque, marinated kohlrabi, pea purée & dill  
*Haut Flassac, Chardonnay Colombard, Pays d'Oc, France*

### HAND-CHOPPED BEEF TARTARE 155

Pepper cream, bitter leaves, mustard seeds & crispy potato chips  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Domaine des Terres Vivantes, France*

### GRILLED WHITE ASPARAGUS CAN BE PREPARED PLANT-BASED 169

Hand-peeled shrimp, sauce mousseline, Norwegian lumpfish roe & pickled white asparagus  
*Wie im Fluge, Riesling, Goldatzel, Rheingau, Germany*

## MAIN COURSES

### BUTTER-POACHED DOVER SOLE 305

Green asparagus, lightly pickled fennel, gooseberries, spring peas, creamy apple cider sauce & new Danish potatoes with lovage  
*Chablis Vieilles Vignes, Pascal Bouchard, France*

### GRILLED VEAL CUVETTE 295

Fermented garlic purée, butter-poached spring onions, roasted vine tomatoes and rustic crispy fries  
Choice of sauce: Wild garlic Béarnaise sauce or Madagascar pepper sauce  
*Valpolicella Superiore Ripasso, Ca' Vendri, Italy*

Upgrade to 200 g grain-fed ribeye steak 410

### MOULES FRITES 195

Creamy white wine and mussel sauce with garlic and herbs  
Served with rustic crispy fries and herb aioli  
*Gemischter Satz, Weingut Wieninger, Austria*

### LOVAGE-STUFFED CHICKEN BREAST 289

Glazed carrots, sherry reduction, light Vesterhavs cheese sauce, spring peas & new Danish potatoes with lovage  
*La Font du Vent Les Promesses, Côtes du Rhône, France*

### HAND-CHOPPED BEEF TARTARE 265

Served with rustic crispy fries and wild garlic Béarnaise  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Domaine des Terres Vivantes, France*

### PAN-FRIED CAULIFLOWER PLANT-BASED 279

Cauliflower crudité, toasted hazelnuts, cauliflower purée, gremolata & freshly shaved truffle  
*Bodegas Merayo, Godello, Bierzo, Spain*

Golden Rossini Caviar 10 g 135

Freshly shaved truffle 125

## CHILDRENS MENU

SERVED FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OF AGE

### KIDS' BURGER 149

Cheddar cheese · Crisp lettuce · Brioche bun · Ketchup  
Rustic fries · Vegetable sticks

### "BUILD YOUR OWN" POPSICLE 75

Fresh seasonal berries · Toppings

## SNACKS

### PUFFED TAPIOCA FLAKES 99

Fjord shrimp & chive emulsion

### GOUGÈRES 99

Comté & Skagen ham

## SNACKS DE LUXE

### GOLDEN ROSSINI CAVIAR, 30 G 479

Toasted brioche, crème fraîche, red onion & chives

### OYSTERS AU NATUREL 110 3 PCS / 195 6 PCS

Red wine mignonette, lemon & Tabasco

### WINE MENU 295/395

Choose 2 or 3 glasses.

Especially selected by our Sommelier

### COCKTAILMENU 395

3 Cocktails

### NON-ALCOHOLIC WINE MENU 195

1 gl. Riesling, Goldatzel, Rheingau, Germany  
1 gl. Arensbak, fermented Kombucha, Denmark  
1 gl. Grapejuice, Alain Milliat, France

## DESSERTS

### LIQUORICE POT DE CRÈME 145

Raspberry, vanilla ice cream & almond brittle  
*Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, France*

### POACHED RHUBARB & MARINATED STRAWBERRIES 155

CAN BE PREPARED PLANT-BASED

Long pepper syrup, rhubarb consommé, vanilla ice cream & lemon verbena  
*Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Italy*

### CHOCOLATE & SALTED CARAMEL 159

Chocolate and nut parfait, salted caramel, torched meringue, salted nuts & crisp caramel  
*Fonseca Tawny, Port Wine, Portugal*

### FIVE EUROPEAN CHEESES 169

Seasonal compote & crisp accompaniments  
*Château Lauriga Rivesaltes Ambré Hors d'Age, Paul Mas, France*



All prices are stated in DKK and include VAT

Please ask about allergens

Valid from 5 May to 6 July