

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 sellerifløde - Syre Riesling, Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

### HÅNSKÅRET TATAR AF OKSE 149

Ramsløgs mayonnaise - Karl Johan - Kartoffelchips - Vesterhavsost  
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 Hunawihl, Alsace

### Black Label Kaviar 125

### \*HELSTEGT OKSECUVETTE 289

Confiterede jordskokker - Sprød oksehale- & rødvinssauce - Røget marv - Pommes Isabell  
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca 'Vendri, Italien

### Friskrevet trøffel 115

### FARSERET KYLLINGEBRYST 259

Glaserede gulerødder - Morkler - Puffet svær - Sherry- og trøffelsauce - Skum af Vesterhavsost - 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

Vesterhavsost - Syrlig 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

### VARM CHOKOLADEPUDDING MED KARAMELLISERET MALT 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