

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

CITRON-SMØRBAGT HELLEFLYNDER 295

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

GRILLET KALVECUVETTE 295

Fermenteret hvidløgsipuré, smørpocherede nye løg, bagte stilktogether
samt grove sprøde friter

Valgfri sauce:

Sauce béarnaise med ramsløg eller Madagaskar-pebersauce
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien

Opgradér til 200g kornfodret okseribeye 410

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 friter og sauce béarnaise med ramsløg
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

MOULES FRITES 195

Danske, økologiske lineblåmuslinger,
Cremet hvidvins- og muslingesauce med hvidløg og krydderurter
Serveres med grove sprøde friter & urteaioli
Gemischter Satz, Weingut Wieninger Østrig

STEGT BLOMKÅL PLANTEBASERET 279

Blomkålsrudité, ristede hasselnødder, blomkålsipuré,
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 friter - Grøntsagsstænger

BYG DIN EGEN ISPIND 75

Friske bær i sæson - Toppings

SNACKS

SPRØD HUMMERCROQUETTE 99

Purløgscreme & ørredrogn

GOUGÈRES 99

Comté & skagenskinke

SNACKS DE LUXE

GOLDEN ROSSINI KAVIAR 30 GR. 479

Ristet brioche, creme fraiche, rødæg & purløg

ØSTERS AU NATUREL 110 / 195

Rødvins mignonette, citron & tabasco
3 stk. / 6 stk.

VINMENU 325/425

Vælg 2 eller 3 glas.

Specielt udvalgt af vores Sommelier

COCKTAILMENU 395

3 Cocktails

ALKOHOLFRI VINMENU 205

1 gl. Riesling, Goldatzel, Rheingau, Tyskland
1 gl. Arensbak, fermenteret Kombucha, Danmark
1 gl. Druejuice, 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-BAKED HALIBUT 295

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

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

MOULES FRITES 195

Danish organic line-caught mussels
Creamy white wine and mussel sauce with garlic and herbs
Served with rustic crispy fries & herb aioli
Gemischter Satz, Weingut Wieninger, Austria

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

CRISPY LOBSTER CROQUETTE 99

Chive cream & trout roe

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 325/425

Choose 2 or 3 glasses.

Especially selected by our Sommelier

COCKTAILMENU 395

3 Cocktails

NON-ALCOHOLIC WINE MENU 205

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