

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 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

Opgradér til 200g kornfodret okseribeye 410

KYLINGEBRYST 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-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

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