

SPRØD ANDEKROKET 79
Vesterhavssost - Syrlig løgkompot

DEN GODE START 279
2 glas crémant + 2 valgfrie snacks

FRITERET ØSTERS 79
Sprøde kapers - Purløg

ROSSINI BLACK LABEL KAVIAR 20 GR. 349
Agurk, dild, cremefraiche - Knækbrød - Brioche

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

FORRETTER

*SALTET LAKS

Marineret agurk - Sprød brioche - Røget sellerifløde - Syre
Riesling, *Wie im Fluge, Goldatzel, Rheingau, Tyskland*

HÅNSKÅRET TATAR AF OKSE

Ramsløgs mayonnaise - Karl Johan - Kartoffelchips - Vesterhavssost
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

STEGTE KAMMUSLINGER

Syltet kålrabi - Æble jus - Dild - Cremet blåmuslingsauce
Vouvray, Guy Saget, Loire

JORDSKOKCREME PLANTEBASERET

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

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

HOVEDRETTER

STEGT LYSSEJ

Sprød brioche crouton - Baskuldsauce med rogn - Grønt æble - Spæde kål -
Brunet blomkålspuré - Små kartofler med løvstikke
Riesling Reserve, Cave Vinicole de Hunawih, Alsace

Black Label Kaviar 125

*HELSTEGT OKSECUVETTE

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

Friskrevet trøffel 115

FARSERET KYLLINGEBRYST

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

CONFITERET KNOLDSSELLERI PLANTEBASERET

Sprød kål - Fermenteret hvidløgssauce - Syltede sennepskorn - Cremet bønnepuré
Naked Orange, Heinrich, Burgenland, Østrig

POMMES ISABELL

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

RESTAURANT
Isabell

Gældende til 4. maj

DESSERTER

*CITRONFROMAGE

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

HYLDEBLOMST- & VANILJEPOCHERET RABARBER

PLANTEBASERET

Mazarinkage - Rabarber sorbet - Mørk chokolade
Château du Mont, Sainte Croix du Mont, Frankrig

VARM CHOKOLADEPUDDING MED KAREMELLISERET MALT

Saltet karamelsauce - Mørk chokolade - Mocca iscreme -
Ristet rug - Solbær
Fonseca Tawny, Portvin, Portugal

5 DANSKE OSTE

Kompot - Sprødt - Sødt

Ch. Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age, Paul Mas, Frankrig

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg om allergener

*SIGNATURETTER KOKKENS ANBEFALING

SALTET LAKS
OKSECUVETTE
CITRONFROMAGE