

SPRØD HUMMERCROQUETTE 99
Purløgscreme & ørredrogn

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

DEN GODE START
2 glas bobler + 2 valgfrie snacks
295

Crémant de Limoux, Frankrig
105 / 535

GOUGÈRES 99
Comté & skagenskinke

ØSTERS AU NATUREL 110 3 STK / 195 6 STK
Rødvins mignonette, citron & tabasco

FORRETTER

STEGTE KAMMUSLINGER

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

RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

Pebercreme, bittersalater, sennepskorn & sprøde kartoffelchips
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

GRILLEDE HVIDE ASPARGES KAN LAVES PLANTEBASERET

Håndpillede rejer, sauce mousseline, norsk stenbiderrogn
& syltede hvide asparges
Wie im Fluge, Riesling, Goldatzel, Rheingau, Tyskland

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

Golden Rossini Kaviar 10 gr 135
Friskrevet trøffel 125

HOVEDRETTER

CITRON-SMØRBAGT HELLEFLYNDER

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

GRILLET KALVECUVETTE

Fermenteret hvidløgsipuré, smørpocherede nye løg, bagte stilkotmater
samt grove sprøde fritter
Valgfri sauce: Sauce béarnaise med ramløg eller Madagaskar-pebersauce
Valpolicella Superiore, Ripasso, Ca' Vendri, Italien
Opgradér til 200g kornfoderet okseribeye 115

KYLLINGEBRYST FARSERET MED LØVSTIKKE

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

Grove, sprøde fritter og sauce béarnaise med ramløg
La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig

MOULES FRITES

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

STEGT BLOMKÅL PLANTEBASERET

Blomkålsrudité, ristede hasselnødder, blomkålsipuré, gremoulata & friskrevet trøffel
Bodegas Merayo, Godello, Bierzo, Spanien

DESSERTER

LAKRIDS POT CRÉME

Hindbær, vaniljeis & mandel krokant
Château du Mont, Sainte Croix du Mont, Frankrig

POCHEREDE RABARBER & MARINEREDE JORDBÆR

KAN LAVES PLANTEBASERET

Langpebersirup, rabarber consommé, vaniljeis & citronverbena
Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Italien

CHOKOLADE & SALT KARAMEL

Chokolade- og nøddeparfait, saltkaramel, brændt marengs,
saltede nødder & sprød karamel
Fonseca Tawny, Portvin, Portugal

5 EUROPÆISKE OSTE

Sæsonens kompot & sprødt
Ch. Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age, Paul Mas, Frankrig

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

RESTAURANT

Isabell

CRISPY LOBSTER CROQUETTE 99

Chive cream & trout roe

2 glasses of Crémant + 2 optional snacks

295

GOUGÈRES 99

Comté & Skagen ham

GOLDEN ROSSINI CAVIAR, 30 G 479

Toasted brioche, crème fraîche, red onion & chives

Crémant de Limoux, France

105 / 535

OYSTERS AU NATUREL 110 3 PCS / 195 6 PCS

Red wine mignonette, lemon & Tabasco

STARTERS**PAN-SEARED SCALLOPS**Foaming lobster bisque, marinated kohlrabi, pea purée & dill
*Haut Flassac, Chardonnay Colombard, Pays d'Oc, France***HAND-CHOPPED BEEF TARTARE**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-BASEDHand-peeled shrimp, sauce mousseline, Norwegian lumpfish roe
& pickled white asparagus
*Wie im Fluge, Riesling, Goldatzel, Rheingau, Germany***WINE MENU 325/425**Choose 2 or 3 glasses.
Especially selected by our Sommelier**COCKTAILMENU 395**

3 Cocktails

NON-ALCOHOLIC WINE MENU 2051 gl. Riesling, Goldatzel, Rheingau, Germany
1 gl. Arensbak, fermented Kombucha, Denmark
1 gl. Grapejuice, Alain Milliat, France**Golden Rossini Caviar 10 g 135****Freshly shaved truffle 125****MAIN COURSES****BUTTER-BAKED HALIBUT**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**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 115**LOVAGE-STUFFED CHICKEN BREAST**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**Served with rustic crispy fries and wild garlic Béarnaise
*La Lutine, Beaujolais Villages, Domaine des Terres Vivantes, France***MOULES FRITES**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-BASEDCauliflower crudité, toasted hazelnuts, cauliflower purée,
gremolata & freshly shaved truffle
*Bodegas Merayo, Godello, Bierzo, Spain***DESSERTS****LIQUORICE POT DE CRÈME**Raspberry, vanilla ice cream & almond brittle
*Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, France***POACHED RHUBARB & MARINATED STRAWBERRIES**CAN BE PREPARED PLANT-BASEDLong pepper syrup, rhubarb consommé, vanilla ice cream & lemon verbena
*Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Italy***CHOCOLATE & SALTED CARAMEL**Chocolate and nut parfait, salted caramel, torched meringue,
salted nuts & crisp caramel
*Fonseca Tawny, Port Wine, Portugal***FIVE EUROPEAN CHEESES**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*

RESTAURANT

Isabell