

**PUFFET TAPIOCA FLAGER 99**  
Fjordrejer & purløgsemulsion

**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 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. 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 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 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 ramsløg  
*La Lutine, Beaujolais Villages, Dom. des Terres Vivante, Frankrig*

### STEGT BLOMKÅL PLANTEBASERET

Blomkålsrudité, ristede hasselnødder, blomkålspuré, 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

**PUFFED TAPIOCA FLAKES** 99  
Fjord shrimp & chive emulsion

**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-BASED

Hand-peeled shrimp, sauce mousseline, Norwegian lumpfish roe  
& pickled white asparagus  
*Wie im Fluge, Riesling, Goldatzel, Rheingau, Germany*

### 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

**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*

### PAN-FRIED CAULIFLOWER

PLANT-BASED

Cauliflower 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-BASED

Long 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**