

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

MINEURSTEGT SØTUNGE

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 stilkotmater
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

MOULES FRITES

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

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-POACHED DOVER SOLE

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

MOULES FRITES

Creamy white wine and mussel sauce with garlic and herbs
Served with rustic crispy fries and herb aioli
Gemischer Satz, Weingut Wieninger, Austria

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