

Ancestrale

Ancestrale menu

5 retter "kokken bestemmer"
375

vinmatch

4 glas
375

snacks

grønne oliven	45
fermenterede gulerødder & solsikke­dip	60
konksnegl & peberrod	65
surdejsbrød & pisket smør	35

små retter

friskost, porre, boghvede	95
grønne asparges, sandart, bipollen	110
østershat, jordskokker, "fyrtårn"	95
slethvar, kålskud, sauce blanquette	120

dessert

ost, hasselnød, brunet smør	95
rabarber, koldpresset raps, hør	85



Vi tror på gode råvarer. Det er der mange restauranter, der taler om. For os betyder det specifikt økologiske bæredygtigt producerede lokale råvarer, hvor leverandøren bliver betalt for den kvalitet, de har lagt hjerte og penge i at skabe til os.