

# Ancestrale

Vi tror på gode råvarer.

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

Oehlenslægersgade 12, st.th

Mandag-lørdag 17.30-24.00



**90-100% økologi**

## ***den fulde Ancestrale oplevelse***

snack

surdejsbrød & pisket smør

molboøsters, syltede rabarber, æble  
solistkartofler, kærnemælk, olie på hvide asparges

( tilføj 5g "gold selection" kaviar +120 )

beder, svampe, bønneurt  
rødfisk, brændt fløde, knoldselleri

pastinak iscreme, karamel

***pr. person 395***

---

*et glas bobler*

100

*par med 4 glas vinmatch*

375

*pour over kaffe / te*

40

## **snacks**

oliven

45

fermenterede grøntsager m/ dip

60

makrel & knækbrød

65

surdejsbrød & pisket smør

35

## **a la carte**

solistkartofler, kærnemælk, olie på hvide asparges

( tilføj 5g "gold selection" kaviar +120 )

95

beder, svampe, bønneurt

95

rødfisk, brændt fløde, knoldselleri

120

ost, hasselnød, brunet smør

95

pastinak iscreme, karamel

90