

# 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**

## **menu fra sæsonen**

snack  
surdejsbrød & pisket smør  
kartoffel, dansk hiramasa, gremolata  
løgbouillon, pintobønner, brunet smør  
grå østershatte, syltet æggeblomme, hengemt blomkål  
lyssej, gule beder, røget blanquette sauce  
perlebyg- og kamilleis, sprød marengs

## ***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***

kartoffel, dansk hiramasa, gremolata  
110

løgbouillon, pintobønner, brunet smør  
95

grå østershatte, syltet æggeblomme, hengemt blomkål  
110

lyssej, gule beder, røget blanquette sauce  
130

ost, hasselnød, brunet smør  
95

perlebyg- og kamilleis, sprød marengs  
95