

### sæsonens menu - 5 retter

kokken bestemmer

400,-

### vinmenu 4 glas

375,-

### vin på glas fra 80,-

snak med din tjener for anbefaling

### vin på flaske fra 350,-

spørg efter listen eller få en anbefaling

### snacks

oliven 45,-

let syltede grøntsager med dip 60,-

makrelrillette med vores knækbrød 65,-

brød på surdej, pisket smør på siden 35,-

### a la carte

saltet sandart, glaskål, løvstikke 120,-

grønne asparges, persille, hvidløg 110,-

ricotta gnocchi, høost sauce, svampe 110,-

glaseret lange, boghvedekerne "risotto", urt 130,-

lagret ost, hasselnød, brunet smør 95,-

is på havesyre, rabarber, sprødt 100,-

Oehlenslægersgade 12, st.th  
Mandag-lørdag 17.30-24.00



90-100% økologi

# Ancestrale

## cocktails på vores facon

negroni 95,-

klaret mælkepunh 95,-

frugthave old fashioned 95,-

gin & tonic 95,-

pour over kaffe fra prolog 45,-

te fra sing tehus 45,-

avec / digestif / en skarp fra 65,-

I en bygning fra 1888, med originalt apoteker loft, huserer vi. Vores menu består af økologiske råvarer, fra lokale producenter samt fisk fra bæredygtigt fiskeri. Sæsonens grøntsager bestemmer, vi bruger fisk i enkelte retter og kød har vi udeladt fra menuen.

Vi elsker økologi og ansvarlig produktion af mad, vi har derfor valgt at få det økologiske spisemærke i guld.

Oehlenslægersgade 12, st.th  
Mandag-lørdag 17.30-24.00

