

Ancestrale

I en bygning fra 1888, med originalt apotekerloft, huserer vi. Vores menu består af økologiske råvarer fra lokale producenter samt fisk fra bæredygtigt fiskeri. Sæsonens grønt 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



90-100% økologi

menu fra sæsonen

sæsonens menu deles af bordet og består af 5 retter, som repræsenterer vores passion for lokale, økologiske råvarer. et indblik i kokkens udvalg af grønt og fisk fra sæsonen.

skal vælges af hele bordet

pr. person 400

osteservering

95

dessert

100

vinparring

400

Venligst informer personalet om eventuelle allergener inden bestilling

a la carte

østers, rosen- & solbærblade (2 stk) 85

blåmusling escabeche, crostini 120

sommersalat, gær-sabayon 130

dansk ørred, fenikkel, bagt skalotteløg 150

ricotta gnocchi, ærter, ristet boghvede 180

makrel, reduceret vallesauce, rogn 200

fyrtårnsost, hasselnød, brunet smør 95

blød ost, rarbarber, bitavle 95

is på mirabelle blommer, grankogle, citronmelisse 100

vine på glas

snak med os

vine på flaske

se vinlisten

cocktails 95

klaret mælkepunch
'frugthave' old fashioned
negroni
gin & tonic

non-alcoholic

kombucha 65
æblemest 50

pour over kaffe / the
40

sød vin
85

digestif
fra 65