

# Ancestrale

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



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



**90-100% økologi**

## *sæsonens menu*

menuen deles og består af 5 retter,  
som repræsenterer vores passion for  
lokale, økologiske grøntsager og fisk

### lyssej

miso-marineret lyssej & gulebeder  
med koji-creme & korianderkapers

### svampe

østershatte & seje rødbeder  
med sprød boghvede & gærsabayon

### knoldselleri

dampet knoldselleri med blåmuslinger  
& blegselleri i krondildsauce

### rødfisk

rødfisk & karameliserede jordskokker  
med blanquette sauce & fermenteret chili

### æbleis

is på æble og bipollen miso  
med skovmærke & sprødt

---

***Ancestrale menu 400***

***vinparring 4 glas 400***

---

priser er per person inkl. brød  
menuen skal bestilles af hele bordet

venligst informer personalet om eventuelle allergener inden bestilling

## *a la carte*

østers, tang, fennikel, solbærblade (2 stk) 95

lyssej, gule beder, korianderkapers 150

østerhatte, rødbeder, gær-sabayon 130

---

knoldselleri, blåmuslinger, krondildsauce 180

rødfisk, jordskokker, blanquette sauce 220

---

fyrårnsost, hasselnød, brunet smør 95

koløkkeost, kompot, rødvinskaramel 95

cæbleis, skovmærke, sprødt 100

oliven 55

surdejsbrød 40

syltet forårsgrønt med dip 80

***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  
æblemost 50

---

pour over kaffe / the

40

sød vin

85

digestif

fra 65