

# Ancestrale

Vi tror på, at vi som restaurant defineres ved vores råvarer og det aftryk, vi sætter på miljøet omkring os.

Gennem de sidste syv år har vi opbygget relationer til de allermest ambitiøse små danske producenter, som garanterer økologi og god etik til både råvarer og mennesker.

For at bidrage til øget transparens, har vi valgt at certificere os med det økologiske spsemærke i guld.



Oehlenslægersgade 12, st.th  
Mandag-lørdag 17.30-00.00



**90-100% økologi**

## *sæsonens menu*

oplevel vores kreativitet og værdier  
med 5 serveringer, som repræsenterer  
vores passion for lokale, økologiske  
grøntsager og fisk

taskekrabbetoast, purløg & fermenteret fennikel

rimmet sandart, syltet hybenrose & græskarsauce

selleri-tempura, svampe xo & friske svampe

kulmule, persillesauce & urter

choux craquelin, høis & 68% chokolade

---

*menu 450*  
*vinparring 450*

*priser er per person inkl. brød*  
*menuen skal bestilles af hele bordet*  
*venligst informer personalet om allergier inden du bestiller*

## *a la carte*

østers, peberrodsgranite & persilleolie (2 stk) 95

fermenterede gulerødder & solsikke-dip 85

surdejsbrød & pisket smør 55

---

taskekrabbetoast, purløg & fermenteret fennikel 125

rimmet sandart, syltet hybenrose & græskarsauce 120

selleri-tempura, svampe xo & friske svampe 110

kulmule, persillesauce & urter 145

---

fyrtårnsost, hasselnød & brunet smør 95

choux craquelin, høis & 68% chokolade 120

*vi anbefaler 2-3 retter per person  
venligst informer personalet om allergier inden du bestiller*

***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