

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

romaine, knoldselleri smør
& sylt

makrel, dashi & majroe

asparges, confiteret hvidløg & bottarga

kulmule, smørsauce & rød romaine

jordbær, honningis
& estragon

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

sæsonens grønt & solsikkedip 85

surdejsbrød & pisket smør 55



omaine, knoldselleri smør & sylt 110

makrel, dashi & majroe 120

asparges, confiteret hvidløg & bottarga 95

kulmule, smørsauce & rød romaine 160



fyrtårnsost, hasselnød & brunet smør 95

jordbær, honningis & estragon 95

venligst informer personalet om allergier inden du bestiller