

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

røget sandart, sprødt & sylt

svampe paté, bær & sennepssalat

violet kål, æble/valnødsauce & yoghurt

confiteret rødspætte, kartofler & grønkål

kardemommeis, blommer & "gode råd"

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



røget sandart, sprødt & sylt 120

svampe paté, bær & sennepssalat 120

violet kål, æble/valnødsauce & yoghurt 100

confiteret rødspætte, kartofler & grønkål 170



fyrtdårnsost, hasselnød & brunet smør 95

kardemommeis, blommer & "gode råd" 100

havesyreis, valnødder, rapsolie 120

venligst informer personalet om allergier inden du bestiller

vine på glas

snak med os

vine på flaske

se vinlisten

cocktails 110

klaret mælkepunch
'frugthave' old fashioned
negroni
gin & tonic

non-alcoholic

kombucha 65
æblemost 50

pour over kaffe / the

45

sød vin

85

digestif

fra 65