

Ancestrale

milk bread fyldt med ost og kimchi 2 stks 85

kålskud, syltede beder & solsikke dip 85

surdejsbrød og saltet smør 55

rimmet rød fisk, palmekål & urter 140

hokkaido græskar, kartoffel sauce & hvide ribs 120

stegte **østershatte**, beder & "vin jaune" sabayonne 140

kuller, knoldselleri & sauce velouté 190

fyrårns ost, hasselnød & brunet smør 95

mælkeis, valnødder, blommer & karamel sauce 90

kokken bestemmer 450

5 sæsonbetonede retter, serveres individuelt

4 glas vin parring 450

21 NOV. 2025

Vi er stolte af at være økologisk certificerede med guldmærke (90-100%).
Det ville ikke være muligt uden en masse hårdt arbejde fra dedikerede
jordbrugere og små skala producenter.

Nedenstående producenter finder du på den nuværende menu

kiselgården, grøntsager & urter

thiese, mejeri & ost

funga farm, svampe

aurion, mel

fiskerikajen, fisk

kysøko, frugt & bær