



KANALENS JULEFROKOST

Kanalens julefrokost bliver serveret familie-style
og som 'Den lille' eller 'Den store'.

Skal bestilles i forvejen, hvis den ønskes til aften.

Menuerne kan serveres til større selskaber i Annekset ved forespørgsel.

DEN LILLE

350 pr. person

Christiansøpigens karrysild med smilende æg, skalotteløg og mayonnaise

Hønsesalat med stegte svampe, cornichon, grov sennep og sprødt bacon

Stegt mørbrad af tunggris fra Dyrbar med glaseret rødkål, puffet flæskesvær og portvinssauce

Ris à l'amande med ristede mandler og kirsebærsauce

DEN STORE

550 pr. person

Christiansøpigens karrysild med smilende æg, skalotteløg og mayonnaise

Hørøget laks fra Færøerne med selleri, saltet valnød og æble

Hønsesalat med stegte svampe, cornichon, grov sennep og sprødt bacon

Pâté af frilandsgris, det bedste fra anden, pistacie og karamelliseret figen

Stegt mørbrad af tunggris fra Dyrbar med glaseret rødkål, puffet flæskesvær og portvinssauce

Udvalg af skandinaviske oste med ristet rugbrød og honning

Ris à l'amande med ristede mandler og kirsebærsauce



KANALENS JULEFROKOST À LA CARTE

Vores udvalg af snacks 75

- 3 østers med peberyoghurt og syltet hybenrose *eller* au naturel 150
- Christiansøpigens karrysild med smilende æg, skalotteløg og mayonnaise 115
- Hø-røget laks fra Færøerne med selleri, saltet valnød og æble 155
- Stegt rødspættefilet med stuvet spinat og pocheret æggeblomme 155
- Håndpillede rejer med mayonnaise, krydderurter og ristet brød 225
- Røgede store sardiner "næsten som røget ål" med røræg, purløg og ristet rugbrød 135

Køddretter

- Tatar af okse med fermenteret peber-mayonnaise, cornichon og estragon 155
- Pâté af frilandsgris, det bedste fra anden, pistacie og karamelliseret figen 155
- Hønsesalat med stegte svampe, cornichon, grov sennep og sprødt bacon 145
- Stegt mørbrad af tunggris fra Dyrbar med glaseret rødkål, puffet flæskesvær og portvinssauce 175
- Stegt kalvelever med bløde løg, persille, kartoffelpuré og skysauce 155
- Stegt gråand med glaseret rødbede og langpebersauce 175

Ost og dessert

- 2 års Havgus med valnød, svampesirup og sommertrøffel 160
- Udvalg af skandinaviske oste med ristet rugbrød og honning 120/160
- Ris à l'amande med ristede mandler og kirsebærsauce 95
- Syltede mandariner med kardemomme, hvid chokolade og mælkeis 95
- Kanalens sødt til kaffen 45

Mod forudbestilling serveres à la carte menuen også til selskaber, både frokost og aften.

RESTAURANT KANALEN OM MAD

- Vi på Restaurant Kanalen sætter en ære i at finde de bedste råvarer til vores gæster, vi bruger råvarer, der er i sæson og fra så mange "lokale" producenter som muligt, for os er kvaliteten og smagen det vigtigste -


Jeppe Koldager

