



## SENSOMMERENS FROKOSTMENU

---

2 retter 250

Tilkøb af ost eller dessert 100

## A LA CARTE

---

### Fisk

Vores udvalg af snacks 95

3 østers med persille, æble, agurk og tapioka *eller* naturel 150

Gammeldags modnet kryddersild med nye kartofler, kapers og pisket crème fraîche 115

Kanalens hø-røget laks med olie-syltet agurk, saltede mandler og mayonnaise 155

Stegt rødspættefilet med stuvet spinat, syltet sennep og feldsalat 155

Håndpillede rejer med mayonnaise, krydderurter og ristet brød 225

Røgede store sardiner "næsten som røget ål" med røræg, purløg og ristet rugbrød 135

### Kød

Tatar af okse med karse, syltet løg, mayonnaise og ristet rugbrød 155

Svampetoast af dagens tilgang af svampe 155

Kanalens patè af frilandsgris og andelever, pistacie og blomme 145

Kotelet af krogmodnet gris med stegt endivie, kartoffelpuré og batac pebersauce 185

Stegt kalvelever med bløde løg, persille, kartoffelpuré og skysauce 155

### Ost og dessert

Thybo ost fra Thise med karl johan svampe, chips og svampevinaigrette 160

Udvalg af skandinaviske oste med ristet rugbrød og honning 120/160

Æblekompot med crumble og yoghurtis 95

Karamelliseret vaniljeis med blommer og karamel 95

Kanalens sødt til kaffen 45

## 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 Foldager

