



KANALENS 5 RETTERS SENSOMMERMENU

Letrøget torsk med saltet bladselleri, valnødder og crème på østers
Dansk blæksprutte med sensommerkål, hvid grape, mandler og Gordal oliven
Skovdue med hø-bagt knoldselleri, sorte trompetsvampe og hyldebær
Thybo ost fra Thise med karl johan svampe, chips og svampevinaigrette
Danske æbler med yoghurt, hvid chokolade og citronverbena

3 retter 375

4 retter 475

5 retter 575

KANALENS 5 RETTERS VEGETAR SENSOMMERMENU

Hø-bagt knoldselleri med saltede valnødder, pære og syrnede fløde
Tærte med cremede skovsvampe, syltede løg og trøffel
Stegte artiskokker med syltede hvidløg, persille og ramsløgskapers
Thybo ost fra Thise med karl johan svampe, chips og svampevinaigrette
Danske blommer med ristede mandler, vanilje og karamel iscreme og vaffel

3 retter 325

4 retter 425

5 retter 525

Køkkenet bestemmer retterne 525

Begge menuer kan fås som en aften på Kanalen,
man starter med champagne, snacks, vinmenu, 5 retter, kaffe, sødt og en avec.

En aften sommermenu 1.400

En aften vegetarmenu 1.300

VORES VAND ER FILTRERET KILDEVAND

Med eller uden brus
35 per person ad libitum

Spørg venligst personalet vedrørende allergener

Vi modtager pt. ikke kontanter. Ved betaling med kreditkort pålægges kortudsteders gebyr



À LA CARTE

Forretter

Vores udvalg af snacks 95

3 østers med persille, agurk, æble og tapioka 150

Letrøget torsk med saltet bladselleri, valnødder og creme på østers 165

Kanalens signatur ret med Kalix løjrom fra Junkö eller caviar fra Prunier 195/315

Cremede skovsvampe, syltede løg, trøffel og sprødt brød 155

Stegt foie gras med pære, batac peber og salvie 195

Hovedretter

Pocheret slethvar med sensommerkål, grønne oliven og efterårstrøffel 285

Grillet dansk hummer med syltet hvidløg, artiskok og persille - Dagspris

Grillet krogmodnet gris med hø-bagt knoldselleri og sorte trompetsvampe 275

Ryg af hårvildt med sprød tærte med skovsvampe og ramsløg 295

Ost og dessert

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

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

Danske æbler med yoghurt, hvid chokolade og citronverbena 125

Danske blommer med ristede mandler, vanilje, karamel iscreme og vaffel 125

- Vores à la carte er bygget op af signatur- og nye retter, som er gennemarbejdet og planlagt ud fra hvad der er i sæson, så vi kan tilbyde den bedste råvare til en fornuftig pris -

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

