



JULEN 2020

KANALENS JULEFROKOST

Kanalens julefrokost bliver serveret
som "den lille" eller "den store"

Den lille

Christiansøpigens karrysild med smilende æg, skalotteløg og mayonnaise
Hønsesalat med stegte svampe, cornichoner, grov sennep og sprød bacon
Stegt mørbrad af tung gris med glaseret rødkål, puffet flæskesvær og portvinssauce
Ris à l'amande med ristede mandler og kirsebærsauce
350

Den store

Christiansøpigens karrysild med smilende æg, skalotteløg og mayonnaise
Hø-røget laks fra Færøerne med selleri, saltet valnød og æble
Hønsesalat med stegte svampe, cornichoner, grov sennep og sprød bacon
Tatar af okse med fermenteret mayonnaise, syltet løg og karse
Stegt mørbrad af tung gris 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
550

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



JULEN 2020

À LA CARTE

Fisk

3 østers med peberyoghurt og syltet hybenrose eller 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 spejlæg 155
Håndpillede rejer med mayonnaise, krydderurter og ristet brød 225
Røgede store sardiner "næsten som røget ål" med rørag, purløg og ristet rugbrød 135

Kød

Tatar af okse med fermenteret mayonnaise, syltet løg og karse 155
Hønsesalat med stegte svampe, cornichoner, grov sennep og sprød bacon 145
Stegt mørbrad af tung gris med glaseret rødkål, puffet flæskesvær og portvinssauce 175
Stegt kalvelever med bløde løg, persille, kartoffelpuré og skysauce 155
Stegt gråand med glaserede rødbeder og langpebersauce 175

Ost og dessert

2 års Havgus med blomme, macadamianød og trøffel 185
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 vaniljeis 95

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 -

