



JULEN 2020

KANALENS 4 RETTERS MENU

Gravet helleflynder med dild, knoldselleri, røget fløde og rogn  
Jomfruhummer med vinterkål, morkler, knoldgaltetand og sauce aromatique  
Stegt gråand med glaserede rødbeder, tragtssvampe og langpebersauce  
Syltede og flamberede mandariner med kardemomme, hvid chokolade og vaniljeis

4 retter 495  
Tilkøb af osterservering 125  
Vinmenu\* 425  
Vinmenu\*\* 595

KANALENS 4 RETTERS VEGETARMENU

Hø-bagt knoldselleri med æble, dild og røget fløde  
Variation af vinterkål med morkler, knoldgaltetand og svampecrème  
Glaserede rødbeder med tragtssvampe, syltet solbær og trøffel  
Kirsebær med mælkechokolade og marengs

4 retter 455  
Tilkøb af osterservering 125  
Vinmenu\* 425  
Vinmenu\*\* 595

Vinmenu\*

2019 Weissburgunder, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Tyskland  
2017 Chardonnay, Ranch 32, Monterey, Californien, USA  
2016 Rosso di Montalcino, Argiano, Toscana, Italien  
2009 Sauternes, Château Piada, Bordeaux, Frankrig

Vinmenu\*\*

2019 Verdejo, José Pariente, Rueda, Spanien  
2017 Bourgogne Blanc, Henri Boillot, Bourgogne, Frankrig  
2012 Barolo, Trediberri, Piemonte, Italien  
2009 Sauternes, Château Piada, Bordeaux, Frankrig

EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne, snacks, vinmenu, 4 retter, kaffe, sødt og en avec

En aften menu 1.250  
En aften vegetarmenu 1.150

Spørg venligst personalet vedrørende allergener

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



JULEN 2020

À LA CARTE

Snacks og forretter

Vores udvalg af snacks 95

3 østers med sort peber, yoghurt og syltet hybenrose 150

Jomfruhummer med vinterkål, morkler, knoldgaltetand og sauce aromatique 255

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

Det bedste fra anden med solbær, syltet løg og langpebersky 195

Hovedretter

Stegt pighvar med hø-bagt selleri, lardo, trøffel og svampecrème 315

Stegt gråand med glaserede rødbeder, tragtssvampe og sky 255

Oksemørbrad med løgvækster og chimichurisauce 315

Ost og dessert

Udvalg af skandinaviske oste med syltet abrikos og ristet rugbrød 120/160

2 års Havgus med blomme, macadamianød og trøffel 185

Syltet og flamberet mandarin med kardemomme, hvid chokolade og vaniljeis 125

Kirsebær med mælkechokolade og marengs 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 -





JULEN 2020

KANALENS JULEFROKOST

Kanalens julefrokost serveres enten  
som "Den lille" eller "Den store".  
Begge skal forudbestilles

Den lille  
350

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

Den store  
550

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

Spørg venligst personalet vedrørende allergener

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