

KANALENS AFTENMENU

Stenbiderrogn, jordskok, pære og creme fraiche
Torsk, røget musling, biodynamisk kål og tang
Blæksprutte, Bianchetto trøffel, oliven og knoldselleri
Vagtel, aromatisk bouillon, løgvækster og ramsløg
Okse, rødbede, solbær og sauce med langpeber
Lagret fast ost med kantareller og Macademia nød
Blodappelsin, yoghurt, hvid chokolade og marengs

5 retter 655

7 retter 855

EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks

7 retters menu

Vinmenu

Mineralvand

Kaffe med søde sager

1975

VINMENU

2016 "Kritt" Pinot Blanc, Marc Kreydenweiss, Alsace

2014 "Les Monts de Boncourt" Domaine de Bellene, Côte de Nuits-Village

2010 "Les Écrins" Domaine de la Borde, Arbois Pupillin

2012 "Morey-Saint-Denis" Francois Feuillet, Bourgogne

2005 "Viña Tondonia" Reserva, R. López de Heredia, Rioja

2006 "Le Vieux Chateau" Stéphane Aladame 1. Cru, Montagny

2016 "Fass 6" Auslese, Weingut Seehof, Rheinhessen

5 vine 650

7 vine 850

FORRETTER

Jomfruhummer med grillet porre, hvidløg og hummer sauce	195
Caviar, kartoffelcreme, hjertemusling og purløg	285
Vagtel, løgvækster, ramsløgskapers og Aromatisk Bouillon	175
Det bedste fra Anden, æbler, valnødder og sky med langpeber	190

HOVEDRETTER

Grillet havtaske, selleri, fermenteret asparges og sauce Blanquette	235
Due med tærte af indmaden, druer, mandel og due sky	255
Krogmodnet gris, kål, grønne oliven, trøffel, sauce med brunet smør	225

OSTE & DESSERTER

Oste fra vogn med stegt rugbrød og syltede sager	160
Pære, karamel, citrontimian, hasselnød og iscreme på creme fraiche	110
Blodappelsin, yoghurt, hvid chokolade og marengs	110