

## KANALENS AFTENMENU

Kammuslinger med tomater, frisk ost og sar  
Pocheret havtaske med agurker, ærter og røget muslingesauce  
Dansk hummer med artiskok, solsikke og aromatisk bouillon\*  
Nye kartofler med tang, sommertrøffel og sauce på vesterhavsost  
Stegt foie gras med kirsebær, tørret andebryst og lang pebersauce\*  
Grillet kalv med løgvækster, morkler og sauce Robert  
Jordbær med honning, creme fraiche og is af hyldeblomst

5 retter 655,-

7 retter 855,-

Retter markeret med \* indgår i 7 retters menuen – 7 retter er ikke tilgængelig efter kl. 21.00

---

## VINMENU

2014 "Vom Schiefer" Trocken, Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel  
2014 "Montmains" 1. Cru, Domaine William Fevre, Chablis  
2014 "Clos Windsbuhl" Riesling, Domaine Zind Humbrecht, Alsace  
2010 "Les Écrins" Savagnin, Domaine de la Borde, Jura  
2016 "Volnay" Domaine Glantenay, Bourgogne  
2015 "La Demoiselle" Château Sociando-Mallet, Haut-Medoc  
NV. Brachetto "Birbet" Malvira, Piemonte

5 vine 655,-

7 vine 855,-

---

## EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks  
7 retters menu  
Vinmenu  
Mineralvand  
Kaffe med søde sager

1975,-

RESTAURANT KANALEN AFTEN A LA CARTE

FORRETTER

Grillet dansk hummer med tomater, sort hvidløg og hummervinaigrette	235,-
Caviar med kartoffelcreme, hjertemuslinger og smør	295,-
Foie gras med kirsebær, tørret andebryst og lang pebersauce	195,-
Stegte kammuslinger med nye løg, estragon og røget muslingesauce	195,-

HOVEDRETTER

Pocheret havtaske med nye kartofler, strandurter og frikassésauce	285,-
Stegt pighvar med artiskok, røget marv og rødvinssauce på pighvar	325,-
Jersey mørbrad med nye porre, morkler og sauce med syltede sennepskorn samt løg	325,-

OSTE & DESSERTER

36 måneders Comté med sommertrøffel, macadamianødder og syltede bøgehatte	160,-
Udvalg af ost med rugbrød og syltede sager	160,-

Kirsebær med chokolade, éclair og hasselnødder	125,-
Jordbær med honning, creme fraiche og is af hyldeblomst	110,-