

FORRETTER

Stegte kammuslinger med kål, sprødt malt og muslinge sauce	185
Stegt jomfruummer med mandel, lardo, grønne oliven og asparges kartoffel	235
Caviar med kartoffelcreme, macadamia, hjertemusling og purløg	295
Løjrom med kartoffelcreme, macadamia, hjertemusling og purløg	185
Stegt foie gras med solbær, tørret andebryst og sky med langpeber	195
Tatar af okse med sort peber, saltet grønne stikkelsbær, og sprødt brød	165
Vintergrønt og sommersylt med persille og sauge nage	165

HOVEDRETTER

Pocheret helleflynder med borretana løg, ramsløg og sauce Nage	285
Côte du Boeuf af dansk jersey med grillede porre og sauce bordelaise	
<i>Min. 2 kwarter</i>	295
Farseret vagtel med skorzonerødder, persille, trøffel og vagtelsky	295
Grillet kalvekam med spæde hvidløg, kål og aromatisk pebersauce	285
Stegt havtaske med knoldselleri, fermenteret hvidløg og hønsesky	225

OSTE & DESSERTER

Oste fra nær og fjern med , stegt rugbrød og syltede sager	160
Ost og trøffel	245
Passionsfrugt, hvid chokolade, gulerod og yoghurt	135
Kokos is med mørk chokolade og lime	135

KANALENS AFTENMENU

Hø-røget kammusling med friskost, sprød malt, brøndkarse og grønne stikkelsbær

Helleflynder pocheret i smør med sauce Nage og løjrom

Stegt jomfruhummer med lardo, grønne oliven og asparges kartoffel

Farseret vagtel med skorzenerødder, persille, trøffel og vagtelsky

Grillet kalvekam med spæde hvidløg, kål og aromatisk pebersauce

Passionsfrugt, hvid chokolade, gulerod og yoghurt

6 retter 795

6 vine 795



EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks

6 retters menu

Vinmenu

Mineralvand

Kaffe med søde sager

1725

Vores vand er filtreret kildevand med eller uden brus 35 kr. per person ad libitum

Spørg tjeneren vedr. allergier