

KANALENS AFTENMENU

Helleflynder med grønne jordbær, agurker og syrnet fløde med stenbiderrogn

Hvide asparges med fjordrejer, macadamianød og sauce blanquette*

Ristet pighvar med nye kartofler, løvstikke og purløgscreme

Løgvækster med sprødt kyllingeskind, ramsløg og morkelsky

Stegte andehjerter med grønne asparges, sommertrøffel og sky med sar

Dansk oksemørbrad med Foie Gras, salat stokke og pebersauce

Rabarber med lakrids, chokolade og is af peanuts

5 retter 655,-

7 retter 855,-

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

VINMENU

2016 "Trocken" Weingut Wittmann, Rheinhessen

1998 "Sommerhäuser Reifenstein" Riesling Kabinett Halbtrocken, Schloss Sommerhausen, Franken

2016 "Les Narvaux" Domaine Chavy-Chouet, Meursault

2015 "Beaujolais" Château Cambon, Bourgogne

2010 "Hautes Côtes de Nuits" Domaine Michel Gros, Bourgogne

2012 "Brunello di Montalcino" Il Poggione, Toscana

2007 "Signature" Holdvölgy, Tokaji

5 vine 655,-

7 vine 855,-

EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks

7 retters menu

Vinmenu

Mineralvand

Kaffe med søde sager

1975,-

Chef de Cuisine Jeppe Foldager

RESTAURANT KANALEN AFTEN A LA CARTE

FORRETTER

Stegt Jomfruhummer med hvide asparges, umodne ferskner og mandler	225,-
Caviar, kartoffelcreme, hjertemusling og smør	295,-
Foie Gras au Torchon, rabarber og Pekan nød	195,-

HOVEDRETTER

Pighvar, kål, salatskud, parmesan og sommertrøffel	265,-
Grillet hummer, løgvækster og vinaigrette	325,-
Ryg af sommerbuk, grønne asparges, umodne jordbær og mørkel	265,-

OSTE & DESSERTER

36 måneders Comte, sommertrøffel og syltede bøgehatte	160,-
Oste fra vogn, stegt rugbrød og syltede sager	160,-
Danske jordbær, Tonkanød, mandel og hvid chokolade	110,-
Rabarber med lakrids, chokolade og is af peanuts	110,-

Chef de Cuisine Jeppe Foldager