

## KANALENS AFTENMENU JULEN 2018

Syltet helleflynder med æble, knoldselleri og enebær  
Pocheret Limfjords østers med biodynamisk kål, agurk og røget muslingesauce\*  
Grillet jomfruhummer med gule beder, sort hvidløg og vadouvan  
Glaseret Jordskokker med trøffel, ramsløg capers og flæskesvær\*  
Stegt Canette bryst med tørret frugt, Foie gras og sauce med lang peber  
Camembert fra Møn stegt på pandekage med pære, kandiseret valnød og sezuan peber  
Flamberet Mandarin med hvid chokolade, vanilje og kardemomme is

5 retter 655

7 retter 855

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

---

### VINMENU

5 vine 655

7 vine 855

---

### EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks

7 retters menu

Vinmenu

Filtreret vand

Kaffe med søde sager

1975,-

## RESTAURANT KANALEN AFTEN A LA CARTE

### FORRETTER

|   |     |
|---|-----|
| Stegt jomfruummer med jordskokker, grønne oliven og trøffel   | 225 |
| Caviar med kartoffelcreme, macadamia, hjertemusling og purløg | 295 |
| Stegt ande Foie Gras med syltet løg, solbær og langpeber sky  | 195 |

### HOVEDRETTER

|   |     |
|---|-----|
| Stegt Pighvar med enebær, lardo, knoldselleri og hønsesky                           | 345 |
| Côte du boeuf af dansk jersey med løgvækster og sauce bordelaise<br>Min. 2 cuverter | 295 |
| Stegt Canette bryst med foie gras, tørret frugt og og andesky                       | 285 |

### OSTE & DESSERTER

|   |     |
|---|-----|
| Udvalg af oste, stegt rugbrød og syltede sager                  | 160 |
| Camembert fra Møn stegt på pandekage med pære, sezuan peber     | 160 |
| Pigeon æble med ølkage, leather wood honning og creme fraiche   | 135 |
| Flamberet Mandarin med hvid chokolade, vanilje og kardemomme is | 135 |