

# KANALENS AFTENMENU

Stenbiderrogn med ræddike, kærnemælksmousse, pandekage og røget stenbider  
Stegt helleflynder med kål fra Seerupgaard, Bianchetto trøffel og muslingsauce med Høost  
Vagtelbryst og brissel med løgvækster, ramsløg og langpeber sauce  
Blodappelsin med sablé, yoghurtcreme, marengs og syltet ingefær

4 retter 495

4 glas vinmenu 495

## KANALENS VEGETARMENU

Kål og karse fra Seerupgaard med yoghurt, druetang og østersblade  
Løgvækster med Bianchetto trøffel og kærnemælks sauce med Fyrmester  
Rødbeder med morkler, radicchio og rødbedesauce med Karl Johan olie  
Blodappelsin med sablé, yoghurtcreme, marengs og syltet ingefær

4 retter 495

4 glas vinmenu 495



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

# A LA CARTE

## FORRETTER

Stenbiderrogn med ræddike, kærnemælksmousse, pandekage og røget stenbider	145
Stegt jomfruhummer med gulerod, hvidløg, og hummersauce med vadouvan	195
Tatar af dansk okse med æggeblommecreme, syltede løg og sprød kartoffel	155
Oscietra Imperial Caviar med kartoffelpuré, macadamianød, hjertemuslinger og purløg	295

## HOVEDRETTER

Pighvar pocheret på ben med porre, ramsløg og Blanquette sauce	295
Vagtelbryst og kalvebrissel med løgvækster, ramsløg og langpeber sauce	255
Côte de Boeuf med bagt og syltet selleri og sauce Bordelaise <i>Min 2 couverter</i>	295

## OST & DESSERT

Udvalg af skandinaviske oste	135
Blodappelsin med sablé, yoghurtcreme, marengs og syltet ingefær	115
Caramélia chokolade 36% med pocheret pære, karamel, citron og vanilje	135



*Informér venligst personale vedr. allergener*

*Ved betaling med kreditkort pålægges muligvis kreditkortgebyr*