

Kanalen

På Kanalen serverer vi snacks og mellemretter. Vi anbefaler derfor til deling 2 - 3 snacks samt et grillet fladbrød og 3 retter pr. Person. Del gerne de grønne retter.

Snack

2 friteret østers med grønæble, glaskål og jalapeños	75
Toast "bikini" med serranoskinke, hvid dame og trøffel	85
Dampede artiskok med tahin-dressing, citron, mynte og oregano	85
Croquette med lufttørret andebryst, enebær og dijonnaise	85
Papadums med trøffel og parmesan	50
Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp	45
Tatar af okse fra Himmerland med sort oliven, syltet hvidløgsstilk, fedtegrever og rød oxalis	95

Brød

Grillede fladbrød med ramsløg og flækærtepure med kamilleblomst	45
---	----

Caviar

Bærii caviar serveret med røget kartoffel croquettes, crème fraîche og purløg	30 gram	475
	50 gram	675
	125 gram	1375
Tilkøb 5 g. Bærii caviar pr. ret		55

Fisk og skaldyr

Rimmet petoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstikke og dildolie	95
Grillet jomfruhummer med persille-hvidløgssmør, aioli, croutoner og citron	150
Kartoffelvaffel med pisket cremefraiche, stenbiderrogn og karse	150
Snekrabbe med porre, salturt, brændt lime, muslinge sauce	115
Ceviche af sandart med agurk, forårsløg, chulpe majs, jalapeños og koriander	125

Grønt

Skorzonerrødder med fermenteret østershatte, hollandaise og parmesan	95
Agnolotti med ricotta, spinat, brunet smør og salvie	85
Salat af fennikel og glaskål i tynde skiver med bagna cauda og saltet ricotta	75

Grill

Confiteret kanin med forårsløg, blomsterkarse og peberrod	125
Dampet kuller med hvide asparges, ramsløg og blanquette sauce med rygeost	135
Dansk lam med grønne asparges, pistacienødder, skvalderkål og sort kardemomme	125
Økologisk okse med friskostcreme, endivie og brøndkarse	125

Ost

Ost fra Arla Unika pr. stk	45
----------------------------	----

Dessert

"Affogato" espresso og vaniljeis	75
1 kugle is eller sorbet med drys	45
Karamelliseret pandekage fyldt med citroncreme og vaniljeis	75
Kandiseret blodappelsin med kokos sorbet og mandelolie	75