

# Kanalen

På Kanalen serverer vi snacks og mellemretter. Vi anbefaler derfor til deling  
2 - 3 snacks samt 1 brød servering og 3 retter pr. Person. Del gerne de grønne retter.

## **Snack**

2 østers med dobbelt fløde, habanero hot sauce og citron	85
Toast "bikini" med serranoskinke, hvid dame og trøffel	90
Det bedste fra anden stegt på toast med saltet solbær og rød amaranth	95
Dampede artiskok med tahin-dressing, citron, mynte og oregano	90
Grønne asparges i tempura med brunet smør emulsion og persille	90
Papadums med trøffel og parmesan	55
Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp	45
Tatar af okse med, enebær emulsion, fedtegrever, brændt hvidløg og engsyre	95

## **Brød**

Fladbrød med ramsløg og flækærtépuré med kamilleblomst	50
Quesadilla med salsa criolla, palmemarv, røget cheddar og koriander	55

## **Caviar**

Baerii cavier serveret med røgede kartoffel crouetter, creme fraiche og purløg	30 gram	475
	50 gram	750
	125 gram	1575

## **Fisk og skaldyr**

Grillet jomfruhummer med persille-hvidløgssmør, aioli, croutoner og citron	150
Rimmede petoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstilke og dildolie	95
Nye kartofler med cremet røget hellefisk, sprødt kyllingeskind og friteret løvstikke	125
Ceviche af sandart med agurk, forårløg, chulpe majs, jalapeños og koriander	125
Kartoffelvaffel med taskekрабbe rørt med dild, citron og karse	150
Tilkøb 5 Gram Baerii cavier per ret	55

## **Grønt**

Stegt polenta med, persille, citron, jalapeños og parmesan	90
Hvide asparges med fermenteret østershatte, hollandaise og parmesan	100
"Origenal" stuvede kuglehvede med nye løg, ramsløg og røget vesterhavs ost	90

## **Grill**

Grillet ølse på spyd med romesco sauce, feta og mynte	135
Black cod med blomkål og sauce med brunet smør, soya, lime og brøndkarse	150
Iberico gris med dampede porre, skummende sauce med ventreche og citrontagetes	145
Dansk lam fra Vejle Ådal med ratatouille, dukkah, basilikum og lamme sauce	150

## **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	80
Rabarber pocheret med hibiscus blomst, pisket mascarpone, crumble med mandelkrokant og mælkais	80
Kandiseret blodappelsin med kokos sorbet, forårs blomster og mandelolie	80

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale