

Selskaber hos Restaurant Kanalen

I det smukke gamle Anneks, er der frit udsyn til bjælkerne og højt til loftet. Lokalet står smukt og elegant med christianshavnerhistorie i væggene. Her er hyggeligt og uformelt – de perfekte rammer.



kanalen

Private møder med Christianshavnercharme

Annekset hører til Restaurant Kanalen, som gennem mere end 30 år har leveret gastronomi på højeste niveau. Det gamle sejlløft har med sin åbne pejs og fritlagte bjælker charme helt ind i det gamle murværk. De perfekte rammer til et hvert middagselskab hele året rundt.

I annekset kan sidde 85 spisende gæster ved enten lange eller runde smukt opdækkede borde, med direkte adgang til 2 private gårdhaver.



kanalen

Oktober

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

Sprøde linseflager med trøffel og parmesan
Hjertesalat med pistaciecrème og citronverbena
Jordskokker med brunet smør emulsion og persille

Forretter

Terrine af helleflynder med agurk, glaskål,
rygeostcrème og purløgssolie
Åben hummerravioli med skummende
hummerbisque, urtesalat og grønne stikkelsbær
Saltbagte gule beder med ristet gær, boghvede,
havesyre og saltede fennikelblomster

Mellemretter

Tatar af okse med syltede karjohansvampe,
ramsløgskapers, brøndkarse og sprødt brød
Baccala af torsk med radiser,
friterede kapers, croutoner og blomsterkasse
Galette med rørt ricotta, saltet salatløg og marineret
zucchini med citron og pistacienødder

Hovedretter

Dansk krogmodnet gris med stegte gulerødder,
syltede hyldeblomster, flækærtepuré og sky med kørvel
Grillet onglet fra Himmerland med bagt knoldselleri, kantareller, majs,
saltede solbær og rødvinssauce fyldt med syltede sennepskorn
Stegt medaljon af torsk med sensommerkål, kartoffelpuré,
salturt og luftig muslingesauce

Dessert

Blommer bagt med tonkabønne og ingefær, hvid chokolade og mælkeis
Mørke bær med pisket vaniljecrème, hasselnøddekage og skovmærkeis
Chokoladetærte med blåbær, kandiserede valnødder,
tørret kornblomst og brombærsorbet

kanalen

November - December

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

Rodfrugtchips, saltet mandler og oliven
Krustade med tomat og håndpillede rejer
Salt æbleskive med havgus

Forretter

Saltet kammusling med syltet grønne stikkelsbær,
bøgehatte og skummende hummerbisque
Gravad laks med dild, soya perler og agurk
Rilette af øko gris med gulebeder og syltet sennep og brøndkarse

Mellemretter

Vintersalat med røget helleflynder, croutoner og æble
Rejer, urtekartofler, luftig hollandaise og sprødt brød

Hovedretter

Confiteret andelår med bagte rødbeder, brombær og sauce med trøffel
Krogmodnede gris med kartoffelpure, bløde løg og karse
Grillet kalkun overlår med stuvet perlebyg,
bitre salater og ristet boghvede

Dessert

Ris a la mande med kirsebærsauce
Chokolade, chokolade, chokolade
Æbletærte med kanel sukker og vaniljeis

kanalen

Jaunar - Februar - Marts

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

Rodfrugchips, saltede mandler og oliven
Krustade med taskekrabbesalat, dild og citron
Dehydreret jordskokker med pisket cremefraiche og persille

Forretter

Saltet kammusling med rygeost, brændt agurk, smørristet boghvede og dild
Tatar af okse med sprødt kyllingeskind, sorte oliven og rød shiso karse
Stenbiderrogn, slikporre, sprødt brød og luftig hollandaise
(Serveres med rejer indtil stenbiderrogn kommer
i sæson – forventet slut januar start februar)

Mellemretter

Smilende hønseæg med kartoffel, havgus og karse
Svampe risotto med Karl Johan og sort trompetsvamp, fennikel crudite og parmesan

Hovedretter

Flat Iron steak med bagte rødbeder, sorte Beluga linser, stegt grønkål og rødvinssauce
Grillet hanebryst med stuvet perlebyg, bitre salater og saltet smørvalle
Røget torsk pocheret i fløde med urtekartofler syltet artiskok og salturt

Dessert

Mørkebær med ristet kerner, vaniljeis og brunet smørbobler
Pisket vanilje panna cotta med mandel crumble, ananas salsa og kokossorbet
Banantærte med mørk chokolade, kondenseret mælk, flødeskum og blød marengs

kanalen



Tilkøb

Champagne ved
velkomst
65

Ekstra ret inkl. vin
150

Opgradering af vine
*Efter aftale med
vores sommelier*

Håndtering og servering
af bryllupskage
20

Husets blomster
45

Bar med almindelig
spiritus, øl, vand og vin.
3 timer
265

Ekstra ret inkl. vin
150

Tillæg

1 ekstra time
3.000

Arrangement på
søn- og helligdage
6.000

Selskab i anneks

En frokost i annekset

Slutter kl. 17.00

Velkomst med saltede snacks

3 rettersmenu

Vine under maden

Mineralvand med/uden brus

Kaffe med sødt

895 pr. person

En aften i annekset

Velkomst med saltede snacks

3 rettersmenu

Vine under middagen

Mineralvand med/uden brus

Kaffe med sødt

995 pr. person

kanalen