

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 sejloft har med sin åbne pejs og fritlagte bjælker charme helt ind i det gamle murværk. De perfekte rammer til et hvert middagsselskab 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

Januar - Februar - Marts

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

-

Rodfrugtchips, 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

April - Maj - Juni

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

-

Rodfrugt chips, saltet mandler, oliven
Krustade med torsk rørt med cremefraiche og dild
Papadums med trøffel og parmesan

Forretter

-

Saltet kammusling med skummende
muslingesuppe, syltet kartoffel, kejserhatte og karse
Hvide asparges med stenbiderrogn, purløg og lullig hollandaise (sprødt brød)
Tatar af okse med trøffelmayo, sprødt brød, brøndkarse og syltet jalapeno

Mellemretter

-

Crudite salat af fennikel og glaskål med bagna cauda dressing, estragon og parmesan
Langtidstegte gulerødder med flækærter kogt med kamilleblomst,
røget mandler og syltet hyldeblomst

Hovedretter

-

Flatiron steak med knuste kartofler, grønne asparges, østershatte og foie gras sauce
Grillet perlehønebryst med spidskål, ramsløg og blanquette sauce
Stegt kuller med kartoelmos, nye løg, radiser og saltet smørvalle

Dessert

-

Pisket chokoladecreme med hasselnøddecrumble, rabarber og is på jerseymælk
Jordbær vendt i hibiscus sukker med honning ristet havregryn og vaniljeis
Citrontærte med brændt marengs

kanalen

Juli - August - September

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

-

Rodfrugtchips, saltet mandler og oliven
Pani puri med yoghurt, aromatiske urter og agurk
Kartoffelvaffel med håndpillede rejer og citronmayo

Forretter

-

Åben hummerravioli med skummende hummerbisque, urtesalat og grønne stikkelsbær
Ceviche af sandart med agurk, forårsløg, sprøde majs og koriander karse
"Vitello tonnato" tatar af okse med tun, tørret dadeltomater og katsuobushi

Mellemretter

-

Tomater i variation med brødsauce, parmesan og rød basilikum
Bånd af gule zucchini vendt med citron fennikel spire, ristet gær og hjemmelavet karry

Hovedretter

-

Onglet fra Himmerland med majs, kantareller, østershatte,
syltet solbær og rødvins sauce med sennepskorn
Svinekæber, knuste kartofler med krydderurter, belg ærter og smørvalle sauce
Dampet kulmule med brændt broccoli, saltet solsikkekerner, blanquette sauce
med rygeost og karse

Dessert

-

Ymerfromage med stikkelsbærkompot, tørret mazarinkage og vaniljeis
Hvid chokolade med kirsebær, mandel crumble og marsala iscreme
Chokoladetærte med blåbær, kandiseret valnødder, tørret kornblomst og brombær sorbet

kanalen

Oktober - November - December

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Snacks

-

Rodfrugt chips, saltet mandler, oliven

Kartoffelvaffel med trøffel og skinke

Rilette af frilandsgris på crouton med syltet sennepskorn

Forretter

-

Gravad laks, saltbagt knoldselleri, peberrodsfløde og karse

Vinterporre med håndpillede rejer, luftig hollandaise og ristet brød

Saltet kammusling med blomkål og sauce med skalotteløg syltet i soja og pistacienødder

Mellemretter

-

Vintersalat med pocheret hønseæg og parmesan

Jordkokker bagt med timian og sherry, rygeost og endive

Hovedretter

-

Confiteret andelår, med stuvet perlebyg, muscat græskar og andesky

Sprødstegt gris med flækærter kogt med kamilleblomst, bløde løg og friteret salvie

Helleflynder med knust kartoffel, fermenteret kål, hummersauce og trøffel

Dessert

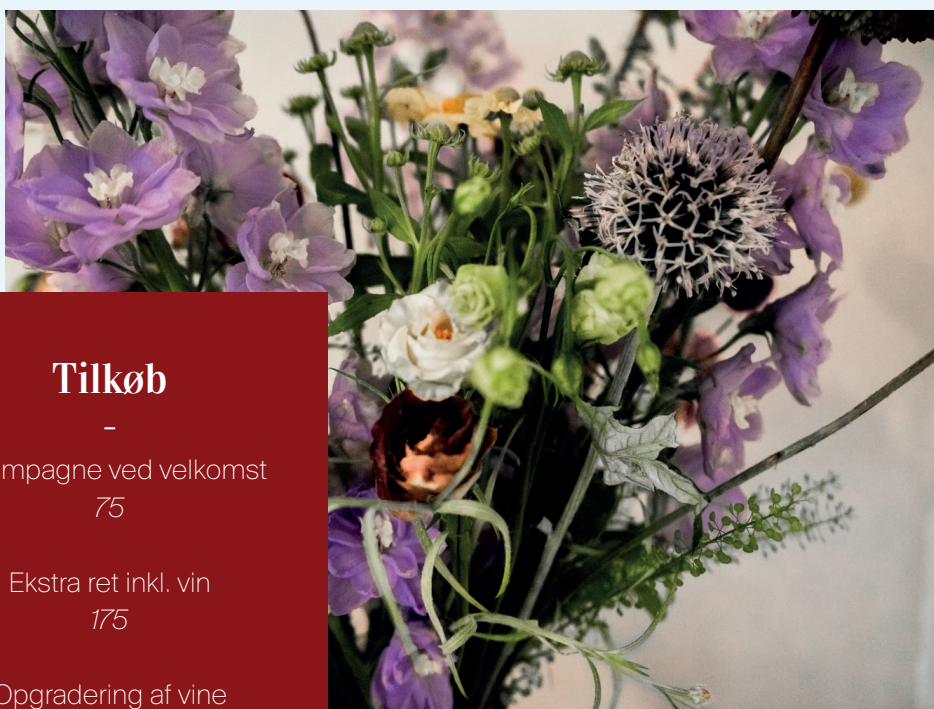
-

Ris a la mande med kirsebærsauce

Banankage med pisket chokoladecreme og kokos-is

Æbletærte med kanel sukker og vaniljeis

kanalen



Tilkøb

-

Champagne ved velkomst
75

Ekstra ret inkl. vin
175

Opgradering af vine
*Efter aftale med
vores sommelier*

Håndtering og servering
af bryllupskage
25

"Markblomster"
pr. buket/bord
fra 450

Bar med almindelig
spiritus, øl, vand og
vin. 3 timer
325

Tillæg

-

1 ekstra time
3.000

Arrangement på
søn- og helligdage
6.000

Selskab i annekset

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