

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.

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.



April - Maj - Juni - 2023

3 retter 485

4 retter 585

5 retter 685

Snacks

-

Rodfrugt chips, saltet mandler, oliven

Kartoffelvaffel med serranoskinke og trøffel

Toast melba med baccala og syltet kapersblade

Forretter

-

Terrine af saltet kammusling serveret i skal med blomkål, dild, agurk og pistacienød

Hvide asparges med håndpillede rejer, purløg og luftig hollandaise

Tatar af okse fra Himmerland med sorte oliven, bagte tomater og puffet quinoa

Mellemretter

-

Sprøde grøntsager i tynde skiver med pocheret æg, brøndkarse og parmesan

Burrata med bånd af zucchini, citron vinaigrette og ristede boghvedekerner

Hovedretter

-

Flatiron steak med saltbagt knoldselleri, braisseret borettane løg, peberrod og rødvinssauce

Unghanebryst fra Gråsten med knuste kartofler, grønne asparges,

bøgehatte og sauce tilsmagt med sherry

Stegt medaljon af torsk med ærterisotto, grillet spidskål og skummende muslingesauce

Dessert

-

Vin rabarber med vanilje pannacotta, marengs og kærnemælksis

Jordbær vendt i hibiscus sukker med hasselnøddecumble og vaniljeis

Citrontærte med brændt marengs

Juli August September 2023

3 retter 485

4 retter 585

5 retter 685

Snacks

-

Rodfrugt chips, saltet mandler, oliven

Butterdejstærte med ricotta, zucchini og pistacie

Krustade med håndpillede rejer og tomat

Forretter

-

Tun tataki med rød peber, soya-lime sauce og katsuobushi

Ceviche af sandart med agurk, forårsløg, sprøde majs og koriander karse

Tatar af okse med trøffelmayo, sprødt brød, brøndkarse og hvidløgstop

Mellemretter

-

Grønne stangbønner med gær emulsion, ristet boghvede og havesyre

Bagt blomkål med mandelcreme, brunet smør og friteret salvie

Hovedretter

-

Onglet fra Himmerland med risoni, tomater i variation, brødsauce, Parmesan og rød basilikum

Perlehøne med kartoffelpure, grillet forårsløg, blomsterkarse og brændt hvidløg

Kulmule med perlebyg, sommerkål, ramsløg og smørvalle sauce

Dessert

-

Røde bær med hvid chokoladecreme, mandelcrumble og vaniljeis

Bagte blommer med hybenrose, let pisket fløde med amaretto, sprøde marengs og mælkeis

Chokoladetærte med brombær og brombærsorbet

Oktober - November – December 2023

Snacks

55 pr. styk

-

Kartoffelvaffel med krabbesalat og karse

Krustade med røget ål og bagt tomat

Marineret sild på sprødt rugbrød med rødbede og cremefraiche

3 retter 485

4 retter 585

5 retter 685

Forretter

-

Varmrøget laks med smørristet rugbrød, citron mayo, agurk og glaskål

Stegt helleflynder med karamelliseret jordskok, tyttebær og champignon consommé

Tatar af okse fra Himmerland med karljohan, enebær og sprød grønkål

Mellemretter

-

Julesalat med pomelo, citron, basilikum og ristet sesam

Saltbagt knoldselleri med sauce lavet på gammel knas, ramsløgskapers og karse

Hovedretter

-

Confiteret andelår, med fermenteret vinterkål, knust kartoffel og andesauce med trøffel

Sprødstegt svinebryst med dehydreret rødbeder, rødbede bånd, skovsyre og rødvin sauce

Flatiron steak med svampe ristet i sesam, soya og perlebygotto med jordskokker

Kalkunoverlår med kartoffelpure, honningristet persillerødder, vinterkål og sauce lavet på æblecider

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Ris a l'amande med kirsebærsauce og jule krymmel

Chokolade Chokolade Chokolade - Gateau Marcel, chokolade mousse og chokolade sorbet

Æbletærte med kanel sukker og vaniljeis

Oktober - November - December - 2022 OBS

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

Januar - Februar - Marts - 2023 OBS

3 retter 485

4 retter 585

5 retter 685

Snacks

-

Rodfrugt chips, saltet mandler, oliven

Krustade med håndpillede rejer, tomat og citron

Gougères bagt med parmesan og fyldt med pisket havgus

Forretter

-

Saltet laks fra Færøerne med brændt agurk, drænet yoghurt, grønt æble og havesyre

Burrata med syltede gulerødder marineret med lang peber,

havtorn, smør ristet boghvede og rød shiso

Åben hummerravioli med skummende hummerbisque, urtesalat og grønne stikkelsbær

Mellemretter

-

Fennikel, broccoli og blomkål i tynde skiver med trøffelcreme og pocheret æg

Risotto vendt med bagt Muscat græskar, syltet Hokkaido og parmesan

Hovedretter

-

Flatiron steak med bagt knoldselleri, tomater og rødvinssauce med syltet sennepskorn og purløg

Hanebryst serveret med tartelet fyldt med stuvet svampe,

jordskokker, urtesalat og sauce med sherry

Medaljon af torsk med knust kartoffel, fermenteret kål, trøffel og skummende muslingesauce

Dessert

-

Kompot på vinteræbler, vanilje og calvados med mandel crumble og vaniljeis

Pære parfait med bånd af Clara Friis pære, citronverbena og ristet hasselnødder

Sveskeblommer bagt med granskud, pisket hvid chokolade,

tørret mazarinkage og brombærsorbet

Tilkøb

Champagne ved velkomst
75

Ekstra ret inkl. vin
195

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
375

Tillæg

Inklusiv forbruget i baren

1 ekstra time
(op til 40 gæster)
4.000

1 ekstra time
(for mere end 40 gæster)
6000

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

995 pr. person

En aften i annekset

Velkomst med saltede snacks
3 rettersmenu
Vine under middagen
Mineralvand med/uden brus
Kaffe med sødt

1150 pr. person