

Selskaber på 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.



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 smørrestet 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

Januar – Februar – Marts 2024

Snacks

55kr pr. styk

-

Knuste agurker med soya, lime og chili crisp
Krustade med taske krabbesalat, dild og citron
Tomattærte med oliventapenade og basilikumpesto

3 retter 485
4 retter 585
5 retter 685

Forretter

-

Rimet laks fra Færøerne med rygeost, glaskåls oblater, blomkål og urtesalat
Bagte porre med håndpillede rejer, luftig hollandaise, sprødt brød og kørvæl
Tatar af okse fra Himmerland med trøffel, fedtegrever, brændt hvidløg og karse

Mellemretter

-

Burrata med citron, saltet solbær, boghvede og rød amarant
Risotto vendt med råsyltet jordkok, grøn æble og parmesan

Hovedretter

-

Sprængt kalvespidsbryst med knust urtekartoffel, senneps sauce, brøndkarse og peberrod
Kalkunoverlår med cremet risoni, bitre salater og skummende sauce tilsmagt sherry
Medaljon af torsk med vinterkål, sprødt brød, oyster sauce og ramsløgsolie
Flatiron steak med stegte små kartofler, svampe, syltet perleløg og
rødvins sauce med sennepskorn **Tillæg + 75**

Ost

-

3 valgfri oste fra Arla Unika med kvædekompot og knækbrød
Gammel knas, sort trompet svampe og ristet hasselnødder

Dessert

-

Kompot på vinter æbler, vanilje og calvados med mandel crumble og vaniljeis
Pære parfait med bånd af Clara Friis pære, citronverbena og ristet hasselnødder
Pisket vanilje Panna Cotta med mandel crumble, ananas salsa og kokossorbet

April – Maj – Juni 2024

Snacks
55kr pr. styk

-

Knuste agurker med soya, lime og chili crisp
Krustade med taske krabbesalat, dild og citron
Tomattærte med oliventapenade og basilikumpesto

3 retter 485
4 retter 585
5 retter 685

Forretter

-

Hvide asparges med stenbiderrogn, sprødt brød, purløg og luftig hollandaise
Åben hummerravioli med skummende hummerbisque, urtesalat og grønne stikkelsbær
Saltet kammusling marineret med lime og agurk, avocado, bånd af glaskål og koriander karse

Mellemretter

-

"Vitello tonnato" tatar af kalv fra Himmerland med tuncreme, semi-dried tomater og katsuobushi
Crudite-salat af fennikel og glaskål med bagna cauda dressing, estragon og parmesan

Hovedretter

-

Gris fra Grambogård med langtidsstegte gulerødder, flækærter, syltet hyldeblomst og blanquette sauce
Kylling fra Rokkedahl med ærterisotto, grillet spidskål og skummende sauce med foie gras
Havkat med urtekartoffel, bitre salater, syltet hvidløgs stilk og soya-lime sauce med brunet smør
Kalvemørbrad med grønne asparges, østershatte, ramsløgskapers
og sauce smagt til med vin jaune - kartofler a part **Tilkøb + 75 kr.**

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Vin rabarber med vanilje pannacotta, marengs og kærnemælksis
Jordbær vendt i hibiscus sukker med hasselnøddecrumble og vaniljeis
Citrontærte med brændt marengs

Juli - August - September 2023 OBS

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 brombørsorbet



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 bobler med saltede snacks
3 rettersmenu
Vine under frokosten
Mineralvand med & uden brus
Kaffe med sødt

1075 pr. person

En aften i annekset

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

1250 pr. person