

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.



Kære Gæst,

"jeg har et godt tilbud til dig"

Hvis i ønsker at holde for eksempel jeres middag, jule arrangement, fødselsdag, personale fest eller lignende hos os i vores Private Dining Room/ Kanalens Anneks en mandag til og med torsdag i november og december i 2024 tilbyder vi 10 % rabat eller 15% på et gavekort som gælder indtil og med april 2025.

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 2024

Snacks
55 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 tomat 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 **Tillæg 75,-**

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 hasselnøddecumble og vaniljeis
Citrontærte med brændt marengs

Juli - August - September 2024

Snacks 55 pr. styk

-

Krustade med tomat og håndpillede rejer
Tomattærte med oliventapenade, pesto og mozzarella
Sprødt rugbrød med tatar af okse, trøffel og parmesan

3 retter 485
4 retter 585
5 retter 685

Forretter

-

Ceviche af sandart med agurk, forårsløg, sprøde majs og koriander karse
Tun tataki med grillet rød peber, soya-lime sauce med brunet smør og katsuobushi
Taskekrabbe med kartofler vendt i høaske, ramsløgskapers og luftig hollandaise

Mellemretter

-

Burrata med abrikoser marineret med lang peber, havtorn
hertil smør ristet boghvede og morgenfrueblomst
Galette med rørt ricotta, saltede salatløg, zucchini, citron, pistacienødder og brøndkarse

Hovedretter

-

Onglet fra Himmerland med risoni, tomater i variation,
brødsauce, parmesan og rød basilikum **Tillæg 75,-**
Perlehøne med kartoffelpure, grillet forårsløg, blomsterkarse og brændt hvidløg
Lammeculotte med romesco, gratineret fennikel, estragon og kørvel
Kuller med stuvet perlebyg, brændt broccoli, havesyre og skummende muslingesauce

Dessert

-

"Pêach Melba" bagt fersken med pisket vaniljecreme og hindbærsorbet og mandel crumble
Bagte blommer med hybenrose, let pisket fløde med Amaretto, sprøde marengs og mælkeis
Gammeldags ymerfromage med stikkelsbærkompot, tørret mazarinkage og vaniljeis

Oktober - November - December 2024

Snacks 55 pr. styk

-

Kartoffelvaffel med trøffel og Serrano skinke
Rilette af gås med croutoner og surt
Gougères bagt med parmesan og fyldt med pisket havgus fra Arla Unika

3 retter 485
4 retter 585
5 retter 685

Forretter

-

Håndpillede rejer med grillet hjertesalat, sprødt brød og blanquette sauce med rygeost
Saltede kammusling med endive, pomelo, agurk og ristet sesam
Dampet torsk med syltede grønne stikkelsbær, bøgehatte, drænet hytteost og jomfruhummer bisque

Mellemretter

-

Saltbagte gule beder med gær emulsion, havesyre og ristet boghvede
Tatar af okse fra Himmerland med enebær, fedtegrever med brændt hvidløg og rød skovsyre

Hovedretter

-

Oksemørbrad med bagt knoldselleri, saltede solbær, stegte svampe og rødvinssauce **Tillæg 50,-**
Stegt helleflynder med confiterede jordskokker, citron, skummende muslingesauce og urter
Vildsvine ragu med cremet risoni, syltede perleløg og friteret salvie
Kalkun cuvette med knust kartoffel, sortkål, rosenkål og grønkål med skummende trøffel sauce

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Bærkompot med ristet kerner, brunet smør bobler og vaniljeis
Kanalens æbletærte med Belle de Boskop æbler, kanelsukker og Tonkabønne is
Gateau Marcel, chokolade mousse, sprød chokolade og kakao sorbet

Kanalens Julemenu

Som vi tilbyder fra den 7. november

4 retter 485

Snack

-

Kartoffelvaffel med håndpillede rejer, citron mayo og karse

Forret

-

Dele serveret med rugbrød

Dild gravad laks fra Færøerne med saltbagt knoldselleri og peberrodsfløde

Marineret sild med rødbede og cremefraiche og rød amarant

Hovedret

-

Tallerkenanrettet

Confiteret Berberi andelår med stuede perlebyg, bitre salater og skummende sauce med trøffel

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød **Tillæg 100,-**

Dessert

-

Tallerkenanrettet

Kanalens "Riz à l'amande" med vanilje, kirsebær sorbet og jule krymmel

OBS 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



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