

# 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.



## 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, haveisyre 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 rødvinsauce **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



## Januar – Februar – Marts 2025

### Snacks 60kr pr. styk

-

Arancini med Karl Johan svampe, dijonnaise og karse  
Krustade med jomfruhummer tatar og rygeost  
Baccala af saltet torsk på toast melba med friteret kapers

**3 retter 495**  
**4 retter 595**  
**5 retter 695**

### Forretter

-

Rimmet laks fra Færøerne med bånd af glaskål og agurk, citronmelisse og kærnemælk sauce skilt med grøn olie  
Petonckle kammuslinger, drænet hytteost, syltede bøgehatte og grønne stikkelsbær med skummende muslingesuppe  
Tatar af okse med enebær emulsion, fedtegrever og rød bladets syre

### Mellemretter

-

Bagt vinterporre serveret med vinaigrette, kapers, ristede hasselnødder og urtesalat  
Confiteret jordkokker med timian, rygeost, boghvede og endive

### Hovedretter

-

Flatiron steak af okse med dehydrerede rødbede, svampe stegt med ristet sesamolie,  
rødvins sauce med syltede sennepskorn og rød amarant **Tillæg 60 kr.**  
Stegt torsk med kartoffelmos, borettane løg, ramsløgskapers, brøndkarse og fiskefumet  
Kalve ragout braiseret i vin, saltet citron og fennikel med cremet perlebyg og friteret salvie  
Kylling fra Rokkedahl med knust kartoffel, dampet vinterkål, syltet hvidløgs stilk og sauce tilsmagt sherry

### Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

### Dessert

-

Vinter æble kompot serveret med letpisket fløde, knuste makroner og vaniljeis  
Bagte sveskeblommer med nobilis gran, mascarpone, mandelcrumble og tonkabønneis  
Mælkechokolade tærte med krystaliserede solsikkekerner, brombær og solbærsorbet

## OBS 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 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 **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



## 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 annekset

### 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*