

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.



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

April – Maj – Juni 2025

Snacks 60 pr. styk

-

"Panisse" kikærte fritter med cornichon emulsion og karse
Kartoffelvaffel med trøffel og Serranoskinke
Toast Melba med marineret laks fra Færøerne, lime og valnøddeolie

3 retter 495
4 retter 595
5 retter 695

Forretter

-

Hvide asparges med stenbiderrogn, sprødt brød, purløg og luftig sauce Hollandaise
(Stenbiderrogn så længe sæsonen varer – ellers håndpillede rejser)
Terrine af saltet kammusling serveret i skal med blomkål, dild, agurk, pistacienød og kørvel
Carpaccio af okse med trøffelcreme, ramsløgskapers, sprødt brød og urtesalat

Mellemretter

-

Stracciatella med bagte og rå courgetter, fermenterede grønne tomater, basilikum og mynte
Tatar af kalv med Bagna Cauda emulsion, brøndkarse og parmesan

Hovedretter

-

Kalvemørbrad med knust kartoffel, grillet romaine salat, rødvinns sauce, brøndkarse og peberrod **Tillæg 75 kr.**
Confiterede svinekæber med risoni kogt med hønse sky og creme fraiche sommerkål og trøffelsauce
Torsk med bagt blomkål, mandelcreme, friteret salvie og sauce med soya, lime og brunet smør
Sprødstegt kylling fra Rokkedahl med stuvet kuglehvede, grønne asparges, bølgehatte,
frissé og sauce tilsmagt med sherry

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Rabarber pocheret med citron og hibiscus blomst pisket vaniljecreme, solsikke crumble og vaniljeis
Jordbær med tørret mazarinkage, frossen fløde med roser, violer og blå kornblomst
Citrontærte med brændt marengs og Tonkabønneis

OBS 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



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