

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.



Januar – Februar – Marts 2025

Snacks 60kr pr. person

-

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. person

–
"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 islandsk stenbiderrogn, sprødt brød, purløg og luftig sauce Hollandaise
(Stenbiderrogn så længe sæsonen varer – ellers håndpillede rejer)
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, rødvins 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, bøgehatte,
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

Juli - August - September 2025

Snacks 60 pr. person

-

Arancini med serranoskinke dijonaise og karse
Østers med hvid kimchi og ristet sesamolie
Krustade med jomfruummer tatar, rygeost og piment d'Espelette

3 retter 495
4 retter 595
5 retter 695

Forretter

-

Åben ravioli med hummersalat, syltet grønne stikkelsbær, urtesalat og luftig hummerbisque
Ceviche af kulmule med tomat, lime, forårsløg, sprøde majs og koriander
"Vitello tonnato" tatar af kalv fra Himmerland med tun, semi-dried tomater og katsuobushi

Mellemretter

-

Æterisotto med mascarpone, ærtespirer, saltet citron og parmesan
Crudite af fennikel og blomkål, med pocheret æg og sommertrøffel

Hovedretter

-

Flatiron steak med spinat, butterbean, brøndkarse og
sauce bordelaise med røget marv og purløg **Tilkøb 60 kr.**
Duroc gris med langtidsstegte gulerødder, syltet hyldeblomst,
ristet boghvede, skummende sauce - kartofler a part
Ballotine af havkat med knust kartoffel, citronmelisse og
blanquette sauce fyldt med blåmuslinger og spæde grøntsager
Perlehøne med blød polenta, røget cheddar, grillet sommerkål og sauce med hønsesky og Marmite

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Kirsebær med let pisket hvid chokoladecreme, mandel crumble og marsala iscreme
Vanilje parfait med bånd af pære, citronverbena, karamel og ristet hasselnødder fra Piemonte
Hindbærtærte med mascarpone og vaniljeis

Oktober - November - December 2025

Snacks 60 pr. person

-
Kartoffelvaffel med håndpillede rejer, citron og dild
Pocheret østers med agurk og rosa peber
Krustade med tun tatar, ponzu og rød shiso

3 retter 495
4 retter 595
5 retter 695

Forretter

-
Dild gravad laks fra Færøerne med agurk (Vakuumeret)
rugbrødsgrumble og skilt sauce med kærnemælk og dildolie
Helleflynder crudo med soya tapioka, citron lameller og koriander
Tatar af okse med enebær emulsion, sprødt brød og brøndkarse

Mellemretter

-
Bagt blomkål med mandelcreme, brunet smør og friteret salvie
Confiteret jordkok med gær emulsion, ristet boghvede og havesyre

Hovedretter

-
Oksemørbrad fra Himmerland med knust kartoffel, stegte svampe,
syltet hokkaido og rødvinssauce fyldt med sennepskorn **Tilkøb 60 kr.**
Confiteret andelår med dehydreret rødbede, rødbede bånd, saltet solbær og trøffelsauce
Bertels gris med stegt polenta, palme- grønkål og brændt løg sauce med estragon olie
Torsk med stegt blomkål, ristet hasselnødder, brøndkarse og soya-lime sauce med brunet smør

Ost

-
3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Desserter

-
Kandiseret appelsin med kokos sorbet og mandelolie
Kanalens æbletærte med belle de Boskop æbler, kanelsukker og tonkabønneis
Ananas med pisket vaniljecreme, mandel crumble og vaniljeis

Kanalens Julemenu 2025

Som vi tilbyder fra den 6. november

4 retter 495

Snack

-

Arancini med tørret andebryst og dijonnaise

Forret

-

Dele serveret med rugbrød

Dild gravad laks fra Færøerne med let pisket senneps fløde, råsyltet tyttebær og karse

Kanalens karry sild med vagnetæg, karry emulsion og bånd af grøn æble

Hovedret

-

Tallerken anrettet

Confiterede kæber af Bertelsen gris med stegt knoldselleri, sprød svær og peberrod

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød **Tilkøb 100 kr.**

Dessert

-

Tallerken anrettet

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



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