

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.



Juli - August - September 2025

Snacks 60 pr. person

-

Arancini med serranoskinke dijonaise og karse
Østers med hvid kimchi og ristet sesamolie
Krustade med jomfruhummer 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

-

Ærterisotto 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)
rugbrødscrumble 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 jordskok 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 vagtelæg, 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

Januar – Februar – Marts 2026

Snacks 60kr pr. person

-

Kartoffelvaffel med Baccalà af saltet torsk og karse
Toast Melba med håndpillede rejer og citron mayo
"Fuglekvidder" i sprødt brød

3 retter 520
4 retter 620
5 retter 720

Forretter

-

Torske medaljon i butterdej med hummerbisque, syltede grønne stikkelsbær sennepskorn og brøndkarse
Terrin af saltede kammuslinger med blomkålscreme, blomkåls buketter Pistacie, og sauce med soya og lime
Carpaccio af okse med fermenteret hvidløgs emulsion, pinjekerner Gammel knas fra Arla Unika og rød shiso

Mellemretter

-

Risotto med Muscat græskar, syltet Hokkaido, ramsløgskapers og parmesan
Saltbagt knoldselleri med Havgus, ristet boghvede og syltet purløgsblomster

Hovedretter

-

Flatiron steak med cremet Risoni, bagt porre, brøndkarse og rødvinsauce med braiserede oksehaler Tilkøb 60 kr.
Vol au Vent med kalkun, svampe à la crème urtesalat, grønne æbler og peberrod
Stegt lange med knust kartoffel og blanquette sauce fyldt med blåmuslinger og krydderurter
Confiterede kæber af gris med bagte gule beder, flækærter palmekål og skummende sauce med sherry

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Lavendel crème brûlée med vaniljeis
"Chokolade dessert" Kage, mousse, sprøde kakao-flager og hasselnøddeis
Passionsfrugt sorbet med pisket vaniljecreme, citronkage med brunet smør og marengs

April – Maj – Juni 2025 OBS

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, rødvinnsauce, 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

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

1095 pr. person

En aften i annekset

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

1295 pr. person