

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 sejlløft har med sin åbne pejs og fritlagte bjælker charme helt ind i det gamle murværk. De perfekte rammer til et hvert middagselskab 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 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 buttedejer 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 hvidløgsmulsion, 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 2026

Snacks 60 pr. person

-
Tun tostada med ponzu emulsion og rød syre
Rimmede Pétoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstilke og dildolie
Krustade med stenbiderrogn og rygeostcreme

3 retter 520
4 retter 620
5 retter 720

Forretter

-
Hvide asparges med håndpillede rejer, sprødt brød, purløg og luftig hollandaise
Rimmet laks med brændt agurk, rugbrøds crumble, karse og skilt kærnemælks sauce med grøn olie
Tatar af okse fra Himmerland med enebær, fedtegrever og skovsyre

Mellemretter

-
Butter beans og grønne bønner med gær emulsion, havesyre og Ricotta
Burrata med saltede solbær, ristet boghvede, rød basilikum og citron

Hovedretter

-
Grillet flatiron med grønne asparges, nye kartofler, ærter
og rødvinssauce fyldt med friske krydderurter og ramsløgskapers - **Tillæg 60 kr.**
Iberico gris med cremet perlebyg'otto, grillet spidskål og æble cider sauce
Timbale med rødspætte og kammusling med knust kartoffel, løg og muslinge-brøndkarse sauce
Sprødstegt kylling fra Rokkedahl med risoni, bånd af rå zucchini og skummende parmesansauce

Ost

-
3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-
Jordbær med kammerjunker, solsikke crumble, jordbærsorbet, sødskærm og koldskål med Madagascar vanilje
Hvid chokolade Panna Cotta med pocherede rabarber og rugbrødsdrys
"Lemon Cheesecake" pisket friskost creme, citron sorbet og marengs

Juli - August - September 2026

Snacks 60 pr. person

-

Mini tomattærte med oliven tapenade, pesto og mozzarella
Arancini med ærter og mascarpone, purløg emulsion og karse
Friteret Nori tang med laks crudo, ristet sesam og rød shiso

3 retter 520
4 retter 620
5 retter 720

Forretter

-

Carpaccio af tun med bånd af pære, citron verbena, pinjekerner og sumak vinaigrette
Rimmede kammuslinger med radiser, ærter, rygeost, havesyre og boghvede
Åben ravioli fyldt med krabbe, agurk og glaskål serveret med urtesalat og luftig strandkrabbebisque

Mellemretter

-

Glaserede gulerødder med syltede hyldeblomster, feta og røgedemandler
Stegte majs med pocheret æg, kantareller, brøndkarse og parmesansauce

Hovedretter

-

Onglet af okse fra Himmerland med stegt polenta
røget cheddar, jalapeños og "pappa al pomodoro" sauce - **Tilkøb 60 kr.**
Confiterede svinekæber med urtekartoffler og blanquette sauce skilt med estragonolie
Dampet kulmule med brændt broccoli, saltede solsikkekerner, græsk yoghurt syltet citron og purløgsolie
Vagtel farseret med Karl Johan svampe, serveret med Pommes Anna,
sauteret spinat og sauce tilsmagt med sherry

Ost

-

3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Dessert

-

Jordbær vendt i hibiscus sukker med honningristede havregryn og frossen dobbelt fløde
"Eton mess" sæsonens bær, marengs, letpisket fløde og vaniljeis
Pocheret fersken med tonka bønne, luftig mascarpone, cookiecrumble og hindbær sorbet

Oktober - November - December 2026

Snacks 60 pr. person

-
Saltet æbleskive fyldt med syltet asier og selleri remoulade
Kartoffelvaffel med trøffel og serranoskinke
Krustade med håndpillede rejer, citron og tomat

3 retter 495
4 retter 595
5 retter 695

Forretter

-
Pétoncle kammuslinger med syltede bølgehatte, soya perler, bagte skalotteløg og skummende muslingesauce, skilt med grøn olie
Rimmet laks med saltbagt knoldselleri, peberrodsfløde, frisée salat og syltede sennepskorn
Ceviche af hvid fisk med avocado, tigers milk, koriander olie, glaskål og tynde skiver af agurk

Mellemretter

-
Vinterporrer med sauce lavet på Gammel Knas, ramsløgskapers og karse
Tatar af okse med Madagascar peber, fedtegrever og brøndkarse

Hovedretter

-
Kalvemørbrad fra Himmerland med knust kartoffel, palme og grønkål, sprøde kapers og rødvinssauce - **Tilkøb 60 kr.**
Grillet Duroc gris med dehydreret rødbede, saltede solbær, rød amarant og trøffelsauce
Stegt helleflynder med confiterede jordkokker, citron, skummende hummerbisque og urter
Confiteret andelår med stuvet perlebyg, bitre salater, rysteribs og andesky

Ost

-
3 oste fra Arla Unika med sylt og knækbrød

Desserter

-
Kanalens "Riz à l'amande" ris med vanilje, dobbelt fløde, kirsebær sorbet og jule krymmel
Gateau Marcel, chokolademousse, sprød chokolade og kakao sorbet
Rødvins pocheret pære med hasselnøddekage, brændt hvid chokolade og vaniljeis

Kanalens Julemenu 2026

Som vi tilbyder fra den 13. november

4 retter 520

Snack

-

Krustade med håndpillede rejer, citron og tomat

Forret

-

Dele serveret med rugbrød

Marineret sild med rødbeder, skalotteløg, cremefraiche og rød amarant

Anderillette med confiterede løg, grov sennep, cornichoner og karse

Hovedret

-

Grillet Duroc gris med dehydreret rødbede, saltede solbær, rød amarant og trøffelsauce

Dessert

-

Kanalens "Riz à l'amande" ris med vanilje, dobbelt fløde, 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

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