

Dessert

50,- per stk. / 50,- per piece

Dagens kage
The cake of the day

Dagens is eller sorbet med crumble
Today's ice cream or sorbet with crumble



Fællesspisning hver dag kl 19.00
Social dining every day at 19.00

Activities in the house:

Croquis

Yoga

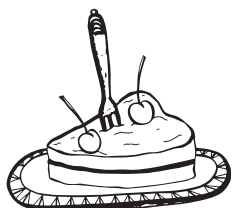
Morgenbad og morgensang / Morning dip and sing

Strikke og hækle onsdag / Crochet and Knitting Wednesday

Løbeklub / Running club

Yoga

Syng og sejl / Sing and Sail



Læs mere om dagens menu og vores aktiviteter på vores hjemmeside
Read more about the menu of the day and our activities on our website

Det er muligt at holde møder, konferencer eller fejre en du holder af
i vores stuer. Læs også mere om det på hjemmeside.

It is possible to have a meeting a conference or celebrate yourself or
a dear friend in one of our living rooms.

More info on our website

www.kanalhusetcpn.com

Smørrebrød Open faced sandwich

Frokost / Lunch

Hverdag / Weekday 12.45-15.00

Weekend 12.00-15.00



www.kanalhusetcpn.com



Menu

85,- per stk. / 85,- per piece

Æg / Egg

Semi-tørrede kirsebærtomater, cameo tomater, puffet boghvede, basilikum og pebermaYo

Semi-dried cherry tomatoes, cameo tomatoes, puffed buckwheat, basil and pepper maYo

Kartoffel / Potato

Kartofler med rygeostcreme, syltet og rå asparges, mandel, jalapenos og ærteskud.

Potatoes with smoked cheese cream, pickled and raw asparagus, almonds, jalapenos and pea shoots.

Kyllingelever mousse / Chicken liver mousse

Kyllingelever mousse med hasselnødder, majroer, rå marineret rabarber, granatæbler og havesyre.

Chicken liver mousse with hazelnuts, turnips, raw marinated rhubarb, pomegranates and sorrel.

Tatar / Tatar

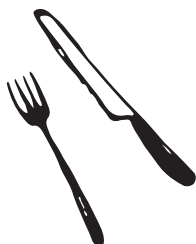
Tatar på okse med harissa, syltet perleløg, estragon maYonnaise, puffede boghvede og estragon.

Tartar on beef with harissa, pickled pearl onions, tarragon maYonnaise, puffed buckwheat and tarragon.

Snaps / 50,-

Vi har forskellige snaps året rundt, spørg hvad der er i flaskerne i dag

We make diferent Snaps throughout the Year



www.kanalhusetcph.com



Christiansøpigens kryddersild / Christiansøpigens spiced herring

Christiansø pigens kryddersild med creme fraiche, æg, purløg, løg, syltet sennepsfrø og malt, på stegt rugbrød.

Christiansøpigens spiced herring, with creme fraiche, eggs, chives, onions, pickled mustard seeds and malt, on fried rye bread.



Urtemarineret sild / Herb marinated herring

Cremet urtemarineret sild med radiser, karse, sprøde kapers og umodne fersken, på stegt rugbrød.

Creamy herb marinated herring with radishes, watercress, crispy capers and unripe peaches, on fried rye bread.

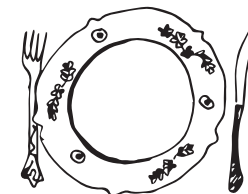
Sprød rødspætte / Crispy plaice

Sprød rødspættefilets fra Strandby, hjemmelavet remoulade, fennikel, agurk og urtesalat.

Crisp plaice fillets from Strandby, homemade remoulade, fennel, cucumber and herb salad.

Gravad laks / Gravlax

Gravad laks, smilende æg, syltede rødløg, urter og friskost
Gravlax smiling eggs, pickled red onions, herbs and fresh cheese



www.kanalhusetcph.com