Frokostmenu

Christiansøpigens kryddersild
Løgrelish, sennepsfrø, kefir, brøndkarse og perleløg

Gravet laks fra Færøerne
Appelsin og fennikel gravet laks, syltet fennikel, dild emulsion, sprødt rugbrød og dild

Kyllinglever
Tyttebær, mandel, amaranth og kirsebær

Rødspættefilet fra Strandby
Remoulade, citron, urter og selleri

Ande confit
Syltede agurker, sennep, rødkål, valnødder og kørvel

Risalamande
Risalamande med kirsebærsauce

350 pr.pers

Serveres family style med brød og smør ved siden af
Servers til hele bordet

@hotelkanalhuset
www.kanalhusetcph.com

Smørrebrød

Hver dag / Every day 12.00-15.00



Christiansøpigens kryddersild
Løgrelish, sennepsfrø, kefir, brøndkarse og perleløg

Karrysild
Sprødt vagtleæg, crème fraiche, kapers, rødløg
og tallerkensmækker

Gravad laks fra Færøerne
Appelsin og fennikel gravet laks, syltet fennikel, dild emulsion,
sprødt rugbrød og dild

Rødspættefilet fra Strandby
Remoulade, citron, urter og selleri

Svampetoast
Brioche, svampe, ramsløgkapers, boghvede og purløg

Æg
Æggesalat med æble og selleri, karse, malt og syltet gulbeder

Kyllinglever
Tyttebær, mandel, amaranth og kirsebær

And
Andeconfit, syltet agurker, sennep, rødkål, valnødder og kørvel

Ost
To slags ost med relish og smørstegt rugbrød

95 per stk

Christiansøpigen's spiced herring
Onion relish, mustard seeds, kefir, watercress and pearl onions

Curry herring
Crispy quail egg, crème fraiche, capers, red onion and nastrium

Cured salmon from The Faroe Islands
Orange and fennel cured salmon, pickled fennel, dill emulsion,
crispy rye bread and dill

Plaice fillet from Strandby
Remoulade, lemon, herbs and celery

Mushroom toast
Brioche, mushrooms, ramson capers, buckwheat and chives

Egg
Egg salad with apple and celery, cress, malt and pickled beets

Chicken liver
Lingonberries, almonds, amaranth and cherries

Duck
Duck confit, pickled cucmber, mustard, red cabbage,
walnuts and chervil

Cheese
Two types of cheese with relish on pan fried rye bread

95 DKK per piece