

Vorspeisen

Kieler Sprotten Stulle · Pompernickel · Salzbutter	17
Rindertatar · Eigelb · weiße Anchovis · Wildkräuter 120 / 200g	24 / 31
Jakobsmuschel · Kerbelwurzel · Walnuss · braune Butter	24
Knusprige halbe Wachtel · Waldorfsalat „Le Canard“	21
Makrele · Brombeere · Pompernickel-Chip · Eigelb · Salzbutter	20
Gegrillter Pulpo · Fenchelsalat · geröstetes Zwiebelpüree · Mandarinendressing	28
Kürbistaler · Kräuterseitling · Honigwaffel · Thymianmilch	14
Rinder Carpaccio · Rucola · Parmesansplitter · Wintertrüffel	19
Wagyu Frikadellen · knusprige Strohkartoffel · Trüffelcreme	16
Currywurst vom nordfriesländischen Wagyu-Rind · French Fries	19
Caesar Salad · Croutons · Parmesan	
Gebratene Garnelen / Filetstreifen ca. 120 g	16 / 34 / 36

Suppen

Französische Zwiebelsuppe · Gruyère · Buttercrouton	12
Hummerschaumsuppe · Cognac · Hummerpraline	21
Wild Consommé · Reh Ravioli	19

Austern & Kaviar

Sylter Royal Austern · Schalotten Vinaigrette · Zitrone 1 / 6 / 12	6 / 32 / 56
Austernvariation · Kürbis · Granny Smith · Bloody Marry	19
AKI Mandarin Kaviar · Blinis · Creme fraiche 10 / 30g	31 / 90

Vom Lavagrill

Kabeljau 170g	
28	
Rehrücken 180g	
32	
Rinderfilet von der Deutschen Färs 200g	
42	
Wagyu Rumpsteak vom Nordfriesländischen Wagyu-Rind 250g	
48	
Garnelenpfanne 200 / 400 / 800g	
Röstbrot und Aioli	
28 / 45 / 88	

Gerichte zum Teilen

Chateaubriand 600g	
99	

Seezunge à 100g	
14	

Beilagen • Saucen

Kartoffelpüree	
6	
Käsespätzle	
8	
Kürbisgratin	
7	
Getrübte Pomme Dauphine	
9	
French Fries	
Mit frischem Wintertrüffel	
6 / 16	

Wilder Brokkoli	
6	
Glasiertes Marktgemüse	
7	
Herbstliche Pilzpfanne	
10	
Vanillemöhren	
8	
Kürbisvariation	
8	

Cafe de Paris	
5	
Kalbsjus	
8	
Sauce Bernaise	
7	
Champagnersauce	
7	
Kaviarsauce	
9	

Spezial

„Le Canard Seafood Platte“

Ganzer Hummer vom Grill • 10 g AKI Mandarin Kaviar • Sylter Royal Austern 4 Stk. • Jakobsmuschel Ceviche
Bisque-mayonnaise • geröstetes Baguette

Hauptgänge

Kartoffelstrudel · Edelpilze · Tonkabohnensauce	24
Hausgemachte Käsespätzle · Röstzwiebeln · Kräutersalat	18
Kotelett vom Seeteufel · Sepia-Risotto · geschmorter Fenchel · Chorizoschaum	34
Weißer Heilbutt · Kartoffelvariation · Pfirsichpüree · Grünes Curry	31
Rundstück warm vom Holsteiner Rehrücken · Brombeere · Maronenbrot · Wacholdersauce	41
Wiener Schnitzel · Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeer · Zitrone	34
Trüffel Fettuccine · Parmesansauce · frischer Wintertrüffel	26
Halbe Barbarie Ente à l'Orange · Kräuterseitling · Kartoffelpüree · Kürbisvariation	48
Hummerpasta · Bisqueschaum	49
Bouillabaisse mit Fang des Tages · Meeresfrüchte · Röstbrot · Safranmayonnaise	29
Miesmuscheln · French Fries · Wurzelgemüse · Weißweinsud	27

Dessert

Eine Kugel Sorbet	
Wahlweise mit Champagner -, Wodka aufgegossen	5 / 14 / 12
Süßer Schokoladenkürbis	
Kürbiskernpraline · weiße Schokoladenmousse · Sauerrahmeis	19
Wiener Schnitte	
Hibiskus · Blutorangenmousse	14
Eis am Stiel	
Dunkle Schokolade · Haselnuss · Blaumohn · Flüssiger Kirschkern	18
Le Canard Käseplatte	
Chutney der Saison · Früchtebrot	24

Chef's Saisonales Menü

Menü „Wald & Garten“

Feinste vegetarische Küche, inspiriert von der Vielfalt der Natur. Dieses Menü zelebriert das Beste aus dem Garten, dem Wald und dem Feld.

Menü „Hof & Meer“

Ein kulinarisches Erlebnis mit erlesenen Produkten von regionalen Höfen und kleinen, handverlesenen Betrieben. Ob zartes Fleisch vom Land oder fangfrischer Fisch aus heimischen Gewässern

Amuse-Bouche

Brotkorb

**

Vorspeise

Suppe

Fischgang

Zwischengang

Hauptgang

Pre Dessert

Dessert

**

Petit Fours

„Wald & Garten“

3 / 5 / 7

Gänge

59 / 99 / 119

„Hof & Meer“

3 / 5 / 7

Gänge

79 / 129 / 149

Kleine Weinbegleitung

59

Große Weinbegleitung

119

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten oder Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal