

Le Canard Hamburg

Wenn norddeutsche Klarheit auf französische Finesse trifft, entsteht Genuss mit Tiefgang



Clubkarte

Appetithappen oder etwas zum Teilen

Oliven	6
Kieler Sprotten / Schwarzbrot / Salzbutter 3 Stk.	17
Escargot / Kräuterbutter / Knoblauchbaguette 6 Stk.	18
Zucchini Blüten im Bierteig / Erbsen 5 Stk.	12
Wagyu Frikadellen / Pomme Soufflé 5 Stk.	16
Ungestopfte Foie gras de Canard / eingelegte Beeren / Wilde Kräuter 3 Stk.	18
Caesar Salat / Croutons / Parmesan	17
Gebratene Garnelen / Filetstreifen ca. 120 g	18/28
„Le Canard“ Wagyu Currywurst / French Fries / Sommersalat	20

Austern / Kaviar

Sylter Royal Austern / Schalotten Vinaigrette / Tabasco / Zitrone	Pro. 7
Austernvariation / Mango / Granny Smith / Limette Chili	20
Kartoffelwaffeln / Lachskaviar / Creme fraiche / Dill	22
Aki Mandarin Kaviar 10 / 30 g / Blintschiki / Crème fraîche	34/99

Speisekarte

Vorspeisen

Rindertatar / Wachtelei / weiße Anchovis / Wildkräuter – 120 / 200 g	24/31
Brandenburger Burrata / Tomatensalat / Crostini / Basilikum	19
Coquilles Saint-Jacques / Grapefruit Beurre Blanc / Blumenkohlvariation	24
Ceviche vom Edelfisch / Johannisbeere / Koriander / Grüne Paprika / Pfeffer	26
Geräucherte Makrele / Brombeere / Pumpernickel-Chip / Eigelb / Salzbutter	25
Gegrillter Pulpo / geröstetes Zwiebelpüree / Fenchelsalat / Maracujadressing	28

Suppen

Sommerliche Kräutersuppe / gebratene Pfifferlinge / Tomatenrelish	16
Hausgemachte Buttermilchkaltschale / Garnelen / Safranbirne / Krustentieröl	18
Bouillabaisse / Catch of the Day / Meeresfrüchte / Röstbrot / Safranmayonnaise	29

Spezial für 2

„Le Canard Seafood Platte“

Ganzer Hummer / 10 g AKI Mandarin Kaviar / Sylter Royal Austern 4 Stk. / Jakobsmuschel Ceviche

Bisquémayonnaise / geröstetes Baguette

Hauptgänge

Tagliatelle / Pesto Rosso / Pinienkerne / getrocknete Tomaten	22
Acquarello Risotto / Sommerkürbis / Basilikum	25
Wolfsbarsch / Zuckermaispuree / Zucchini Blüten / Schwarzwälder Miso Beurre Blanc	34
Weißer Heilbutt / Pfirsichpuree / Kartoffelstroh / Grünes Curry	31
200g Rinderfilet im Haselnuss Crêpe / Pomme Pavé / gebratene Pfifferlinge / Jus	48
Rücken vom Eifellamm / Morcheln / Erbse / Bundkarotten / Salzgurke	39
Wagyu Roastbeef 250g / getrüffeltes Kartoffelmousseline / Wilder Brokkoli / Café de Paris Butter / Jus	52
Hummer Tagliolini / Amalfi Zitrone / Bisqueschaum	52
Pfifferlingsravioli / Thymianmilch / Waldkräuter / Tonkabohnen Sauce	29
„Surf & Turf“ 200g Rinderfilet / Hummerschwanz / Bisquejus / Tomatensalat / Röstbrot	91



Dessert

Sorbet Variation

Saisonal abgestimmt

12

Pfirsich Tarte

Mandelsphäre / Rose

19

„Eis am Stiel“

Weißer Schokolade / Mango / Kokosnuss

16

„Le Canard Käseplatte“

Chutney der Saison / Früchtebrot

24

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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

Unsere saisonales Überraschungsmenüs

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	„Wald & Garten“
Suppe	5-Gänge / 7-Gänge
Fischgang	95 / 110
Zwischengang	
Hauptgang	„Hof & Meer“
Pre Dessert	5-Gänge / 7-Gänge
Dessert	120 / 135
Petit Fours	

Kleine Weinbegleitung

45

Große Weinbegleitung

95