

Snacks

Ungestopfte Foie Gras de Canard / eingelegte Beeren / Wilde Kräuter 3 Stk.	18
Zucchini Blüten im Tempurateig / Erbse 5 Stk.	12
Kaviar Kumpir / Crème fraîche / Eigelbcreme 3 Stk.	24
Otoro vom Blauflossenthunfisch / Limette / Shisoblätter 3 Stk.	21
Sylter Royal Austern / Rhabarber vinaigrette / Zitrone	7
Entenschinken / Charentais Zuckermelone / Rosa Pfeffer	13
Rockefeller Auster / Sauce Hollandaise / Croutons / Specksalz	9
Aki Mandarin Kaviar 10 / 30 g / Blini Waffeln / Crème fraîche	34 / 99
Wagyu Currywurst / French Fries / „Le Canard“ Currysauce	19

Vorspeisen

Rindertatar / Wachtelei / Scallia Anchovis / Wildkräuter – 120 / 200 g	24 / 31
Sommerrüben Carpaccio / Erdbeere / Mandel / Borretsch	19
Jakobsmuschel / Grapefruit Beurre Blanc / Blumenkohl	24
Ceviche / Catch of the day / Sauerampfer / Süße Jalapeños	26
Caesar Salat / Croutons / Parmesan	17
Gebratene Garnelen / Filetstreifen ca. 120 g	18 / 28
Räucheraal / Brombeere / Pumpernickel Chip / Eigelb / Salzbutter	26
Pulpo / Fenchel Maracuja Salat / geröstetes Zwiebelpüree	28

Suppen

Wassermelonen Gazpacho / eingelegte Gurke / Schafskäse / Liebstöckel	14
Bouillabaisse / Catch of the Day / Meeresfrüchte / Röstbrot / Safranmayonnaise	29

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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

Hauptgänge

Lüneburger Spargel / Petersilienkartoffeln / Sauce Hollandaise	24
Holsteiner Katenschinken / Wiener Schnitzel / Filet 120 g	9 / 14 / 28
Tagliatelle / Pesto Genovese / Pinienkerne	22
Hummer Tagliolini / Amalfi Zitrone / Bisque-nage	52
Wolfsbarsch / Artischoken-Bärlauch-Püree / Kohlrabi / Goldforellenkaviar	34
Steinbutt / Birne / Estragon / Poveraden	38
Acquarello Risotto / Bärlauch / Zuchiniblüten / Zitrus	25
Simmentaler Rinderfilet 200g / gerösteter Blumenkohl / grüner Spargel / Morcheln	48
Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren	32
Rücken vom Salzwiesenlamm / Morcheln / Erbse / Bundkarotten / Salzgurke	38
Wagyu Roastbeef 250g / Sellerie-Kräuter Mille Feuille / grüner Spargel / Sauce Bordelaise	52

Spezial für 2

Seafood Platte

Ganzer Hummer / Blauflossenthunfisch / Sylter
Royal Austern 4 Stk. / 10 g AKI Baerii Kaviar /
Jakobsmuschel Ceviche / Bisquémayonnaise

169

Chateaubriand 600g

gerösteter Blumenkohl / grüner Spargel

Sauce Bernaise

129

Dessert

Sorbet Variation

11

Fior di Latte Eis / Pflaumenkernöl / Kaviar

19

Original Beans Schokolade / Malz / Mais /
Salzzitrone

16

Le Canard Käseplatte / Chutney und Brot der Saison

21

Meer & Wiese

Menü

Amuse Bouche

Sauerteigbrot 100% / Joghurt-Butter / Chili

Wassermelonen Gazpacho / Hanse Garnelen / eingelegte Gurke / Liebstöckel

Tafelspitz / Otoro / Apfel / Wasabi

Wolfsbarsch / Artischocken-Bärlauch-Püree / Kohlrabi / Kaviar Veloute

Salzwiesenlamm / Strandkraut / Spargel Ferment / Consommé

Rhabarbergranité / Powidl / Chutney

Laurent-Perrier Champagner

Original Beans Schokolade / Malz / Mais / Salzzitrone

Petit Fours

129,-

Wald & Garten

Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

Sauerteigbrot 100% / Joghurt-Butter / Chili

Wassermelonen Gazpacho / Salzgurke / Schafskäse / Liebstöckel

Gegrillter Spargel / eingelegte Pilze / Heidelbeeren / Sauce Hollondaise

Kohlrabi Taschen / Erbse / Algenkaviar-Veloute

Acquarello Risotto / Bärlauch / Zuchiniblüten / Zitrus

Rhabarbergranité / Powidl / Chutney

Laurent-Perrier Champagner

Original Beans Schokolade / Malz / Mais / Salzzitrone

Petit Fours

89,-

