

Vorspeise

Rindertatar	Lachstatar	Cesar Salat
Eigelb · Kapernapfel	Gurke · Creme fraiche	Croutons · Parmesan
Cornichons	grüner Apfel	16
120 200		
24 31	21 28	+ Garnelen 34 + Rinderfilet 36
Rinder Carpaccio	Jakobsmuschel	Rosa Wachtelbrust
Wintertrüffel · Rucola	Kerbelwurzel · Walnuss	Le Canard Waldorfsalat
Parmesan	Braune Butter	
19	24	21

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	Hummerschaumsuppe	Bouillabaisse
Buttercroutons	Hummerpraline	Aioli · Röstbrot
Gruyère	Cognac	Klein/Groß
14	21	29 38

Austern & Kaviar

Sylter Royal Auster	AKI-Mandarin	AKI-Forellenkaviar
Schalotten Vinaigrette	Blinis · Cremé Fraîche	Blinis · Cremé Fraîche
Zitrone	10 30	10 30
1 6 12		
6 32 56	31 90	10 28

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

Fleisch

Halbe Barbarie Ente

Rotkohl · Kartoffelklöße
Entenjus (45min Zubereitungszeit)

39

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln · Gurkensalat
Preiselbeeren

34

Rinderrouladen

Rotkohl · Kartoffelpüree · Rosenkohl

24

Rehrücken

Rosenkohl · Kartoffelpüree · Winterpilze

41

Fisch

Moules frites

French Fries · Wurzelgemüse
Weißwein

27

Garnelenpfanne

Röstbrot · Aioli
200 | 400 | 800

28 | 45 | 88

Weißer Heilbutt

Kartoffelvariation · Pfirsich
Grünes Curry

31



Hummer-Pasta

Halber Hummer · Fettuccine
Bisquenage

49



Vegetarisch

Kartoffelstrudel

Edelpilz · Tonkabohnen Sauce

24

Trüffel-Pasta

Parmesansauce · Wintertrüffel

26

Käsespätzle

Röstzwiebeln · Beilagen Salat

21

Grill

Skrei 170g Norwegen 28	Wagyu Rumpsteak 250g Nordfriesländisches Wagyu 48	Rehrücken 180g Schleswig-Holstein 32
Kotelette vom Seeteufel 200g Island 32		Rinderfilet 200g Simmental 42

Beilagen

Kartoffelpüree 6	Wilder Brokkoli 6	Cafe de Paris 5
Käsespätzle 8	Glasiertes Marktgemüse 7	Kalbsjus 8
Kartoffelknödel 8	Pilzpfanne 10	Sauce Bernaise 7
French Fries Frische Wintertrüffel 6 16	Rotkohl 6	Champagnersauce 7

Dessert

Eine Kugel Sorbet
Wahlweise mit Champagner -, Wodka aufgegossen
5 | 14 | 12

Eis am Stiel
Dunkle Schokolade · Haselnuss · Blaumohn · Flüssiger Kirschkern
18

Le Canard Käseplatte
Chutney der Saison · Früchtebrot
24

Chef's Saisonales Menü

„Oldenburger Gans“

Ein kulinarisches Erlebnis mit erlesenen Produkten von regionalen Höfen und kleinen, handverlesenen Betrieben.

Ob zarte Gans vom Oldenburger Nobis Hof oder fangfrischer Fisch aus heimischen Gewässern

„Wald & Garten“

Feinste vegetarische Küche, inspiriert von der Vielfalt der Natur.

Dieses Menü zelebriert das Beste aus dem Garten, dem Wald und dem Feld.

Amuse-Bouche

Brotkorb

**

Vorspeise

Suppe

Fischgang

Zwischengang

Hauptgang

Pre Dessert

Dessert

**

Petit Fours

„Oldenburger Gans“

3 | 5 | 7

Gänge

89 | 139 | 159

„Wald & Garten“

3 | 5 | 7

Gänge

59 | 99 | 119

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.