

Vorspeise

Rindertatar

Eigelb · Kapernapfel
Cornichons
120 | 200

24 | 31

Lachstatar

Gurke · Creme fraiche
grüner Apfel

21 | 28

Ceasar Salat

Croutons · Parmesan
16

+ Garnelen 34
+ Rinderfilet 36

Rinder Carpaccio

Wintertrüffel · Rucola
Parmesan

19

Jakobsmuschel

Kerbelwurzel · Walnuss
Braune Butter

24

Rosa Wachtelbrust

Le Canard Waldorfsalat

21

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

Buttercroutons
Gruyère

14

Hummerschaumsuppe

Hummerpraline
Cognac

21

Bouillabaisse

Aioli · Röstbrot
Klein/Groß

29 | 38

Austern & Kaviar

Sylter Royal Auster

Schalotten Vinaigrette
Zitrone
1 | 6 | 12

6 | 32 | 56

AKI-Mandarin

Blinis · Cremé Fraîche
10 | 30

31 | 90

AKI-Forellenkaviar

Blinis · Cremé Fraîche
10 | 30

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.