

Le Canard

Kontaktdaten:

Le Canard

Elbchaussee 139

22763 Hamburg

Tel: 040-88129531

Fax: 040-88129533

Web: www.lecanard-hamburg.de

Sitzplätze: 70 (innen) / 25 (außen)

Öffnungszeiten:

Montag	geschlossen	
Dienstag	12.00-14.30	18.30-22.30
Mittwoch	12.00-14.30	18.30-22.30
Donnerstag	12.00-14.30	18.30-22.30
Freitag	12.00-14.30	18.30-22.30
Samstag	12.00-14.30	18.30-22.30
Sonntag	geschlossen	

Kategorie(n):

Internationales Restaurant

Fischgerichte

Gehoben

Gourmet

Besonderheit(en):

Catering / Partyservice

Mittagstisch / Tagesangebote

Parkplätze vorhanden

Räumlichkeiten für Veranstaltungen

Sitzmöglichkeiten im Außenbereich

Beschreibung

Das "Le Canard" ist ein gehobenes Restaurant in Othmarschen mit internationaler Küche, die von französischen und deutschen Akzenten geprägt ist.

Das Gourmetrestaurant offeriert ausgefallene Vorspeisen wie z.B. die gegrillte Gänseleber mit Brust und Crepinette von der Wachtel, Erbsen-Zuckerschotensalat und Himbeeressig-Minz-Vinaigrette und Fischspezialitäten wie z.B. die Seeteufelmedaillons mit Estragon-Krustentierbutter gratiniert, geschmorter Fenchel, Tomatengnocchi und Balsamicovinaigrette. Kulinarisch extravagante Hauptgerichte münden einem jeden Besucher wie z.B. der rosa Rehrücken mit geschmorten Perlzwiebeln, sautierten Pfifferlingen, Spinattortellini und kalt gerührten Preiselbeeren. Wer dem Le Canard einen Besuch abstattet, für den ist der Preis zweitrangig.

Helle lichtdurchflutete Räume mit Blick nach draußen und über die Elbe liefern den bewusst schlicht eleganten Rahmen, indem sich ein Gourmetessen am besten genießen lässt. Das Le Canard präsentiert sich ähnlich puristisch wie seine kulinarischen Kreationen. Weiß gedeckte Tische, edler Parkettboden und stylische Holzstühle mit beigen Rattan Sitz- und Rückenflächen passen in das gepflegte Erscheinungsbild des Restaurants.

Egal ob es sich um einen feierlichen Anlass in kleinem Kreise, um ein Geschäftsessen oder eine große Feierlichkeit handelt, das Team von Le Canard stellt gerne individuelle Themenbuffets, Menüs oder Fingerfood inkl. Service zusammen.

Jeden ersten Samstag eines Monats finden im Hause des Restaurants von 10 bis 15 Uhr Kochkurse statt. Die Runde der Teilnehmer ist herzlich eingeladen, dem Chefkoch nicht nur über die Schulter zu schauen, sondern selbst tatkräftig an der Kreation eines Menüs mitzuwirken, um anschließend das Ergebnis beim passenden Tropfen Wein zu genießen.

