



BISTROKÜCHE

BOUILLABAISSE

provenzalische fischsuppe mit brot
(von uns neu interpretiert)

18

KOKOS CURRY SUPPE

mit hähnchenbruststückchen verfeinert

14,50

KÜRBIS BISQUE

mit schnittlauch verfeinert

12

PÂTES AU BOEUF HACHÉ

spaghetti mit hackfleisch vom rind

14

PÂTES PIQUANTE

spaghetti mit knoblauch in olivenöl
gedünstet | chili | tomaten (gewürfelt)

11,50

PÂTES SCAMPI

penne | scampi in olivenöl angebraten |
mit weißwein verfeinert

18,50

VARIATION DE SALADE

salatvariation | tomaten |
büffel-mozzarella | balsamico

10,50

FILET DE SANDRE

zander filet in senfsauce mit rosmarin
kartoffeln

29

POUR LES PETITS

RIZ AU LAIT

milchreis mit frischen früchten |
warm oder kalt

8

PÂTES AU BOEUF HACHÉ

spaghetti mit hackfleisch
(kinderportion)

8

DESSERT

TARTE AUX AMANDES

mandeltarte

5

FONDANT AUX CHOCOLAT

schokoladenkuchen mit
vanilleeis

9

wegen allergenen und unverträglichkeiten sprechen sie bitte den service an

VIN BLANC

DOMAINE VINCENT PUJEBEL GRAND C 9 | 29
frankreich | languedoc
die leichtigkeit des seins 10,5%
 50% chardonnay | 50% sauvignon-blanc
 mild | fruchtig | frisch

MANZ 9 | 29
rheinhessen
 weissburgunder löss 2021 12,5%
 trocken | weich | geschmeidig

BLATTGOLD – WIR WINZER SELECT 8 | 26
pfalz
 grauburgunder 2021 13,5%
 intensiv | fruchtig-würzig | milde säure

J.J. PRÜM GRAACHER HIMMELREICH 54
mosel
 riesling kabinett 2020 8,5%
 fruchtsüß | rassige säure

DOMAINES ROTHSCHILD D'AUSSIERES 28
frankreich | languedoc
 chardonnay terre d'aussieres 2021 13%
 trocken | saftig | fruchtig

BUITENVERWACHTING 29
südafrika kap
 sauvignon blanc constantia 2021 13,5%

CÁ DEI FRATI LUGANA 39
italien | lomalbardei
 turbiana 2021 13 %
 aromatisch | würzig | vollmundig

VIN DU MAROC:

ZOUINA BLANC 2019 10/32
DOMAINE DE LA ZOUINA
marokko | meknes
 sauvignon (80%), chardonnay

VIN ROSÉ

DOMAINE VINCENT PUJEBEL 9 | 29
GRAND C
frankreich | languedoc
die leichtigkeit des seins 10,5%
 grenache 10,5%
 perfekter trinkgenuss für den sommer-
 fein | fruchtig | aromatisch frisch

MIRAVAL 68
frankreich | provence aop
 grenache | cinsault | rolle | shiraz 13%
 reif-fruchtig | mineralisch | komplex

VIN ROUGE

RAMON BILBAO 9 | 29
spanien
 rioja crianza 2018 14%
 reif-fruchtig-ausgelichen
 im barriquefass gereift

E. GUIGAL 14/4
frankreich | cote-du-rhone aoc
 2017 14,5%
 trocken | kräftig | edel
 im barriquefass gereift

EPICURIA 2020 15/48
DOMAINE DE LA ZOUINA
marokko | meknes
 cabernet-sauvignon

CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE 0,75 L	79
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ 0,75 L	95
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 0,75 L	115
RUINART ROSÉ BRUT 0,375 L	70
RUINART ROSÉ BRUT 0,75 L	130
DOM PERIGNON VINTAGE 0,75 L	290

CRÉMANT

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE	
Réserve Gold édition 2020 brut 0,1 L	9
0,75 L	49

DIE KLASSIKER

APEROL SPRITZ

aperol | soda | prosecco | eis

HUGO

prosecco | holunderblütensirup | minze
| limette

CAMPARI SODA | ORGANGENSAFT

campari | soda oder organgensaft | eis

GIN TONIC

gin sul hamburg | hendrick's

4 cl | 0,25 L thomas henry tonic

WODKA BELVEDERE 4 cl

- 0,7 L + 4 x 0,2 L redbull
- 0,7 L + 1 L cranberry saft
- 0,7 L + 1 L orangensaft

COGNAC hennessy v.s. 4cl

BRANDY osborn veterano 4cl

RUM don papa 4cl

WHISKEY chivas regal 12 4cl

SHOTS 2cl

- jägermeister
- francelico
- sambuca

BIER

9 **FLENSBURGER PILSNER** 0,33 L **3,50**
FLENSBURGER GOLD 0,33 L **3,50**

9 **ERDINGER STRIFTUNGSBRÄU HELL** **4,50**
0,5l

10 **ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI** **5**
0,5 L

13 **AUGUSTINER LAGERBIER HELL** 0,5 L **4,50**

SCHÖFFELHOFER GRAPEFRUIT 0,33 L **3,50**
L

9 **ALSTERWASSER** 0,5 L **4,50**
150

SOFTDRINKS

9 **COCA COLA | ZERO** 0,33 L **4**

8 **APFELSCHORLE (RAUCH)** 0,33 L **4,50**
RHABARBERSCHORLE (RAUCH) **4,50**
0,33

12 **EISEE (RAUCH)** zitrone | pfirsich 0,33 L **4**

BIO ORGANGENSAFT **4,50**

VIO BIO LIMONADE ORANGE 0,33 L **4**
L

WASSER MAGNUS
classic oder still 0,25 L | 0,7 L **4 | 7**

KAFFEE

elbgold

latte macchiato 4,50

- kuhmilch
- hafermilch
- sojamilch

mit amaretto (3 cl) 6

cappuccino 4,50**espresso** 3,50**espresso double** 4**flat white** 4,50**café au lait** 4,50**café crema** 4**GOURMET CAFÉ POUR OVER
FILTERKAFFEE** | Glaskanne 0,4 l 8**bella vista**

guatemala antigua
 aromatisch | vollmundig
 mousse au chocolat | kirsche | sahn

denbi uddo

äthiopien
 weich | mild
 mandarine | rose

kiaga aa

kenia
 schwarzer tee
 schlehe | rote beeren

scheingold

kolumien
 nougat | krokant | dattel

HEISSE SCHOKOLADE 5**EIS**

aus der eigenen manufaktur
 kugel 2

TEE | TEEKONTOR KEITUM

- serviert in einer glaskanne
0,5 L
- kandis | sahne

8

SCHWARZER TEE

friesenmischung no. 1 bio

die klassische friesenmischung, bestehend aus assam, ceylon und schwarztee ind. Himalaya | aromatisch und kraftvoll | aus kontrolliertem anbau | schöne dunkle und leuchtende fassenfarbe
2-3 tl | 0,5 l | 3-5 min

sylder earl grey no. 1

der klassiker: eine kräftige schwarzteemischung mit dem fein duftig-herben aroma der bergamotte: einer legende nach hat earl grey die aromatisierung mit dem öl der bergamotte erfunden, um den tee länger haltbar zu machen.
2-3 tl. | 0,5 l | 3-5 min

GRÜNER TEE

edition no. 2 | sylder sommer

grüner tee china sencha
summer-feeling in einer leuchtenden grünteetasse | fruchtige sommerbeeren | versüßt mit vanille aroma | erdbeere 3% | heidelbeere (2%) | bourbon vanille
2-3 tl | 0,5 l | 2-3 min

THÉ Á LA MENTHE KRÄUTERTEE

das marrokanische natrionalgetränk

grüner gunpowder tee wird ausgewaschen, um ihm die bitterstoffe zu entziehen | anschließend wird er mit frischer minze kurz aufgekocht.

FRÜCHTE TEE

keitumer früchte no. 1

fruchtiger tee mit der geschmacksnote von sylter roter grütze:
schwarze johannisbeeren | brombeerblätter | erdbeerstücke | rote johannisbeeren
2-3 tl | 0,5 l | 10-12 min

sylder rubinrot no. 16

frische kirsche vereint sich mit dem fruchtigen geschmack des granatapfels:
apfelstücke | hibiskusblüten | gehobelte mandeln | kardamonsaat | rote beeren | rosenblüten | sauerkirsche | granatapfelkerne
2-3 tl. | 0,5 l | 10-12 min

KRÄUTER TEE

keitumer kräuter no. 7

frische brise
minzfrische Mischung mit afrikanischer minze | hollunderbeeren | fenchel | lemongras | pfefferminze | wollblumen
3-4 tl | 0,5 l | 8-10 min