



## BISTROKÜCHE MIT WECHSELNDER TAGESKARTE (AUF DER SCHIEFERTAFEL)

<b>BOUILLABASSE</b> provenzalische fischsuppe mit brot (von uns neu interpretiert)	<b>18.50</b>	<b>YVES STEAK BAGUETTE</b> simmentaler premium steak salat   portweinzwiebeln	<b>29</b>
<b>KOKOS CURRY SUPPE</b>	<b>14.50</b>	<b>POULET À L'ORANGE</b> hähnchenbrust   fenichel   kräuter der provence	<b>19.50</b>
<b>KAROTTEN-INGWER SUPPE</b>	<b>14.50</b>		
<b>TOMATEN BISQUE</b> herzhafte tomatensuppe verfeinert mit sahne und frischen kräutern	<b>15.50</b>		
<b>PÂTES PIQUANTE</b> spaghetti   knoblauch in olivenöl   chili   tomate	<b>16.50</b>		
<b>PÂTES SCAMPI</b> linguine   scampi in olivenöl   weißwein	<b>19.50</b>		
<b>VARIATION DE SALADE</b> tomaten   lauwarmer ziegenkäse   sanddornhonig	<b>17.50</b>		
<b>FLAMMKUCHEN</b> speck   zwiebeln	<b>15.50</b>		
		<b>DESERT</b>	
		<b>TARTE AUX AMANDES</b> mandelkuchen	<b>6.50</b>
		<b>FONDANT AUX CHOCOLAT</b> warmer schokoladenkuchen mit vanilleeis	<b>9</b>
		<b>LIMONCINO   LEMON PIE EIS</b> zitronenlikör mit eis	<b>9.50</b>
		<b>BOURBON VANILLE EISBECHER</b> mit heißen früchten	<b>9</b>
		<b>EIERLIKÖR SAHNEEISBECHER</b>	<b>9</b>
		<b>EIS</b> (pro kugel) bourbon vanille erdbeer joghurt brombeere cappucino choco chips tiramisu	<b>2.50</b>



## KAFFEE

### latte macchiato

- kuhmilch
- hafermilch
- sojamilch

mit amaretto (3 cl)

### cappuccino

### espresso

### espresso double

### flat white

### café au lait

### café crema

# elbgold

## GOURMET CAFÉ POUR OVER FILTERKAFFEEOURMET | Glaskanne 0,4l

### bella vista

- guatemala antigua
- aromatisch | vollmundig
- mousse au chocolat | kirsche | sahne

### denbi uddo

- äthiopien
- weich | mild
- mandarine | rose

## KUCHEN

4,5 selbstgebackener  
kuchen

kuchenglück vom blech 4 | 5

6

aus der confiserie 5 | 6

4,5

3,5 macarons 3

4

4,5 **EIS**

4,5 aus eigener manufactur  
4 kugel 2

HEISSE  
SCHOKOLADE 5

### kiaga aa

- kenia
- schwarzer tee
- schlehe
- rote beeren

### scheingold

- kolumien
- nougat | krokant
- dattel



## TEE | TEEKONTOR KEITUM

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

### SCHWARZER TEE

#### friesenmischung no. 1 bio

die klassische friesenmischung, bestehend aus assam, ceylon und schwarztee indisch himalaya | aromatisch und kraftvoll | aus kontrolliertem anbau | schöne dunkle und leuchtende tassenfarbe

2-3 tl | 0,5 l | 2-4 minuten

#### 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 minuten

#### ceylon spezial no. 2 | kenilworth

vollmundiger, sanfter tee mit schöner kupfergoldener Tassenfarbe | der strenge pekoe wurde im district lower dimbula geerntet | dieser teegarten zählt zu den besten der welt

2-3 tl | 0,5 l | 2-4 minuten

### GRÜNER TEE

#### edition no. 2 | sylder sommer

summer-feeling in einer leuchtenden grünteetasse | fruchtige sommerbeeren | versüßt mit Vanille  
grüner tee china sencha | aroma | erdbeere (3%)  
heidelbeere (2%) | bourbon vanille

2-3 tl | 0,5 l | 2-3 minuten

### THÉ Á LA MENTHE KRÄUTER TEE

#### das marrokanische natrionalgetränk

grüner gunpowder tee wird ausgewaschen, um ihm die bitterstoffe zu entziehen | anschließend wird er mit frischer minze kurz aufgekocht | die marokkaner geben 5 – 6 tl zucker auf 0,5l | wir überlassen dies dir ....

8

### FRÜCHTE TEE

#### keitumer früchte no. 1

fruchtiger tee mit der geschmacksnote von sylter roter grütze  
schwarze johannisbeeren | hmbereen | brombeerblätter | erdbeerstücke | rote johannisbeeren

2-3 tl | 0,5 l | 10-12 minuten

#### 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 minuten

### KRÄUTER TEE

#### keitumer kräuter no. 7

frische brise  
eine minzfrische Mischung mit der süßen obernote der nord-afrikanischen minze  
hollunderbeeren | fenchel süß  
|  
lemongras | krauseminze | pfefferminze | wollblumen

3-4 tl | 0,5 l | 8-10 minuten



## VIN BLANC

### DOMAINE VINCENT PUJEBEL GRAND C

frankreich | languedoc  
die leichtigkeit des seins 10,5%  
50% chardonnay | 50% sauvignon-blanc  
mild | fruchtig | frisch

### MANZ rheinhessen

weissburgunder löss 2021 12,5%  
trocken | weich | geschmeidig

### BLATTGOLD – WIR WINZER SELECT pfalz

grauburgunder 2021 13,5%  
intensiv | fruchtig-würzig | milde säure

### J.J. PRÜM GRAACHER HIMMELREICH mosel

riesling kabinet 2020 8,5%  
fruchtsüß | rassige säure

### DOMAINES ROTHSCHILD D'AUSSIERES frankreich | languedoc

chardonnay terre d'aussieres 2021 13%  
trocken | saftig | fruchtig

### BUITENVERWACHTING südafrika kap

sauvignon blanc constantia 2021 13,5%

### CÁ DEI FRATI LUGANA italien lobardei

turbiana 2021 13 %  
aromatisch | würzig | vollmundig

### VIN DU MAROC:

### ZOUINA BLANC 2020 domaine de la zouina marokko | meknes

sauvignon (80%) | chardonnay  
aromatisch | fruchtig

## VIN ROSÉ

9 | 27 **DOMAINE VINCENT PUJEBEL  
GRAND C**  
frankreich | languedoc  
die leichtigkeit des seins 10,5%  
grenache 10,5%

Perfecter trinkgenuss für den sommer-  
fein | fruchtig | aromatisch frisch

9 | 27

**MIRAVAL**  
frankreich | provence aop  
grenache | cinsault | roille | shiraz 13%  
ruchtig-frisch | mineralisch | komplex

68

8 | 24

## VIN ROUGE

### RAMON BILBAO spanien

rioja crianza 2018 14%  
fruchtig-ausgeglichen  
im barriquefass gereift

9 | 27

### E. GUIGAL frankreich | cote-du-rhone aoc 2017 14,5%

trocken | kräftig | edel  
im barriquefass gereift

14 | 42

59

10 | 30

10 | 30

39

10 | 30 **EPICURIA 2020**  
domaine de la zouina  
marokko | meknes  
cabernet-sauvignon  
feine würze | schokolade |  
vanille

15 | 45



## 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 brut 0,75 l	40
BOUVET CRÉMANT DE LOIRE brut 0,1 l	9



## DIE KLASSIKER

### APEROL SPRITZ

aperol | soda | prosecco | eis

### HUGO

prosecco | holunderblütensirup | minze | limette

### CAMPARI SODA | ORGANGENSAFT

campari | soda oder organgensaft | eis

### IPANEMA SPLASH (alkoholfrei)

ginger ale | minze | limette | rohrzucker | 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

## BIER

9 **FLENSBURGER PILSNER** 0,33l **3,5**  
**FLENSBURGER GOLD** 0,33l **3,5**

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

**ERDINGER WEISSBIER** 0,5l **5**

**ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI** 0,5l **5**

10 **AUGUSTINER LAGERBIER HELL** 0,5l **4,5**

14 **CORONA EXTRA** 0,33l **5**

**SCHÖFFELHOFER GRAPEFRUIT** **3,5**  
 0,33l | 2,5%

13 **ALSTERWASSER** 0,5l **4,5**

## SOFTDRINKS

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

**APFELSCHORLE (RAUCH)** 0,33l **4,5**

**RHABARBERSCHORLE (RAUCH)** 0,33l **4,5**

9 **EISEE (RAUCH)** **4**  
 zitrone | pfirsich 0,33l

8 **ORGANGENSAFT** frisch gepresst **4,5**

12 **VIO BIO LIMONADE ORANGE** 0,33l **4**

11 **WASSER MAGNUS**

4 classic 0,25l | 0,7 l **4 | 7**  
 still 0,7 l **4**