

**ENTRÉE**

**VORSPEISEN**

<b>VARIATION DE SALADE *</b> caramelisierter ziegenkäse   sanddornhonig mixed salat	<b>18.50</b>
<b>KÜRBIS-DATTEL SALAT *</b> kürbis   datteln   nüsse   mixed salat	<b>13.50</b>
<b>KICHERERBSEN SALAT **</b> mit Zitrus Dressing kichererbsen   mix salat   minze   zwiebeln	<b>13</b>
<b>SCAMPI-PFÄNNCHEN</b> olivenöl   knoblauch   baharat   baguette	<b>18</b>

**SOUPE**

**SUPPEN**

<b>BOUILLABAISSE</b> provenzalische fischsuppe   landbrot	<b>19</b>
<b>KOKOS CURRY SUPPE</b> mit hähnchenbruststückchen verfeinert	<b>15</b>
<b>TOMATEN BISQUE *</b> herzhafte tomatensuppe verfeinert mit sahne und frischen kräutern, sherry	<b>14</b>
<b>HARIRA</b> orientalisches-marokkanische suppe kichererbsen   tomaten   linsen   gewürze	<b>14</b>

**PLATS DE PATES**

**NUDELGERICHTE**

<b>PATES PIQUANTE vegetarisch *   **</b> spaghetti   knoblauch in olivenöl   chili   tomate	<b>16</b>
<b>PATES PIQUANTE mit BIO-RINDERHACK</b> spaghetti   knoblauch in olivenöl   chili   tomate	<b>19</b>
<b>PATES SCAMPI</b> spaghetti   scampi in olivenöl gebraten	<b>22</b>

\* vegetarisch

\*\* vegan

Für Informationen über spezielle Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

**PLAT PRINCIPAL**

**HAUPTSPEISEN**

<b>YVES STEAK BAGUETTE</b> premium hüftsteak   salat   portweinzwiebeln	<b>31</b>
<b>POULET L'ORANGE</b> hähnchenbrust   fenchel   orange   kräuter der provence   reis	<b>23</b>
<b>MEERESFRÜCHTE</b> mit feta gratiniert   weißwein	<b>25</b>
<b>SEELACHS</b> sellerie püree   granatapfel   kräuter   zitrus soße	<b>29</b>
<b>LAMM Lachse</b> pflaumen   granatapfel   joghurt   minze   honig   couscous	<b>32</b>
<b>COQ AU VIN</b> hähnchenkeule   champignons   karotten schalotten   rotwein-soße   kartoffelpüree	<b>24</b>
<b>GEBACKENE AUBERGINE **</b> aubergine   couscous   honig-sesam soße	<b>18</b>
<b>FLAMMKUCHEN</b> schinken   speck   zwiebeln	<b>13</b>
<b>KÄSEPLATTE</b> bio-käse aus keitum   trauben   nüsse   feigen   gaues-brot	<b>22</b>
<b>DESSERT</b>	
<b>ROTWEIN BIRNE auf CRUMBLE</b>	<b>8.50</b>
<b>FONDANT AUX CHOCOLAT</b> warmer schokoladenkuchen   vanilleeis	<b>9</b>
<b>LIMONCELLO   LEMON PIE EIS</b> zitronenlikör mit eis	<b>9.50</b>
<b>BOURBON VANILLE EISBECHER</b> mit sylter rote grütze	<b>8.50</b>
<b>EIERLIKÖR SAHNEEISBECHER</b>	<b>9</b>
<b>JOGHURT mit CANDIERTEN ORANGEN</b>	<b>8.50</b>
<b>EIS</b> (pro kugel)	<b>2.50</b>



## FRÜHSTÜCK

<b>le petit française</b>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• croissant   butter   marmelade / honig</li> <li>• spiegelei   tomate avocado nach verfügbarkeit</li> </ul>	<b>9</b>
<b>landbrot oder mini baguette</b>	<b>12</b>
wahlweise* mit:	
1 serano schinken	
2 salami	
3 bio-käse aus keitum	
4 camembert	
5 lachs	
<u>(* bitte 2 auswählen)</u>	
<b>MÜSLI CRUNCH</b>	<b>9</b>
hausgemachtes müsli aus haferflocken, mandeln, nüsse cranberries, honig   frisch geröstet   milch oder joghurt	
<b>CREPES NORMAND</b> (pancakes)	<b>9.5</b>
wahlweise mit:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• apfel-calvados <i>herzhaft</i></li> <li>• apfel-ingwer <i>süß</i></li> <li>• nuss nougat</li> </ul>	
<b>OMLETTE</b>	<b>12</b>
eier   tomaten   mozzarella salatbeilage	
<b>BIO-ORANGENSAFT</b> 0.3	<b>4</b>
<b>CRÉMANT</b>	<b>9</b>
bouvet réserve gold edition 2020 brut 0.1	

## KAFFEE

<b>latte macchiato</b>	<b>4.50</b>
<b>cappuccino</b>	<b>4.50</b>
<b>espresso</b>	<b>3</b>
<b>espresso double</b>	<b>5</b>
<b>flat white</b>	<b>4.50</b>
<b>café au lait</b>	<b>4.50</b>
<b>café crema</b>	<b>4</b>
kuhmilch, oatly oder mandelmilch mit amaretto (3 cl)	<b>7.50</b>
<b>matcha latte</b>	<b>4.50</b>

<b>heisse schokolade</b>	<b>6</b>
mit bio-schokolade und sahne verfeinert	

## SOFTDRINKS

<b>coca cola   zero</b> 0,33	<b>4</b>
<b>apfelschorle</b> 0,33	<b>4.50</b>
<b>rhabarberschorle (rauch)</b>	<b>4.50</b>
<b>eistee (rauch)</b> 0,33	<b>4</b>
<b>vio bio-limonade orange</b>	<b>4</b>
<b>cidre brut</b>	<b>4</b>
<b>wasser (magnus)</b> 0,25l   0,7l	<b>3/7</b>

<b>TEE   TEEKONTOR KEITUM</b>	<b>8</b>
serviert in einer glaskanne 0,5 l kandis   sahne	
<b>schwarzer tee</b>	
<b>früchtetee</b>	
<b>grüner tee</b>	
<b>kräuter tee</b>	

Für Informationen über potenzielle Allergene in den Speisen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal



# YVES

HAMBURG SYLT MARRAKECH  
www.yves-hamburg.com

## KAFFEE

cappuccino  
latte machiato  
café au lait  
espresso  
espresso doppio  
espresso machiato  
flat white  
café crema  
Kuhmilch, oatly oder mandelmilch  
mit amaretto (3 cl)

affogato

elbgold

**GOURMET KAFFEE – pour over**  
filterkaffee | glaskanne 0,4l

**bella vista**  
guatemala antigua  
aromatisch | vollmundig  
mousse au chocolat | kirsche | sahne

**denbi uddo**  
äthiopien  
weich mild  
mandarine | rose

**kiaga aa**  
kenia  
schwarzer tee | schlehe | rote beeren

**scheingold koffeinfrei**  
kolumbien  
nougat | krokant | dattel

## KUCHEN

4.50	selbstgebackener kuchen	4   5
4.50	aus der confiserie	5   6
4.50		
3	macarons	2.50
5		
4		
4.50	heisse schokolade	6
4	mit bio-schokolade und sahne verfeinert	
7.50	mit rum (lumumba)	9
6		

## EIS

	verschiedene sorten	
8	pro kugel	2.50
	<b>bourbon vanille eis</b>	9
	<b>mit sylter roter grütze</b>	
	<b>eierlikör sahnemisbecher</b>	9
	eierlikör mit eierlikör-sahnemis	
	<b>limoncino   lemon pie eis</b>	9
	zitronenlikör mit eis	

## SOFTDRINKS

	<b>coca cola   zero</b>	4
	<b>apfelschorle 0.33</b>	4,5
	<b>rhabarberschorle (rauch)</b>	4,5
	<b>eistee (rauch) 0.33</b>	4
	<b>vio bio-limonade orange</b>	4
	<b>cidre brut</b>	4
	<b>wasser (magnus) 0,25l   0,7 l</b>	4

## 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 indisch himalaya | aus kontrolliertem anbau aromatisch und kraftvoll | schöne dunkle und leuchtende tassenfarbe  
2-3 tl | 0,5 l | 2-4 minuten

#### sylter earl grey no. 1

der klassiker: eine kräftige schwarzteemischung mit dem fein duftig-herben aroma 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 | sylter sommer

sommerbeeren | versüßt mit vanille grüner tee china sencha | aroma | erdbeere | heidelbeere (2%) | bourbon vanille  
2-3 tl | 0,5 l | 2-3 minuten

### FRÜCHTE TEE

#### keitumer früchte no. 1

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

#### sylter rubinrot no. 16

frieisische kirsche vereint sich mit dem fruchtigen geschmack des granatapfels | apfelstücke | hibiskusblüten | gehobelte mandeln | 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 nordafrikanischen minze hollunderbeeren | fenchel süß | lemongras | krauseminze | pfefferminze |  
3-4 tl | 0,5 l | 8-10 minuten

#### thé á la menthe

#### das marrokanische nationalgetränk

grüner gunpowder tee wird ausgewaschen, um ihm die bitterstoffe zu entziehen | anschließend wird er mit frischer minze kurz aufgekocht | die marokkaner geben viel zucker dazu - wir überlassen das dir ....



## VIN BLANC

<p><b>DOMAINE VINCENT PUJEBEL GRAND C</b>  <b>frankreich   languedoc</b>  <b>die leichtigkeit des seins 10,5%</b>            50% chardonnay   50% sauvignon-blanc            mild   fruchtig   frisch</p>	<p><b>9   27</b></p>	<p><b>DOMINIKANER WEINGUT</b>  <b>deutschland   mosel</b>            alte reben   <b>riesling</b> trocken 2019 11,5%            feinfruchtig   feingliedrige säure   eleganter            nachhall – ein exklusiver mosel-riesling</p>	<p><b>42</b></p>
<p><b>DOMAINES ROTHSCHILD D'AUSSIERES</b>  <b>frankreich   languedoc</b>  <b>Chardonnay</b>   terre d'aussieres 2021 13%            trocken   saftig   fruchtig</p>	<p><b>10   30</b></p>	<p><b>CÁ DEI FRATI LUGANA blanc</b>  <b>italien lomalbardei</b>            turbiana 2021 13 %            aromatisch   würzig   vollmundig</p>	<p><b>39</b></p>
<p><b>KAISERSTRASSE GRAUBURGUNDER</b>  <b>ALTE REBEN</b>  <b>deutschland   kaiserstuhl</b>            grauburgunder der spitzenklasse 2022 13,5%            trocken   fruchtig   aromatisch</p>	<p><b>10   30</b></p>	<p><b>BUITENVERWACHTING</b>  <b>südafrika kap</b>  <b>sauvignon blanc</b> constantia 2021 13,5%            fruchtig   mineralisch   frisch</p>	<p><b>30</b></p>
<p><b>MANZ</b>  <b>deutschland   rheinhessen</b>  <b>weissburgunder</b> löss 2022 12,5%            trocken   weich   geschmeidig  <b>grauburgunder</b> 2021   12,5%            elegant   mineralisch   trocken</p>	<p><b>9   27</b></p>	<p><b>ZOUINA BLANC</b>  <b>marokko   meknes</b>            aromatisch   fruchtig  <b>sauvignon blanc</b> (80%)   chardonnay            2022   12 %</p>	<p><b>10   30</b></p>
<p><b>BLATTGOLD – WIR WINZER SELECT</b>  <b>deutschland   pfalz</b>  <b>grauburgunder</b> 2022   13,5%            intensiv   fruchtig-würzig   milde säure  <b>riesling</b> 2022   13,5%            saftig   frisch-fruchtig   trocken</p>	<p><b>10   30</b></p>	<p><b>KSAR BAHIA white reserve</b>  <b>marokko   meknes</b>            weich   fruchtig  <b>sauvignon blanc</b></p>	<p><b>12   36</b></p>
<p><b>J.J. PRÜM GRAACHER HIMMELREICH 0,7</b>  <b>deutschland   mosel</b> 0,375  <b>riesling</b> kabinet 2020   8,5%            fruchtsüß   rassige säure</p>	<p><b>8   24</b></p>	<p><b>8   24</b></p>	<p><b>57</b> <b>32</b></p>



## VIN ROSÉ

### DOMAINE VINCENT PUJEBEL GRAND C

frankreich | languedoc  
die leichtigkeit des seins 10,5 %  
grenache | 10,5 %

perfekter trinkgenuss für den sommer -  
leicht | fein | fruchtig | aromatisch frisch

### MIRAVAL

frankreich | provence aop  
grenache | cinsault | syrah 13 %

fruchtig-frisch | mineralisch | komplex

### HORGELUS FAMILLE DE MENN

frankreich | gascogne  
cabernet sauvignon | tannat | merlot 2022 | 11,5 %

Frischer sommerwein | fruchtig

### CÁ DEI FRATI LUGANA rosé

italien lomalbardei  
barbera 2022 | 12,5 %

fruchtig | frisch

## VIN ROUGE

### 9 | 27 E. GUIGAL cote-du-rhone aoc 12 | 36

frankreich | rhone  
syrah | grenache 2020 | 15 %

trocken | kräftig | würzig | edel  
im barriquefass gereift

### 16 | 48 CAVE ROYALE médoc 10 | 30

edition limitée 2021  
frankreich | bordeaux  
cabernet sauvignon | 2021 | 12,5 %

würzig | fruchtig | tannine im abgang

### 8 | 24 ROTHSCHILD AUSSIÈRES MERLOT 33

frankreich | languedoc  
merlot | 2021 | 13,5 %

aromatisch | fruchtig | weiche tannine

### 39 CHATEAU DE TREVIAC corbières 30

frankreich | languedoc  
syrah | grenache | 2020 | 15 %

saftig | aromatisch | kraftvoller abgang

### PRIMITIVO PUGLIA- MANDORLA 8 | 24

italien | apulien  
primitivo | 2020 | 13,5 %

fein-aromatisch | würzig | fruchtig | weich

### RAMON BILBAO rioja 9 | 27

spanien  
rioja crianza | 2018 | 14 %

fruchtig-ausgelichen |  
im barriquefass gereift

### L'EXCELLENCE DE BONASSIA 12 | 36

DOMAINE BONASSIA  
marokko/meknes

cabernet sauvignon | merlot 2020 | 12,5 %  
beerig | kräftig | geschmeidig |  
im barriquefass gereift



## 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

<b>BOUVET CRÉMANT DE LOIRE 0,1 / 0,7</b> <b>Réserve Gold edition 2020</b> crémant der spitzenklasse (sonderedition) aromatisch   frisch   brut	<b>9   54</b>
---	---------------