

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Roggen Mischbrot, frisch für Sie zubereitet

Avocat ^{1,7}	14
Avocado, Frischkäse, Radieschen, wahlweise mit Spiegelei	
Crabes des mers du nord ^{1,2,3,7, B}	19
Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise	
Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10}	14
Rindertatar, pochiertes Ei	
Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12}	17
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise	
Houmous ^{1,11 (3)}	12
Hummus, Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz, wahlweise mit pochiertem Ei	
Croque maison ^{1,7,10,12, B}	14
Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcreme, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot	

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Vitales Frühstück

Jus de fruits	
Frisch gepresster Orangensaft	7
Smoothie	7
Ingwershot	4
Porridge au chia ^{6,8}	10
Chiasamenporridge, frische Beeren, Nüsse	
Yaourt avec avocat et banane ^{7,8}	10
Joghurt, Avocado, Banane, frische Beeren, Nüsse, Honig	
Skyr au miel ^{1,7}	10
Isländischer Frischkäse, Honig, frische Beeren, Granola	
Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12}	8
Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen	
Salade de fruits	8
Obstsalat	

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10}	16
Auswahl an Brot und Brötchen Croissants Französische Butter Hausgemachte Konfitüre Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten	
Croissantfrühstück ^{1,3,7,8}	10
Croissants Französische Butter Hausgemachte Konfitüre Heißgetränk	



SUPPLÉMENTS

Extras

Honig	3
Frische Beeren	9
Passionsfrucht	3
Gold Kiwi	4
Fleischsalat ^{3,9,10, B}	4
Rindertatar ^{4,10,12}	6
Büsumer Nordseekrabben ^{2, B}	12
Gurke-Avocado-Tomate	5
Hummus mit Olivenöl ¹¹	3
Burrata ⁷	7
Tranchen von kaltgeräuchertem Fjordlachs ^{4,7}	7

PLATS AUX ŒUFS

Eierspeisen

Œuf cuit ³	5
Gekochtes Ei	
Deux œufs au plat / brouillade ³	10
Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit:	
Speck ^{12, B}	1
Kochschinken ^{9, 10, B}	1
Tomaten	1
Paprika	1
Champignons	1
Schnittlauch	-
Halbe Avocado	4
Omelette ³	10
Omelette oder Eiweiß-Omelette, zubereitet mit Zutaten nach Ihren Wünschen	
L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7}	15
Brioche, Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide, pochiertes Ei, Crème Fraîche	
Œufs Bénédicte ^{1,3,4,7, B,G}	16
Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken, Sauce Hollandaise	
Œufs Florentine ^{1,3,4,7}	18
Brioche, zwei pochierte Eier, Rauchlachs, Spinat, Sauce Hollandaise	

PLATES SUCRÉS

Süße Speisen

Pain perdu ^{1,3,7}	9
Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker	
Crêpes classique ^{1,3,7}	9
Ahornsirup, Zimtzucker, frische Beeren	
Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B}	12
Schokoladensauce, frische Beeren	
Tartelette ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I}	10
täglich wechselnd	
Macaron ^{3,7,8, A,I}	2

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

Wählen Sie aus allen Gerichten Ihr Frühstück frei nach Ihren Wünschen inklusive Kaffee- und Teespezialitäten, Säfte und Wasser.

Ceci n'est pas

SUPPLÉMENTS DE LUXE

Caviar et brioche ^{1,4,7}	
Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche	
20g	49
50g	100
100g	195

Hûîtres et Champagne ^{1,7,12,14}	29
Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Champagner	

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²	
0,1l	18
0,75l	129
0,375l	69
1,5	269

Charles Heidsieck Rosé Réserve	
0,1 l	23
0,75 l	169

un hotel.

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Mixed rye bread, freshly prepared for you

Avocat ^{1,7} 14

Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

Crabes des mers du nord ^{1,2,3,7, B} 19

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10} 14

Beef tartar, poached egg

Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12} 17

Smoked fjord salmon, cream cheese, poached egg, hollandaise sauce

Houmous ^{1,11 (3), B} 12

Hummus, avocado, beetroot, olive oil, sea salt, optional with poached egg

Croque maison ^{1,7,10,12, B} 14

Brioche, cooked ham, Comté, mustard cream, marinated leaf salad, TORTUE Sauce Red Hot

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Healthy breakfast

Jus de fruitsFreshly squeezed orange juice 7
Smoothie 7
Ginger shot 4**Porridge au chia** ^{6,8} 10

Porridge with chia seeds, fresh berries, nuts

Yaourt avec avocat et banane ^{7, 8} 10

Yoghurt, banana, avocado, fresh berries, nuts, honey

Skyr au miel ^{1,7} 10

Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 8

Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

Salade de fruits 8

Mixed fruits salade

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10} 16

Selection of breads and rolls

Croissants

French butter

Homemade jam

Selection of cold cuts and cheese specialties

Croissant breakfast ^{1,3,7,8} 10

Croissants

French butter

Homemade jam

Hot drink



SUPPLÉMENTS

Add on

Honey	3
Fresh berries	9
Passionfruit	3
Gold Kiwi	4
Lyoner meat salad ^{3,9,10, B}	4
Beef tartar ^{4,10,12}	6
Büsumer North Sea shrimps ^{2,B}	12
Cucumber-avocado-tomato	5
Hummus with olive oil ¹¹	3
Burrata ⁷	7
Tranches of cold smoked fjord salmon ^{4,7}	7

PLATS AUX ŒUFS

Egg dishes

Œuf cuit ³ 5

Boiled egg

Deux œufs au plat / brouillade ³ 10

Two fried or scrambled eggs, optional with:

Bacon ^{12, B} 1Cooked ham ^{9,10, B} 1

Tomatoes 1

Bell pepper 1

Mushrooms 1

Chives -

Half Avocado 4

Omelette ³ 10

Omelette or eggwhite-omelette, prepared with ingredients according to your wishes

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} 15

Brioche, trout caviar from the Lüneburger Heide, poached egg, crème fraîche

Œufs Bénédicte ^{1,3,4,7, B,G} 16

Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

Œufs Florentine ^{1,3,4,7} 18

Brioche, poached egg, smoked salmon, spinach, hollandaise sauce

PLATES SUCRÉS

Sweet dishes

Pain perdu ^{1,3,7} 9

French toast, brioche, milk, eggs, sugar

Crêpes classique ^{1,3,7} 9

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B} 12

Chocolate sauce, fresh berries

Tartelette ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I} 10**Macaron** ^{3,7,8, A,I} 2

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

Choose from all dishes freely according to your wishes including coffee and tea specialties, juices and water.

Ceci n'est pas

SUPPLÉMENTS DE LUXE

Caviar et brioche ^{1,4,7}Imperial Caviar, crème fraîche and brioche
20g 49
50g 100
100g 195**Huîtres et Champagne** ^{1,7,12,14} 29

Three oysters, one glass Perrier-Jouët champagne

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²0,1l 18 0,375l 69
0,75l 129 1,5 269**Charles Heidsieck Rosé Réserve**

0,1 l 23 0,75 l 169

un hotel.