

brasserie

TORTUE

un hotel.

Petit-déjeuner „grand“

Plats aux œufs

Eierspeisen

Œuf cuit

Gekochtes Ei

Deux œufs au plat / brouillade

Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit Speck
Tomaten
Kochschinken
Avocado
Paprika
Champignons

Omelette / Omelette aux blancs d'œufs

Omelette oder Eiweiß-Omelette, zubereitet nach Ihren Wünschen

L'œuf poché au caviar

Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide, pochiertes Ei, Brioche, Crème Fraîche

Œuf Bénédicte

Ei Benedict, pochiertes Ei, Brioche, Saftschinken, Sauce Hollandaise

Petit-déjeuner vital

Vitales Frühstück

Jus de fruits

Frisch gepresster Orangensaft
Smoothie
Ingwershot

Porridge au chia

Chiasamenporridge, Früchte, Nüsse

Yaourt avec avocat et banane

Joghurt, Avocado, Banane, Nüsse, Honig

Skyr au miel

Isländischer Frischkäse, Akazienhonig, Granola

Bircher Muesli TORTUE

Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

A la carte

Gurke-Avocado-Tomate
Tranchen vom kaltgeräucherten Fjordlachs
Büsumer Krabben
Fleischsalat
Rindertatar
Frische Beeren
Passionsfrucht
Honig

Ceci n'est pas



Petit-déjeuner „grand“

Gerne servieren wir Ihnen ausserdem:

Hausgemachte Konfitüre, Frischkäse, französische Butter und eine Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten.

Auf unserem Buffet finden Sie:

Cerealien, Feingebäck & Tartelettes

Euro 42

Tartines et sandwiches

Roggenmischbrot, frisch für Sie zubereitet mit:

Avocat

Avocado, Frischkäse, Radieschen wahlweise mit Spiegelei

Nordseekrabben

Pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Gartenkresse

Rindertatar „française“

Pochiertes Ei, Gartenkresse

Geräucherter Fjordlachs

Frischkäse, pochiertes Ei, Gartenkresse, Sauce Hollandaise

Hummus

Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz wahlweise mit pochiertem Ei

Croque maison

Backkochschinken, Comté, Brioche, Senfcrème, marinierter Blattsalat

Viennoiserie

Süße Speisen

Pain perdu

French Toast, Brioche, Milch, Eier, Zucker

Crêpes classique

Crêpes, Ahornsirup, Zimt, Zucker, frische Beeren

Crêpes au chocolat et framboise

Crêpes, Schokoladensauce, frische Beeren

Supplémentaire

Imperial Kaviar, Frankreich Malosol,
Crème fraîche und Brioche
20 g 39
50 g 90
100 g 175

Huîtres et Champagne 28
Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Champagner

Perriet-Jouët Grand Brut

0,1l 17
0,375l 49 | 0,75l 105 | 1,5l 199

Perriet-Jouët Blason Rosé

0,1l 22
0,75l 144 | 1,5l 249

Petit-déjeuner „grand“

Plats aux œufs

Egg dishes

Un œuf cuit

A boiled egg

Deux œufs au plat / brouillade

Two fried or scrambled eggs

Bacon

Tomatoes

Ham

Avocado

Bell Pepper

Champignons

Omelette / Omelette aux blancs d'œufs

Omelette or eggwhite-omelette, prepared according to your wishes

L'œuf poché au caviar

Trout caviar from the Lüneburger Heide, poached egg, brioche, crème fraîche

Œuf Bénédicte

Egg Benedict, poached egg, brioche, ham, hollandaise sauce

Petit-déjeuner vital

Healthy breakfast

Jus de fruits

Freshly squeezed orange juice

Smoothie

Ginger shot

Porridge au chia

Porridge with chia seeds, fruits, nuts

Yaourt avec avocat et banane

Yoghurt, banana, avocado, nuts, honey

Skyr au miel

Icelandic cream cheese, acacia honey, granola

Bircher Muesli

Oats, Yoghurt, Granny Smith apple, raisins

A la carte

Cucumber-avocado-tomato

Tranches of cold-smoked Fjord salmon

North Sea shrimps

Lyoner meat salad

Beef tartare

Fresh berries

Passion fruit

Honey



Petit-déjeuner „grand“

With pleasure, we serve you besides that:

Homemade jam, cream cheese, french butter and a selection of sausage and cheese specialities.

Additionally on our buffet:

Cereals, pastries

Euro 42

Tartines et sandwiches

German rye bread, freshly prepared for you with:

Avocat

Avocado, cream cheese, radishes optional with fried egg

North Sea shrimp

Poached egg, hollandaise sauce, garden cress

Beef tartare „française“

Poached egg, garden cress

Smoked Fjord Salmon

Cream cheese, poached egg, garden cress, hollandaise sauce

Hummus

Avocado, beetroot, olive oil, sea salt optional with poached egg

Croque maison

Cooked ham, Comté, brioche, mustard cream, marinated leaf salad

Viennoiserie

Sweet dishes

Pain perdu

Roasted white bread, milk, eggs, sugar

Crêpes classique

Crêpes, maple syrup, cinnamon, sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat et framboise

Crêpes, chocolate sauce, fresh berries

Supplémentaire

Imperial Caviar, France Malosol, Crème fraîche and brioche

20g 39

50g 90

100g 175

Huitres et Champagne 28

Three oysters, a glass Perrier-Jouët champagne

Perriet-Jouët Grand Brut

0,1l 17

0,375l 49 | 0,75l 105 | 1,5l 199

Perriet-Jouët Blason Rosé

0,1l 22

0,75l 144 | 1,5l 249

Ceci n'est pas