

## Petit-déjeuner à la carte

## TARTINES ET SANDWICHES

Roggen Mischbrot, frisch für Sie zubereitet

**Avocat** <sup>1,3,7</sup> 14

Avocado, Frischkäse, Radieschen, wahlweise mit Spiegelei

**Crabes des mers du nord** <sup>1,2,3,7,12,B</sup> 19

Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Tartare de bœuf „français“** 14Rindertatar, pochiertes Ei <sup>1,3,4,10,9,12</sup>**Saumon fumé des fjords** <sup>1,3,4,7,12</sup> 17

Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Houmous** <sup>1,11,(3)</sup> 12

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

**Croque maison** <sup>1,7,10,12,B</sup> 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** <sup>6,8</sup> 10

Chiasamenporridge, frische Beeren, Nüsse

**Yaourt avec avocat et banane** <sup>7,8</sup> 10

Joghurt, Avocado, Banane, frische Beeren, Nüsse, Honig

**Skyr au miel** <sup>1,7</sup> 10

Isländischer Frischkäse, Honig, frische Beeren, Granola

**Bircher Müsli TORTUE** <sup>1,7,12</sup> 8

Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

**Salade de fruits** 8

Obstsalat

## PETIT-DÉJEUNER

**Étagère** <sup>1,3,7,8,9,10,11,B,G</sup> 16

Auswahl an Brot und Brötchen

Croissants

Französische Butter

Hausgemachte Konfitüre

Auswahl an Wurst- und

Käsespezialitäten

**Croissant** <sup>1,3,7,8</sup> 6

Croissants

Französische Butter

Hausgemachte Konfitüre



## SUPPLÉMENTS

Extras

Honig 3

Frische Beeren 9

Passionsfrucht 3

Gold Kiwi 4

Fleischsalat <sup>3,7,9,10,B</sup> 4Rindertatar <sup>4,9,10,12</sup> 6Büsumer Nordseekrabben <sup>2,B</sup> 12

Gurke-Avocado-Tomate 5

Hummus mit Olivenöl <sup>11</sup> 3Burrata <sup>7,12</sup> 7

Tranchen von 7

kaltgeräuchertem Fjordlachs <sup>4</sup>

## PLATS AUX ŒUFS

Eierspeisen

**Œuf cuit** <sup>3</sup> 5

Gekochtes Ei

**Deux œufs au plat / brouillade** <sup>3</sup> 10

Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit:

Speck <sup>12,B</sup> 1Kochschinken <sup>9, 10,B,G</sup> 1

Tomaten 1

Paprika 1

Champignons 1

Schnittlauch -

Halbe Avocado 4

**Omelette** <sup>3,7</sup> 10

Omelette oder Eiweiß-Omelette, zubereitet mit Zutaten nach Ihren Wünschen

**L'œuf poché au caviar** <sup>1,3,4,7</sup> 15

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

**Œufs Bénédicte** <sup>1,3,7,12,B,G</sup> 16

Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken, Sauce Hollandaise

**Œufs Florentine** <sup>1,3,4,7</sup> 18

Brioche, zwei pochierte Eier, Raumlachs, Spinat, Sauce Hollandaise

## PLATES SUCRÉS

Süße Speisen

**Pain perdu** <sup>1,3,7</sup> 9

Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker

**Crêpes classique** <sup>1,3,7</sup> 9

Ahornsirup, Zimtzucker, frische Beeren

**Crêpes au chocolat** <sup>1,3,7,B</sup> 12

Schokoladensauce, frische Beeren

**Tartelette** <sup>1,3,5,6,7,8,11,A,C,I</sup> 10

täglich wechselnd

**Macaron** <sup>3,7,8,A,I</sup> 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** <sup>1,4,7</sup>

Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche

20g 60

50g 120

100g 220

**Perrier-Jouët Grand Brut**

0,1l 18 0,75l 129

**Perrier-Jouët Blason Rosé**

0,1l 23 0,75l 169

**Huîtres et Champagne** <sup>1,7,12,14</sup> 29

Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Grand Brut

un hotel.

## Petit-déjeuner à la carte

## TARTINES ET SANDWICHES

Mixed rye bread, freshly prepared for you

**Avocat** <sup>1,3,7</sup> 14

Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

**Crabes des mers du nord** <sup>1,2,3,7,12,B</sup> 19

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

**Tartare de bœuf „français“** 14Beef tartar, poached egg <sup>1,3,4,9,10,12</sup>**Saumon fumé des fjords** <sup>1,3,4,7,12</sup> 17

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

**Houmous** <sup>1,11,(3),B</sup> 12

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

**Croque maison** <sup>1,7,10,12, B</sup> 14

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

## PETIT-DÉJEUNER VITAL

Healthy breakfast

**Jus de fruits**Freshly squeezed orange juice 7  
Smoothie 7  
Ginger shot 4**Porridge au chia** <sup>6,8</sup> 10

Porridge with chia seeds, fresh berries, nuts

**Yaourt avec avocat et banane** <sup>7,8</sup> 10

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

**Skyr au miel** <sup>1,7</sup> 10

Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

**Bircher Müsli TORTUE** <sup>1,7,12</sup> 8

Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

**Salade de fruits** 8

Mixed fruits salade

## PETIT-DÉJEUNER

**Étagère** <sup>1,3,7,8,11,B,G</sup> 16

Selection of breads and rolls

Croissants

French butter

Homemade jam

Selection of cold cuts and cheese specialties

**Croissant** <sup>1,3,7,8</sup> 6

Croissants

French butter

Homemade jam



## SUPPLÉMENTS

Add on

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

## PLATS AUX ŒUFS

Egg dishes

**Œuf cuit** <sup>3</sup> 5

Boiled egg

**Deux œufs au plat / brouillade** <sup>3</sup> 10

Two fried or scrambled eggs, optional with:

Bacon <sup>12,B</sup>	1
Cooked ham <sup>9,10,B,G</sup>	1
Tomatoes	1
Bell pepper	1
Mushrooms	1
Chives	-
Half Avocado	4

**Omelette** <sup>3,7</sup> 10

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

**L'œuf poché au caviar** <sup>1,3,4,7</sup> 15

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

**Œufs Bénédicte** <sup>1,3,7,12,B,G</sup> 16

Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

**Œufs Florentine** <sup>1,3,4,7</sup> 18

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

## PLATES SUCRÉS

Sweet dishes

**Pain perdu** <sup>1,3,7</sup> 9

French toast, brioche, milk, eggs, sugar

**Crêpes classique** <sup>1,3,7</sup> 9

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

**Crêpes au chocolat** <sup>1,3,7,B</sup> 12

Chocolate sauce, fresh berries

**Tartelette** <sup>1,3,5,6,7,8,11,A,C,I</sup> 10**Macaron** <sup>3,7,8,A,I</sup> 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** <sup>1,4,7</sup>

Imperial Caviar, crème fraîche and brioche

20g	60
50g	120
100g	220

**Huîtres et Champagne** <sup>1,7,12,14</sup> 29

Three oysters, one glass Perrier-Jouët Grand Brut

**Perrier-Jouët Grand Brut**

0,11 18 0,75 l 129

**Perrier-Jouët Blason Rosé**

0,1 l 23 0,75 l 169

un hotel.