

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

Genuß und Eile schließen einander aus - wählen Sie das Petit-Déjeuner Grand zu 49,00 Euro pro Person und genießen Sie all unsere Frühstücksspezialitäten frei nach Ihren Wünschen, inklusive Kaffee- und Teespezialitäten, Säften und Wasser.

Alternativ bestellen Sie Ihre Speisenauswahl gerne zu den angegebenen Preisen à la carte.



TARTINES UND SANDWICHES

Frisch zubereitetes Roggen Mischbrot

Avocado 1,3,7,14 14

Avocado, Frischkäse, Radieschen, wahlweise mit Spiegelei

Nordseekrabben 1,2,3,7,12,B 19

Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Rindertatar 1,3,4,10,9,12 14

Rindertatar, pochiertes Ei

Geräucherter Fjordlachs 1,3,4,7,12 17

Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Mediterran 1 12

Ratatouille-Crème, bunte Cherrytomaten, Olivenöl

Camembert 1,7,8 14

Physalis, geröstete Walnuss, Butter

Croque maison 1,7,10,12,B 14

Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcrème, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot

HAUSGEMACHTE EIER SPEISEN

Gekochtes Ei 3 5

Zwei Spiegel- oder Rühreier 3 10

Wahlweise mit:

Speck ^{12,B}, Kochschinken ^{9,10,B,G} je 1

Tomaten, Paprika, Champignons je 1

Schnittlauch -

Halbe Avocado 4

Omelette ^{3,7} 10

Omelette oder Eiweiß-Omelette, wahlweise mit:

Speck ^{12,B}, Kochschinken ^{9,10,B,G} je 1

Tomaten, Paprika, Champignons je 1

Schnittlauch -

Halbe Avocado 4

Pochiertes Ei & Kaviar ^{1,3,4,7} 15

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

Ei Bénédict ^{1,3,7,12,B,G} 16

Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken, Sauce Hollandaise

Ei & Rauchlachs ^{1,3,4,7} 18

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

DELUXE

GÖNNEN SIE SICH ETWAS BESONDERES:

Kaviar ^{1,4,7}

Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche

20g 40

50g 90

100g 170

Austern & Champagner ^{1,7,12,14} 29

Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët Grand Brut

0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,1 l 26 0,75 l 169

EXTRAS

Honig 3

Passionsfrucht 3

Gold Kiwi 4

Frische Beeren 9

Gurke-Avocado-Tomate 5

Mediterrane Gemüsecreme 4

Burrata ^{7,12} 7

Fleischsalat ^{3,7,9,10,B} 4

Rindertatar ^{4,9,10,12} 6

Tranchen von 7

kaltgeräuchertem Fjordlachs ⁴

Büsumer Nordseekrabben ^{2,B} 12

VITALES FRÜHSTÜCK

Frische Säfte

Frisch gepresster Orangensaft 7

Smoothie 7

Ingwershot 4

Porridge & Chiasamen ^{6,8} 10

Chiasamenporridge, frische Beeren, Nüsse

Joghurt & Avocado ^{7,8} 10

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

Skyr & Honig ^{1,7} 10

Isländischer Frischkäse, Honig, frische Beeren, Granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 8

Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

Obstsalat 8

Auswahl an Obst

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Étagère ^{1,3,7,8,9,10,11,B,G} 16

Auswahl an Brot und Brötchen

Croissants

Französische Butter

Hausgemachte Konfitüre

Auswahl an Wurst- und

Käsespezialitäten

Croissant ^{1,3,7,8} 6

Croissant

Französische Butter

Hausgemachte Konfitüre

SÜSSE SPEISEN

Armer Ritter ^{1,3,7} 9

Brioche, Milch, Eier, Zucker

Belgische Waffel ^{1,3,7} 10

Ahornsirup

Crêpes klassisch ^{1,3,7} 9

Ahornsirup, Zimtucker, frische Beeren

Crêpes & Schokolade ^{1,3,7,B} 12

Schokoladensauce, frische Beeren

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

Pleasure and haste are mutually exclusive - choose the Petit-Déjeuner Grand at 49.00 Euros per person and enjoy all our breakfast specialities as you wish, including coffee and tea specialities, juices and water.

Alternatively, you are welcome to order your meal selection à la carte at the prices indicated.



TARTINES AND SANDWICHES

Freshly prepared rye mixed bread

Avocado 1,3,7,14 14

Avocado, cream cheese, radish, optional with egg

North Sea shrimp 1,2,3,7,12,B 19

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Beef tartar 1,3,4,10,9,12 14

Beef tartar, poached egg

Smoked fjord salmon 1,3,4,7,12 17

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

Mediterranean 1 12

Ratatouille-crème, cherry tomatoes, olive oil

Camembert 1,7,8 14

Physalis, roasted walnut, butter

Croque maison 1,7,10,12,B 14

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

HOMEMADE EGG DISHES

Boiled egg 3 5

Two fried or scrambled eggs 3 10

Optional with:

Bacon 12,B, cooked ham 9,10,B,G per 1

Tomato, red pepper, mushrooms per 1

Chives -

Half avocado 4

Omelette 3,7 10

Omelette or eggwhite-omelette, optional with:

Bacon 12,B, cooked ham 9,10,B,G per 1

Tomato, red pepper, mushrooms per 1

Chives -

Half avocado 4

Poached egg & caviar 1,3,4,7 15

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

Egg Bénédict 1,3,7,12,B,G 16

Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

Egg & smoked salmon 1,3,4,7 18

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

DELUXE

TREAT YOURSELF TO SOMETHING SPECIAL:

Caviar 1,4,7

Imperial caviar, crème fraîche and brioche

20g 40

50g 90

100g 170

Oysters & Champagne 1,7,12,14 29

Three oysters, one glass Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët Grand Brut

0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,1 l 26 0,75 l 169

ADD ONS

Honey 3

Passion fruit 3

Gold Kiwi 4

Fresh berries 9

Cucumber-avocado-tomato 5

Mediterranean vegetable creme 4

Burrata 7,12 7

Meat salad 3,7,9,10,B 4

Beef tartar 4,9,10,12 6

Tranches of cold smoked 7

fjord salmon 4

Büsum North Sea shrimp 2,B 12

HEALTHY BREAKFAST

Fresh juices

Freshly squeezed orange juice 7

Smoothie 7

Ginger shot 4

Porridge & chia 6,8 10

Porridge with chia seeds, fresh berries, nuts

Yoghurt & avocado 7,8 10

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

Skyr & honey 1,7 10

Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

Bircher Müsli TORTUE 1,7,12 8

Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

Fruit salad 8

Selection of fruit

FRENCH BREAKFAST

Étagère 1,3,7,8,9,10,11,B,G 16

Selection of breads and rolls

Croissants

French butter

Homemade jam

Selection of cold cuts and cheese specialties

Croissant 1,3,7,8 6

Croissant

French butter

Homemade jam

SWEET DISHES

French toast 1,3,7 9

Brioche, milk, eggs, sugar

Belgian waffle 1,3,7 10

Maple syrup

Crêpes classic 1,3,7 9

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes & chocolate 1,3,7,B 12

Chocolate sauce, fresh berries