

PETIT-DÉJEUNER GRAND 59

Genuss und Eile schließen einander aus - wählen Sie das Petit-Déjeuner Grand zu 59,00 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.

GERÖSTETE LANDBROTE

Frisch zubereitetes Roggenmischbrot

Avocado Landbrot ^{1,3,7} 16
Avocado, Frischkäse, Radieschen,
wahlweise mit Spiegelei

Rindertatar Landbrot ^{1,3,4,10} 17
Rindertatar, pochiertes Ei

Fjordlachs Landbrot ^{1,3,4,7,12} 19
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse,
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Tomate Mozzarella Landbrot ^{1,7} 16
Ratatouille-Crème, bunte Cherrytomaten,
Büffelmozzarella, Olivenöl, Buschbasilikum

Nordseekrabben Landbrot ^{1,2,3,7,12,B} 22
Nordseekrabben, pochiertes Ei,
Sauce Hollandaise

Crevetten Brioche ^{1,2,3,7,10} 19
Gekochte Garnelen, Crème Fraîche, Avocado, Dill

Croque maison ^{1,7,10,B,C,D,G} 15
Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcrème,
TORTUE Sauce Red Hot

HAUSGEMACHTE EIER SPEISEN

Gekochtes Ei ³ 4

Spiegel- oder Rühreier ³ 12
Wahlweise mit:
Speck ^B, Kochschinken ^{C,D,G} je 1
Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln je 1
Schnittlauch -
Halbe Avocado 5

Omelett ^{3,7} 12
Omelett oder Eiweiß-Omelett, wahlweise mit:
Speck ^B, Kochschinken ^{C,D,G}, Käse ⁷ je 1
Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln je 1
Schnittlauch -
Halbe Avocado 5

Pochiertes Ei & Kaviar ^{1,3,4,7,B} 16
Brioche, Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide,
pochiertes Ei, Crème Fraîche

Shakshuka ^{3,7,9} 15
Pochiertes Ei, würziges Tomatensugo,
Joghurt, Sesam

Ei Bénédicte ^{1,3,7,12,B,C,D,G} 17
Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken,
Sauce Hollandaise

Ei Royal ^{1,3,4,7,12,B,C} 22
Brioche, zwei pochierte Eier, Räucherlachs, Spinat,
Sauce Hollandaise

Goldene Milch ⁸ 6,5
Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss,
Vanille, Mandelmilch

Ingwershot 4,5
Ingwer, Zitrone, Honig



DELUXE

Genießen Sie das Besondere.

Trüffel Rührei ^{3,7} 21
Frischer Trüffel

Kaviar ^{1,4,7,B}
Imperial Kaviar, Crème Fraîche, Brioche
20g | 65 50g | 115 100g | 195

Austern & Champagner ^{1,7,12,14} 35
Drei Austern,
ein Glas Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 23 0,75 l 155

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 29 0,75 l 199

EXTRAS

Honig 3,5
Passionsfrucht 3,5
Gold Kiwi 4,5
Frische Beeren 9,5
Gurke-Avocado-Tomate 5,5
Ratatouille-Crème 4,5
Büffel Mozzarella ^{7,12} 7,5
Fleischsalat ^{3,7,9,10,B,C} 4,5
Rindertatar ^{4,9,10,12} 6,5
Tranchen von
kaltgeräuchertem Fjordlachs ⁴ 7,5
Honig Senf Sauce ¹⁰ 4
Büsumer Nordseekrabben ^{2,B} 12,5

SPECIALS

Grilled Pastrami Sandwich ^{1,7,10} 15
Sylter Landbrot, Pastrami, Bergkäse, Senf, Gurke

Spargel Omelette ^{3,7} 15
Zweierlei Spargel, Tomate, Kräuter

Bärlauch Landbrot ^{1,7,8} 12
Geröstetes Roggenmischbrot, Frischkäse,
Bärlauch, Cherrytomaten, Olivenöl

Lachs Rösti ^{4,7} 14
Geräucherter Fjordlachs, Kartoffelrösti,
Meerrettich, Crème fraîche

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Étagère ^{1,3,7,8,9,10,11,B,C,D,G} 19
Auswahl an Brot und Brötchen
Französische Butter
Hausgemachte Konfitüre
Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten

Croissantfrühstück ^{1,3,7,8} 9
Französische Butter
Hausgemachte Konfitüre

VITALES FRÜHSTÜCK

Chiasamen Pudding ^{6,8} 12
Gequollene Chiasamen, Hafermilch,
frische Beeren, Nüsse

Joghurt & Avocado ^{7,8} 12
Joghurt, Avocado, Banane, frische Beeren,
Nüsse, Honig

Skyr & Honig ^{1,7,8} 12
Isländischer Frischkäse, Honig,
frische Beeren, Granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 11
Haferflocken, Joghurt, Apfel, Rosinen, Honig

Obstsalat 9
Auswahl an Obst

SÜSSE SPEISEN

Armer Ritter ^{1,3,7} 14
Brioche, Ahornsirup, Beeren, Skyr

Waffeln und Nutella ^{1,3,7} 15
Banane

Crêpes klassisch ^{1,3,7} 11
Ahornsirup, Zimtzucker

Crêpes & Schokolade ^{1,3,7,B} 14
Schokoladensauce



TORTUE SHOP

Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

PETIT-DÉJEUNER GRAND 59

Pleasure and haste are mutually exclusive - choose the Petit-Déjeuner Grand at 59.00 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.

ROASTED RYE BREADS

Freshly prepared rye mixed bread

Avocado bread ^{1,3,7} 16
Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

Beef tartar bread ^{1,3,4,10} 17
Beef tartar, poached egg

Fjord salmon bread ^{1,3,4,7,12} 19
Smoked fjord salmon, cream cheese, poached egg, hollandaise sauce

Tomato mozzarella bread ^{1,7} 16
Ratatouille-crème, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, bush basil

North Sea shrimp bread ^{1,2,3,7,12,B} 22
North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Shrimp brioche ^{1,2,3,7,10} 19
Cooked shrimps, crème fraîche, avocado, dill

Croque maison ^{1,7,10,B,C,D,G} 15
Brioche, cooked ham, comté, mustard cream, TORTUE Sauce Red Hot

Golden Milk ⁸ 6,5
Turmeric, ginger, cinnamon, nutmeg, vanilla, almond milk

Ginger shot 4,5
Ginger, lemon, honey



HOMEMADE EGG DISHES

Boiled egg ³ 4

Two fried or scrambled eggs ³ 12
Optional with:
Bacon ^B, cooked ham ^{C,D,G}, cheese ⁷ per 1
Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1
Chives -
Half avocado 5

Omelet ^{3,7} 12
Omelet or eggwhite-omelet, optional with:
Bacon ^B, cooked ham ^{C,D,G}, cheese ⁷ per 1
Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1
Chives -
Half avocado 5

Poached egg & caviar ^{1,3,4,7,B} 16
Brioche, trout caviar from the Lüneburger Heide, poached egg, crème fraîche

Shakshuka ^{3,7,9} 15
Poached egg, spicy tomato sugo, yoghurt, sesame

Egg Bénédict ^{1,3,7,12,B,C,D,G} 17
Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

Egg Royal ^{1,3,4,7,12,B,C} 22
Brioche, poached egg, smoked salmon, spinach, hollandaise sauce

DELUXE

Enjoy the extraordinary.

Truffle scrambled eggs 21
Fresh truffle ^{3,7}

Caviar ^{1,4,7,B}
Imperial caviar, crème fraîche, brioche
20g | 65 50g | 115 100g | 195

Oysters & Champagne ^{1,7,12,14} 35
Three oysters, one glass
Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 23 0,75 l 155

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 29 0,75 l 199

ADD ONS

Honey 3,5
Passionfruit 3,5
Gold kiwi 4,5
Fresh berries 9,5
Cucumber-avocado-tomato 5,5
Mediterranean vegetable creme 4,5
Buffalo mozzarella ^{7,12} 7,5
Meat salad ^{3,7,9,10,B,C} 4,5
Beef tatar ^{4,9,10,12} 6,5
Tranches of cold smoked fjord salmon ⁴ 7,5
Honey mustard sauce ¹⁰ 4
Büsum North Sea shrimps ^{2,B} 12,5

SPECIALS

Grilled pastrami sandwich ^{1,7,10} 15
Sylter country bread, pastrami, mountain cheese, mustard, cucumber

Asparagus omelet ^{3,7} 15
White and green asparagus, tomatoe, herbs

Wild garlic rye bread ^{1,7,8} 12
Toasted rye bread cream cheese, wild garlic, cherry tomatoes, olive oil

Salmon hash brown ^{4,7} 14
Smoked fjord salmon, potato hash brown, horseradish, crème fraîche

FRENCH BREAKFAST

Étagère ^{1,3,7,8,9,10,11,B,C,D,G} 19
Selection of breads and rolls
French butter
Homemade jam
Selection of cold cuts and cheese specialties

Croissant ^{1,3,7,8} 9
French butter
Homemade jam

HEALTHY BREAKFAST

Chia pudding ^{6,8} 12
Swollen chia seeds, oat milk, fresh berries, nuts

Yoghurt & avocado ^{7,8} 12
Yoghurt, avocado, banana, fresh berries, nuts, honey

Skyr & honey ^{1,7,8} 12
Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 11
Oats, yoghurt, apple, raisins, honey

Fruit salad 9
Selection of fruit

SWEET DISHES

French toast ^{1,3,7} 14
Brioche, maple syrup, berries, skyr

Waffles with nutella ^{1,3,7} 15
Banana

Crêpes classic ^{1,3,7} 11
Maple syrup, cinnamon sugar

Crêpes & chocolate ^{1,3,7,B} 14
Chocolate sauce



TORTUE SHOP

Discover our products & culinary highlights!