

## 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** <sup>1,3,7</sup> 16  
Avocado, Frischkäse, Radieschen,  
wahlweise mit Spiegelei

**Rindertatar Landbrot** <sup>1,3,4,10</sup> 17  
Rindertatar, pochiertes Ei

**Fjordlachs Landbrot** <sup>1,3,4,7,12</sup> 19  
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse,  
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Tomate Mozzarella Landbrot** <sup>1,7</sup> 16  
Ratatouille-Crème, bunte Cherrytomaten,  
Büffelmozzarella, Olivenöl, Buschbasilikum

**Nordseekrabben Landbrot** <sup>1,2,3,7,12,B</sup> 22  
Nordseekrabben, pochiertes Ei,  
Sauce Hollandaise

**Crevetten Brioche** <sup>1,2,3,7,10</sup> 19  
Gekochte Garnelen, Crème Fraîche, Avocado, Dill

**Strammer Max** <sup>1,3,7</sup> 17  
Rohschinken, Gewürzgurke, Spiegelei

### HAUSGEMACHTE EIER SPEISEN

**Gekochtes Ei** <sup>3</sup> 4

**Spiegel- oder Rühreier** <sup>3</sup> 12  
*Wahlweise mit:*  
Speck <sup>B</sup>, Kochschinken <sup>C,D,G</sup> je 1  
Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln je 1  
Schnittlauch -  
Halbe Avocado 5

**Omelett** <sup>3,7</sup> 12  
*Omelett oder Eiweiß-Omelett, wahlweise mit:*  
Speck <sup>B</sup>, Kochschinken <sup>C,D,G</sup>, Käse <sup>7</sup> je 1  
Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln je 1  
Schnittlauch -  
Halbe Avocado 5

**Pochiertes Ei & Kaviar** <sup>1,3,4,7,B</sup> 16  
Brioche, Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide,  
pochiertes Ei, Crème Fraîche

**Shakshuka** <sup>3,7,9</sup> 15  
Pochiertes Ei, würziges Tomatensugo,  
Joghurt, Sesam

**Ei Bénédict** <sup>1,3,7,12,B,C,D,G</sup> 17  
Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken,  
Sauce Hollandaise

**Ei Royal** <sup>1,3,4,7,12,B,C</sup> 22  
Brioche, zwei pochierte Eier, Räucherlachs, Spinat,  
Sauce Hollandaise

**Matcha Latte** <sup>1,6,7,8</sup> 6,5  
Wahlweise mit Kuhmilch, Hafermilch,  
Sojamilch oder Mandelmilch

**Ingwershot** 4,5  
Ingwer, Zitrone, Honig



### DELUXE

Genießen Sie das Besondere.

**Trüffel Rührei** <sup>3,7</sup> 21  
Frischer Trüffel

**Kaviar** <sup>1,4,7,B</sup>  
Imperial Kaviar, Crème Fraîche, Brioche  
20g | 65      50g | 115      100g | 195

**Austern & Champagner** <sup>1,7,12,14</sup> 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 <sup>7,12</sup> 7,5  
Fleischsalat <sup>3,7,9,10,B,C</sup> 4,5  
Rindertatar <sup>4,9,10,12</sup> 6,5  
Tranchen von  
kaltgeräuchertem Fjordlachs <sup>4</sup> 7,5  
Honig Senf Sauce <sup>10</sup> 4  
Büsumer Nordseekrabben <sup>2,B</sup> 12,5

### SPECIALS

**Grilled Pastrami Sandwich** <sup>1,7,10</sup> 15  
Sylter Landbrot, Pastrami, Bergkäse, Senf, Gurke

**Spargel Omelette** <sup>3,7</sup> 15  
Zweierlei Spargel, Tomate, Kräuter

**Erdbeere Frischkäse Brioche** <sup>1,3,7,8</sup> 16  
Geröstetes Brioche, Pistazie, Honig

**Lachs Rösti** <sup>4,7</sup> 14  
Geräucherter Fjordlachs, Kartoffelrösti,  
Meerrettich, Crème fraîche

### FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

**Étagère** <sup>1,3,7,8,9,10,11,B,C,D,G</sup> 19  
Auswahl an Brot und Brötchen  
Französische Butter  
Hausgemachte Konfitüre  
Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten

**Croissantfrühstück** <sup>1,3,7,8</sup> 9  
Französische Butter  
Hausgemachte Konfitüre

### VITALES FRÜHSTÜCK

**Chiasamen Pudding** <sup>6,8</sup> 12  
Gequollene Chiasamen, Hafermilch,  
frische Beeren, Nüsse

**Joghurt & Avocado** <sup>7,8</sup> 12  
Joghurt, Avocado, Banane, frische Beeren,  
Nüsse, Honig

**Skyr & Honig** <sup>1,7,8</sup> 12  
Isländischer Frischkäse, Honig,  
frische Beeren, Granola

**Bircher Müsli TORTUE** <sup>1,7,12</sup> 11  
Haferflocken, Joghurt, Apfel, Rosinen, Honig

**Obstsalat** 9  
Auswahl an Obst

### SÜSSE SPEISEN

**Armer Ritter** <sup>1,3,7</sup> 14  
Brioche, Ahornsirup, Beeren, Skyr

**Waffeln und Nutella** <sup>1,3,7</sup> 15  
Banane

**Crêpes klassisch** <sup>1,3,7</sup> 11  
Ahornsirup, Zimtzucker

**Crêpes & Schokolade** <sup>1,3,7,B</sup> 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 <sup>1,3,7</sup> 16

Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

#### Beef tartar bread <sup>1,3,4,10</sup> 17

Beef tartar, poached egg

#### Fjord salmon bread <sup>1,3,4,7,12</sup> 19

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

#### Tomato mozzarella bread <sup>1,7</sup> 16

Ratatouille-crème, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, bush basil

#### North Sea shrimp bread <sup>1,2,3,7,12,B</sup> 22

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

#### Shrimp brioche <sup>1,2,3,7,10</sup> 19

Cooked shrimps, crème fraîche, avocado, dill

#### Strammer Max <sup>1,3,7</sup> 17

Raw ham, pickles, fried egg

#### Matcha Latte <sup>1,6,7,8</sup> 6,5

Optionally with Cow's milk, oat milk, soy milk or almond milk

#### Ginger shot 4,5

Ginger, lemon, honey



### HOMEMADE EGG DISHES

#### Boiled egg <sup>3</sup> 4

#### Two fried or scrambled eggs <sup>3</sup> 12

Optional with:

Bacon <sup>B</sup>, cooked ham <sup>C,D,G</sup>, cheese <sup>7</sup> per 1

Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1

Chives -

Half avocado 5

#### Omelet <sup>3,7</sup> 12

Omelet or eggwhite-omelet, optional with:

Bacon <sup>B</sup>, cooked ham <sup>C,D,G</sup>, cheese <sup>7</sup> per 1

Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1

Chives -

Half avocado 5

#### Poached egg & caviar <sup>1,3,4,7,B</sup> 16

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

#### Shakshuka <sup>3,7,9</sup> 15

Poached egg, spicy tomato sugo, yoghurt, sesame

#### Egg Bénédicte <sup>1,3,7,12,B,C,D,G</sup> 17

Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

#### Egg Royal <sup>1,3,4,7,12,B,C</sup> 22

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

### DELUXE

Enjoy the extraordinary.

#### Truffle scrambled eggs 21

Fresh truffle <sup>3,7</sup>

#### Caviar <sup>1,4,7,B</sup>

Imperial caviar, crème fraîche, brioche

20g | 65 50g | 115 100g | 195

#### Oysters & Champagne <sup>1,7,12,14</sup> 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 <sup>7,12</sup> 7,5

Meat salad <sup>3,7,9,10,B,C</sup> 4,5

Beef tatar <sup>4,9,10,12</sup> 6,5

Tranches of cold smoked

fjord salmon <sup>4</sup> 7,5

Honey mustard sauce <sup>10</sup> 4

Büsum North Sea shrimps <sup>2,B</sup> 12,5

### SPECIALS

#### Grilled pastrami sandwich <sup>1,7,10</sup> 15

Sylter country bread, pastrami, mountain cheese, mustard, cucumber

#### Asparagus omelet <sup>3,7</sup> 15

White and green asparagus, tomatoe, herbs

#### Strawberry cream chees brioche 16

Toasted rye bread cream cheese, wild garlic, cherry tomatoes, olive oil <sup>1,3,7,8</sup>

#### Salmon hash brown <sup>4,7</sup> 14

Smoked fjord salmon, potato hash brown, horseradish, crème fraîche

### FRENCH BREAKFAST

#### Étagère <sup>1,3,7,8,9,10,11,B,C,D,G</sup> 19

Selection of breads and rolls

French butter

Homemade jam

Selection of cold cuts and

cheese specialties

#### Croissant <sup>1,3,7,8</sup> 9

French butter

Homemade jam

### HEALTHY BREAKFAST

#### Chia pudding <sup>6,8</sup> 12

Swollen chia seeds, oat milk, fresh berries, nuts

#### Yoghurt & avocado <sup>7,8</sup> 12

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

#### Skyr & honey <sup>1,7,8</sup> 12

Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

#### Bircher Müsli TORTUE <sup>1,7,12</sup> 11

Oats, yoghurt, apple, raisins, honey

#### Fruit salad 9

Selection of fruit

### SWEET DISHES

#### French toast <sup>1,3,7</sup> 14

Brioche, maple syrup, berries, skyr

#### Waffles with nutella <sup>1,3,7</sup> 15

Banana

#### Crêpes classic <sup>1,3,7</sup> 11

Maple syrup, cinnamon sugar

#### Crêpes & chocolate <sup>1,3,7,B</sup> 14

Chocolate sauce



TORTUE SHOP

Discover our products & culinary highlights!