

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Vollkornbrot, frisch für Sie zubereitet

Avocat ^{1,7} **13**
Avocado, Frischkäse, Radieschen,
wahlweise mit Spiegelei

Crabes des mers du nord ^{1,2,3,7, B} **16**
Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10} **12**
Rindertatar, pochiertes Ei

Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12} **14**
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei,
Sauce Hollandaise

Houmous ^{1,11 (3)} **9**
Hummus, Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz,
wahlweise mit pochiertem Ei

Croque maison ^{1,7,10,12, B} **12**
Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcreme,
marinierter Blattsalat

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Vitales Frühstück

Jus de fruits
Frisch gepresster Orangensaft **6**
Smoothie **6**
Ingwershot **4**

Porridge au chia ^{6,8} **9**
Chiasamenporridge, Früchte, Nüsse

Yaourt avec avocat et banane ^{7,8} **9**
Joghurt, Avocado, Banane, Nüsse, Honig

Skyr au miel ^{1,7} **9**
Isländischer Frischkäse, Akazienhonig, Granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} **7**
Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10} **14**
Auswahl an Brot und Brötchen
Croissants
Französische Butter
Hausgemachte Konfitüre
Frischkäse
Auswahl an Wurst- und
Käsespezialitäten

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



SUPPLÉMENTS

Extras

Honig **3**
Frische Beeren **7**
Passionsfrucht **3**
Gold Kiwi **4**
Fleischsalat ^{3,9,10, B} **4**
Rindertatar ^{4,10,12} **6**
Büsumer Nordseekrabben ^{2, B} **10**
Gurke-Avocado-Tomate **5**
Hummus mit Olivenöl ¹¹ **3**
Burrata ⁷ **7**
Tranchen von **7**
kaltgeräuchertem Fjordlachs ^{4,7}

PLATS AUX ŒUFS

Eierspeisen

Œuf cuit ³ **4**
Gekochtes Ei

Deux œufs au plat / brouillade ³ **8**
Zwei Spiegeleier oder Rühreier wahlweise mit:
Speck ^{12, B} **1**
Kochschinken ^{9, 10, B} **1**
Tomaten **1**
Paprika **1**
Champignons **1**
Schnittlauch **-**
Halbe Avocado **4**

Omelette ³ **8**
Omelette oder Eiweiß-Omelette,
zubereitet mit Zutaten nach Ihren Wünschen

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} **14**
Brioche, Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide,
pochiertes Ei, Crème Fraîche

Œufs Bénédicte ^{1,3,4,7, B,G} **15**
Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken,
Sauce Hollandaise

Œufs Florentine ^{1,3,4,7} **17**
Brioche, zwei pochierte Eier, Rauchlachs, Spinat,
Sauce Hollandaise

PLATES SUCRÉS

Süße Speisen

Pain perdu ^{1,3,7} **8**
Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker

Crêpes classique ^{1,3,7} **8**
Ahornsirup, Zimtzucker, frische Beeren

Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B} **10**
Schokoladensauce, frische Beeren

Tartelettes ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I} **9**
täglich wechselnd

Macarons ^{3,7,8, A,I} **2**

PETIT-DÉJEUNER GRAND 45

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 ^{1,4,7}
Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche
20g **49**
50g **100**
100g **195**

Huîtres et Champagne ^{1,7,12,14} **29**
Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Champagner

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²
0,1l **17**
0,375l **49**
0,75l **105**
1,5 **199**

Perrier-Jouët Blason Rosé ¹²
0,1l **22**
0,75l **144**

un hotel.

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Whole grain bread, freshly prepared for you

Avocat ^{1,7} **13**
Avocado, cream cheese, radish,
optional with fried egg

Crabes des mers du nord ^{1,2,3,7, B} **16**
North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10} **12**
Beef tartar, poached egg

Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12} **14**
Smoked fjord salmon, cream cheese, poached egg,
hollandaise sauce

Houmous ^{1,11 (3), B} **9**
Hummus, avocado, beetroot, olive oil, sea salt,
optional with poached egg

Croque maison ^{1,7,10,12, B} **12**
Brioche, cooked ham, Comté, mustard cream,
marinated leaf salad

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Healthy breakfast

Jus de fruits
Freshly squeezed orange juice **6**
Smoothie **6**
Ginger shot **4**

Porridge au chia ^{6,8} **9**
Porridge with chia seeds, fruits, nuts

Yaourt avec avocat et banane ^{7, 8} **9**
Yoghurt, banana, avocado, nuts, honey

Skyr au miel ^{1,7} **9**
Icelandic cream cheese, acacia honey, granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} **7**
Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10} **14**
Selection of breads and rolls
Croissants
French butter
Homemade jam
Cream cheese
Selection of cold cuts and
cheese specialties

Croissant breakfast ^{1,3,7,8 9}

Croissants
French butter
Homemade jam
Hot drink



SUPPLÉMENTS

Add on

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

PLATS AUX ŒUFS

Egg dishes

Œuf cuit ³ **4**
Boiled egg

Deux œufs au plat / brouillade ³ **8**
Two fried or scrambled eggs, optional with:
Bacon ^{12, B} **1**
Cooked ham ^{9,10, B} **1**
Tomatoes **1**
Bell pepper **1**
Mushrooms **1**
Chives **-**
Half Avocado **4**

Omelette ³ **8**
Omelette or eggwhite-omelette,
prepared with ingredients according to your wishes

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} **14**
Brioche, trout caviar from the Lüneburger Heide,
poached egg, crème fraîche

Œufs Bénédicte ^{1,3,4,7, B,G} **15**
Brioche, poached egg, cooked ham,
hollandaise sauce

Œufs Florentine ^{1,3,4,7} **17**
Brioche, poached egg, smoked salmon, spinach,
hollandaise sauce

PLATES SUCRÉS

Sweet dishes

Pain perdu ^{1,3,7} **8**
French toast, brioche, milk, eggs, sugar

Crêpes classique ^{1,3,7} **8**
Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B} **10**
Chocolate sauce, fresh berries

Tartelettes ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I} **9**

Macarons ^{3,7,8, A,I} **2**

PETIT-DÉJEUNER GRAND 45

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 ^{1,4,7}
Imperial Caviar, crème fraîche and brioche
20g **49**
50g **100**
100g **195**

Huîtres et Champagne ^{1,7,12,14} **29**
Three oysters, one glass Perrier-Jouët champagne

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²
0,1l **17**
0,375l **49**
0,75l **105**
1,5 **199**

Perrier-Jouët Blason Rosé ¹²
0,1l **22**
0,75l **144**

un hotel.