

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 ET SANDWICHES

Frisch zubereitetes Roggen Mischbrot

Avocat ^{1,3,7,14} 14

Avocado, Frischkäse, Radieschen, wahlweise mit Spiegelei

Crabes des mers ^{1,2,3,7,12,B} 19

Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10,9,12} 14

Rindertatar, pochiertes Ei

Saumon fumé des fjords ^{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

PLATS AUX ŒUFS

Hausgemachte Eierspeisen

Œuf cuit ³ 5

Gekochtes Ei

Deux œufs au plat/brouillade ³ 10

Zwei Spiegeleier oder Rühreier 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

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} 15

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

Œufs Bénédicte ^{1,3,7,12,B,G} 16

Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken, Sauce Hollandaise

Œufs Royale ^{1,3,4,7} 18

Brioche, zwei pochierte Eier, Rauchlachs, Spinat,

DE LUXE

GÖNNEN SIE SICH ETWAS BESONDERES:

Caviar et brioche ^{1,4,7}

Imperial Kaviar, Crème fraîche und Brioche

20g 40

50g 90

100g 170

Huîtres et Champagne ^{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

SUPPLÉMENTS

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

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Vitales Frühstück

Jus de fruits

Frisch gepresster Orangensaft 7

Smoothie 7

Ingwershot 4

Porridge au chia ^{6,8} 10

Chiasamenporridge, frische Beeren, Nüsse

Yaourt avec avocat et banane ^{7,8} 10

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

Skyr au miel ^{1,7} 10

Isländischer Frischkäse, Honig, frische Beeren, Granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 8

Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

Salade de fruits 8

Obstsalat

PETIT-DÉJEUNER

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

PLATS SUCRÉS

Süße Speisen

Pain perdu ^{1,3,7} 9

Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker

Belgische Waffel ^{1,3,7} 10

Ahornsirup

Crêpes classique ^{1,3,7} 9

Ahornsirup, Zimtzucker, frische Beeren

Crêpes au chocolat ^{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 ET SANDWICHES

Freshly prepared rye mixed bread

Avocat ^{1,3,7,14} 14

Avocado, cream cheese, radish, optional with egg

Crabes des mers ^{1,2,3,7,12,B} 19

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Tartare de bœuf „français“ ^{1,3,4,10,9,12} 14

Beef tartar, poached egg

Saumon fumé des fjords ^{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

PLATS AUX ŒUFS

Homemade egg dishes

Œuf cuit ³ 5

Boiled egg

Deux œufs au plat/brouillade ³ 10

Two fried or scrambled eggs, 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

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} 15

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

Œufs Bénédicte ^{1,3,7,12,B,G} 16

Brioche, poached egg, cooked ham, hollandaise sauce

Œufs Royale ^{1,3,4,7} 18

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

DE LUXE

TREAT YOURSELF TO SOMETHING SPECIAL:

Caviar et brioche ^{1,4,7}

Imperial caviar, crème fraîche and brioche

20g 40

50g 90

100g 170

Huîtres et 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

SUPPLÉMENTS

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 fjord salmon ⁴ 7

Büsumer North Sea shrimp ^{2,B} 12

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Healthy breakfast

Jus de fruits

Freshly squeezed orange juice 7

Smoothie 7

Ginger shot 4

Porridge au chia ^{6,8} 10

Porridge with chia seeds, fresh berries, nuts

Yaourt avec avocat et banane ^{7,8} 10

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

Skyr au miel ^{1,7} 10

Icelandic cream cheese, honey, fresh berries, granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12} 8

Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

Salade de fruits 8

Fruit salad

PETIT-DÉJEUNER

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

PLATS SUCRÉS

Sweet dishes

Pain perdu ^{1,3,7} 9

French toast, brioche, milk, eggs, sugar

Belgian waffle ^{1,3,7} 10

Maple syrup

Crêpes classique ^{1,3,7} 9

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat ^{1,3,7,B} 12

Chocolate sauce, fresh berries