

# brasserie

TORTUE

un hotel.

## Petit-déjeuner „grand“

### Plats aux œufs

Eierspeisen

#### Œuf cuit

Gekochtes Ei

#### Deux œufs au plat / brouillade

Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit  
Speck  
Tomaten  
Kochschinken  
Avocado

#### Omelette / Omelette aux blancs d'œufs

Omelette oder Eiweiß-Omelette,  
zubereitet nach Ihren Wünschen

#### L'œuf poché au caviar

Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide,  
pochiertes Ei

#### Œuf Bénédicte

Ei Benedict, pochiertes Ei, Brioche,  
Saftschinken, Sauce Hollandaise

### Petit-déjeuner vital

Vitales Frühstück

#### Jus de fruits

Frisch gepresster Orangensaft  
Smoothie  
Ingwershot

#### Porridge au chia

Chiasamenporridge, Früchte, Nüsse

#### Yaourt avec avocat et banane

Joghurt, Avocado, Banane, Nüsse, Honig

#### Skyr au miel

Isländischer Frischkäse, Akazienhonig, Granola

### A la carte

Gurke-Avocado-Tomate  
Tranchen vom kaltgeräucherten Fjordlachs  
Büsumer Krabben  
Fleischsalat  
Rindertatar  
Gebratene Lyoner-Scheiben, Dijon-Senf  
Frische Beeren  
Passionsfrucht



## Petit-déjeuner „grand“

Gerne servieren wir Ihnen  
ausserdem:

Hausgemachte Konfitüre, Frischkäse,  
französische Butter und eine Auswahl an  
Wurst- und Käsespezialitäten.

Fragen Sie gerne nach:

Cerealien, Honig, Feingebäck

**Euro 42**

### Tartines et sandwiches

Vollkornbrot, frisch für Sie zubereitet mit:

#### Avocat

Avocado, Frischkäse, Radieschen  
wahlweise mit Spiegelei

#### Nordseekrabben

Pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,  
Gartenkresse

#### Rindertatar „française“

Pochiertes Ei, Gartenkresse

#### Geräucherter Fjordlachs

Frischkäse, pochiertes Ei, Gartenkresse

#### Hummus

Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz  
mit pochiertem Ei

#### Croque maison

Backkochschinken, Comté, Brioche, Senfcrème

### Viennoiserie

Süße Speisen

#### Pain perdu

French Toast, Brioche, Milch, Eier, Zucker

#### Crêpes classique

Crêpes, Ahornsirup, Zimt, Zucker

#### Crêpes au chocolat et framboise

Crêpes, Schokoladensauce, Himbeeren

### Supplémentaire

#### Jus de fruits

Junge Kokosnuss, im Ganzen 8  
Frische Mango 5

#### Exceptionnel

Foie gras Terriene, Brioche und Fruchtconfit 8

Imperial Kaviar, Frankreich Malosol,  
Crème fraîche und Brioche

20 g 39

50 g 90

100 g 175

Huîtres et Champagne 20

Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Champagner

Ceci n'est pas

*Petit-déjeuner „grand“**Plats aux œufs*

Egg dishes

**Un œuf cuit**

A boiled egg

**Deux œufs au plat /  
brouillade**

Two fried or scrambled eggs

Bacon

Tomatoes

Ham

Avocado

**Omelette / Omelette aux  
blancs d'œufs**Omelette or eggwhite-omelette,  
prepared according to your wishes**L'œuf poché au caviar**Trout caviar from the Lüneburger Heide,  
poached egg**Œuf Bénédicte**Egg Benedict, poached egg,  
brioche, ham, hollandaise sauce*Petit-déjeuner vital*

Healthy breakfast

**Jus de fruits**

Freshly squeezed orange juice

Smoothie

Ginger shot

**Porridge au chia**

Porridge with chia seeds, fruits, nuts

**Yaourt avec avocat et banane**

Yoghurt, banana, avocado, nuts, honey

**Skyr au miel**

Icelandic cream cheese, acacia honey, granola

*A la carte*

Cucumber-avocado-tomato

Tranches of cold-smoked Fjord salmon

North Sea shrimps

Lyoner meat salad

Beef tartare

Fried slices from Lyoner, Dijon mustard

Fresh berries

Passion fruit

*Petit-déjeuner „grand“*

With pleasure, we serve you  
besides that:

Homemade jam, cream cheese, french butter and  
a selection of sausage and cheese specialities.

Please ask for:

Cereals, honey, pastries

**Euro 42**

*Tartines et sandwichs*

Whole grain bread, freshly prepared for you with:

**Avocat**Avocado, cream cheese, radishes  
optional with fried egg**North Sea shrimp**

Poached egg, hollandaise sauce, garden cress

**Beef tartare „française“**

Poached egg, garden cress

**Smoked Fjord Salmon**

Cream cheese, poached egg, garden cress

**Hummus**Avocado, beetroot, olive oil, sea salt  
with poached egg**Croque maison**

Cooked ham, Comté, brioche, mustard cream

*Viennoiserie*

Sweet dishes

**Pain perdu**

Roasted white bread, milk, eggs, sugar

**Crêpes classique**

Crêpes, maple syrup, cinnamon, sugar

**Crêpes au chocolat et framboise**

Crêpes, chocolate sauce, raspberries

*Supplémentaire***Jus de fruits frais**

Young coconut, one piece 8

Fresh mango 5

**Exceptionnel**

Foie gras Terriene, brioche and fruit confit 8

Imperial Caviar, France Malosol,  
Crème fraîche and brioche

20g 39

50g 90

100g 175

Huîtres et Champagne 20

Three oysters, a glass Perrier-Jouët champagne

Ceci n'est pas