

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 Bénédict ^{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 Cheese TORTUE ^{1,7,10} 15
Sylter Landbrot, Pastrami, Bergkäse, Senf, Gurke

Eiweiß Omelette ^{3,7,9,12} 14
Getrocknete Cherrytomaten, Artischocke,
Ziegenkäse

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
Tumeric, ginger, cinnamon, nutmeg, vanilla, almond milk	
Ginger shot	4,5
Ginger, lemon, honey	



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 Cheese TORTUE ^{1,7,10}	15
Sylter country bread, pastrami, mountain cheese, mustard, cucumber	
Protein omelet ^{3,7,9,12}	14
Dried cherry tomatoes, artichoke, goat's cheese	
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!