

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Roggen Mischbrot, frisch für Sie zubereitet

Avocat ^{1,3,7} 14

Avocado, Frischkäse, Radieschen, wahlweise mit Spiegelei

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

Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Tartare de bœuf „français“ 14Rindertatar, pochiertes Ei ^{1,3,4,10,9,12}**Saumon fumé des fjords** ^{1,3,4,7,12} 17

Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

Houmous ^{1,11,(3)} 12

Hummus, Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz, wahlweise mit pochiertem Ei

Croque maison ^{1,7,10,12,B} 14

Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcreme, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Vitales Frühstück

Jus de fruitsFrisch 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

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} 10

Croissants

Französische Butter

Hausgemachte Konfitüre



SUPPLÉMENTS

Extras

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

PLATS AUX ŒUFS

Eierspeisen

Œuf cuit ³ 5

Gekochtes Ei

Deux œufs au plat / brouillade ³ 10

Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit:

Speck ^{12,B} 1Kochschinken ^{9, 10,B,G} 1

Tomaten 1

Paprika 1

Champignons 1

Schnittlauch -

Halbe Avocado 4

Omelette ^{3,7} 10

Omelette oder Eiweiß-Omelette, zubereitet mit Zutaten nach Ihren Wünschen

L'œuf poché au caviar ^{1,3,4,7} 15

Brioche, Forellenkaviar 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 Florentine ^{1,3,4,7} 18

Brioche, zwei pochierte Eier, Raumlachs, Spinat, Sauce Hollandaise

PLATES SUCRÉS

Süße Speisen

Pain perdu ^{1,3,7} 9

Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker

Crêpes classique ^{1,3,7} 9

Ahornsirup, Zimtzucker, frische Beeren

Crêpes au chocolat ^{1,3,7,B} 12

Schokoladensauce, frische Beeren

Tartelette ^{1,3,5,6,7,8,11,A,C,I} 10

täglich wechselnd

Macaron ^{3,7,8,A,I} 2

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

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

Perrier-Jouët Grand Brut

0,1l 18 0,75l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,1l 23 0,75l 169

Huîtres et Champagne ^{1,7,12,14} 29

Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Grand Brut

un hotel.

Petit-déjeuner à la carte

TARTINES ET SANDWICHES

Mixed rye bread, freshly prepared for you

Avocat ^{1,3,7} 14

Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

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

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

Tartare de bœuf „français“ 14Beef tartar, poached egg ^{1,3,4,9,10,12}**Saumon fumé des fjords** ^{1,3,4,7,12} 17

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

Houmous ^{1,11,(3),B} 12

Hummus, avocado, beetroot, olive oil, sea salt, optional with poached egg

Croque maison ^{1,7,10,12, B} 14

Brioche, cooked ham, Comté, mustard cream, marinated leaf salad, TORTUE Sauce Red Hot

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, banana, avocado, 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

Mixed fruits salade

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{1,3,7,8,11,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} 10

Croissants

French butter

Homemade jam



SUPPLÉMENTS

Add on

Honey 3

Fresh berries 9

Passionfruit 3

Gold Kiwi 4

Lyoner meat salad ^{3,7,9,10,B} 4Beef tartar ^{4,9,10,12} 6Büsumer North Sea shrimps ^{2,B} 12

Cucumber-avocado-tomato 5

Hummus with olive oil ¹¹ 3Burrata ^{7,12} 7Tranches of cold smoked fjord salmon ⁴ 7

PLATS AUX ŒUFS

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} 1Cooked ham ^{9,10,B,G} 1

Tomatoes 1

Bell pepper 1

Mushrooms 1

Chives -

Half Avocado 4

Omelette ^{3,7} 10

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

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 Florentine ^{1,3,4,7} 18

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

PLATES SUCRÉS

Sweet dishes

Pain perdu ^{1,3,7} 9

French toast, brioche, milk, eggs, sugar

Crêpes classique ^{1,3,7} 9

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat ^{1,3,7,B} 12

Chocolate sauce, fresh berries

Tartelette ^{1,3,5,6,7,8,11,A,C,I} 10**Macaron** ^{3,7,8,A,I} 2

PETIT-DÉJEUNER GRAND 49

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

Perrier-Jouët Grand Brut

0,1l 18 0,75l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,1l 23 0,75l 169

Huîtres et Champagne ^{1,7,12,14} 29

Three oysters, one glass Perrier-Jouët Grand Brut

un hotel.