brasserie

TORTUE

DEUTSCH

# PETIT-DÉJEUNER GRAND

Genuss und Eile schließen einander aus - wählen Sie das Petit-Déjeuner Grand zu 59,00 Euro pro Person und genießen Sie unsere Frühstücksspezialitäten 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

**Nordseekrabben Landbrot** [1,2,3,7,12,B] **22**
Nordseekrabben, pochiertes Ei,
Sauce Hollandaise

**Fjordlachs Landbrot** [1,3,4,7,12] **19**
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse,
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

**Garnelen Brioche** [1,2,3,7,10] **19**
Gekochte Garnelen, Crème Fraîche, Avocado, Dill

**Rindertatar Landbrot** [1,3,4,10] **17**
Rindertatar, pochiertes Ei

**Tomate Mozzarella Landbrot** [1,7] **16**
Ratatouille-Crème, bunte Cherrytomaten,
Büffelmozzarella, Olivenöl, Buschbasilikum

**Avocado Landbrot** [1,3,7] **16**
Avocado, Frischkäse, Radieschen,
wahlweise mit Spiegelei

## KLASSIKER

**Grilled Pastrami Sandwich** [1,7,10] **15**
Sylter Landbrot, Pastrami, Bergkäse, Senf, Gurke

**Fjordlachs Rösti** [4,7] **14**
geräucherter Lachs, Rösti, Meerrettich

## HAUSGEMACHTE EIERSPEISEN

**Ei Royal** [1,3,4,7,**12,B,C**] **22**
Brioche, zwei pochierte Eier, Räucherlachs, Spinat,
Sauce Hollandaise

**Ei Bénédict** [1,3,7,12,B,C,D,G] **17**
Brioche, zwei pochierte Eier, Kochschinken,
Sauce Hollandaise

**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

**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

**Gekochtes Ei** [3] **4**

**Matcha Latte** [1,6,7,8] **6,5**
Wahlweise mit Kuhmilch, Hafermilch,
Sojamilch oder Mandelmilch

**Pumpkin Spiced Latte** [1,6,7,8] **6,5**
Wahlweise mit Kuhmilch, Hafermilch,
Sojamilch oder 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

Büsumer Nordseekraben [2,B] 12,5
Frische Beeren 9,5
Tranchen von
kaltgeräuchertem Fjordlachs [4] 7,5
Büffel Mozzarella [7,12] 7,5
Rindertatar [4,9,10,12] 6,5
Gurke-Avocado-Tomate 5,5
Gold Kiwi 4,5
Ratatouille-Crème 4,5
Honig Senf Sauce [10] 4
Honig 3,5
Passionsfrucht 3,5

## HERBST SPECIALS

**Kürbis Tartine** [1] **14**
Hokkaido Kürbis, Avocado,
geröstete Kerne & steirisches Öl

**Nürnberger Würschtle** [10] **10**
Krautsalat und Senf

**Eiweißomelette** [3,7] **15**
Ziegenkäse, getrocknete Cherrytomaten & Artischoke

## 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

**Croissant-Frühstück** [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

**Waffeln und Nutella** [1,3,7] **15**
Banane

**Armer Ritter** [1,3,7] **14**
Brioche, Ahornsirup, Mascarpone-Crème,
Zwetschge, Haselnuss

**Crêpes & Schokolade** [1,3,7,B] **14**
Schokoladensauce

**Crêpes klassisch** [1,3,7] **11**
Ahornsirup, Zimtzucker

**Milchreis** [1,3,7] **12**
Warm serviert, Salzkaramell

**TORTUE SHOP**
Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

brasserie

TORTUE

ENGLISH

# PETIT-DÉJEUNER GRAND 59

Pleasure and haste are mutually exclusive - choose the Petit-Déjeuner Grand at Euro 59.00 per person and enjoy all our breakfast specialities as you wish, including coffee and tea specialities, juices and water. Optionally, you are welcome to order your meal selection à la carte at the prices indicated.

## ROASTED RYE BREADS

Freshly prepared rye mixed bread

**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

**Fjord salmon bread** [1,3,4,7,12] **19**
Smoked fjord salmon, cream cheese, poached egg, hollandaise sauce

**Beef tartar bread** [1,3,4,10] **17**
Beef tartar, poached egg

**Tomato mozzarella bread** [1,7] **16**
Ratatouille-crème, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, bush basil

**Avocado bread** [1,3,7] **16**
Avocado, cream cheese, radish, optional with fried egg

## CLASSICS

**Grilled pastrami sandwich** [1,7,10] **15**
Sylter country bread, pastrami, mountain cheese, mustard, cucumber

**Fjord salmon rösti** [4,7] **14**
Smoked salmon, Rösti, horseradish

## HOMEMADE EGG DISHES

**Egg Royal** [1,3,4,7,12,B,C] **22**
Brioche, poached egg, smoked salmon, spinach, hollondaise sauce

**Egg Bénédict** [1,3,7,12,B,C,D,G] **17**
Brioche, poached egg, cooked ham, hollondaise sauce

**Poached egg & caviar** [1,3,4,7,B] **16**
Brioche, trout caviar from the Lüneburger Heide, poached egg, crème fraîche

**Shakshuka** [3,7,9] **15**
Poached egg, spicy tomato sugo, yoghurt, sesame

**Two fried or scrambled eggs** [3] **12**
*Optional with:*
Bacon [B], cooked ham [C,D,G], cheese [7] per 1
Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1
Chives
Half avocado 5

**Omelet** [3,7] **12**
*Omelet or eggwhite-omelet, optional with:*
Bacon [B], cooked ham [C,D,G], cheese [7] per 1
Tomato, red pepper, mushrooms, onions per 1
Chives
Half avocado 5

**Boiled egg** [3] **4**

**Matcha Latte** [1,6,7,8] **6,5**
Optionally with Cow´s milk, oat milk, soy milk or almond milk

**Pumpkin Spiced Latte** [1,6,7,8] **6,5**
Optionally with Cow´s milk, oat milk, soy milk or 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

Büsum north sea shrimps [2,B] 12.5
Fresh berries 9.5
Slices of
Cold-smoked fjord salmon [4] 7.5
Buffalo mozzarella [7,12] 7.5
Beef tartare [4,9,10,12] 6.5
Cucumber, avocado, tomato 5.5
Gold kiwi 4.5
Ratatouille cream 4.5
Honey mustard sauce [10] 4
Honey 3.5
Passion fruit 3.5

## AUTUMN SPECIALS

**Pumpkin Tartine** [1] **14**
Hokaido pumpkin, avocado, roasted garlic and Styrian oil

**Nuremberg sausages** [10] **10**
Coleslaw and mustard

**Egg-white omelette** [3,7] **15**
Goats cheese, dried cherry tomatoes, artichoke

## 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

**Waffles with nutella** [1,3,7] **15**
Banana

**French toast** [1,3,7] **14**
Brioche, maple syrup, berries, skyr

**Crêpes & chocolate** [1,3,7,B] **14**
Chocolate sauce

**Crêpes classic** [1,3,7] **11**
Maple syrup, cinnamon sugar

**Rice Pudding** [7] **12**
served warm, salted caramel

**TORTUE SHOP**
Discover our products & culinary highlights!

Upon request to our service, you will receive a list of ingredients and allergens that are included in our products. All prices are in Euro and include service and VAT. Changes and errors excepted.