

Petit-déjeuner

Wählen Sie aus allen Gerichten Ihr Frühstück frei nach Ihren Wünschen

TARTINES ET SANDWICHES

Vollkornbrot, frisch für Sie zubereitet

Avocat ^{1,7}Avocado, Frischkäse, Radieschen,
wahlweise mit Spiegelei**Crabes des mers du nord** ^{1,2,3,7, B}

Nordseekrabben, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

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

Rindertatar, pochiertes Ei

Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12}Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse, pochiertes Ei,
Sauce Hollandaise**Houmous** ^{1,11 (3)}Hummus, Avocado, Rote Bete, Olivenöl, Meersalz,
wahlweise mit pochiertem Ei**Croque maison** ^{1,7,10,12, B}Brioche, Kochschinken, Comté, Senfcreme,
marinierter Blattsalat

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Vitales Frühstück

Jus de fruitsFrisch gepresster Orangensaft
Smoothie
Ingwershot**Porridge au chia** ^{6,8}

Chiasamenporridge, Früchte, Nüsse

Yaourt avec avocat et banane ^{7,8}

Joghurt, Avocado, Banane, Nüsse, Honig

Skyr au miel ^{1,7}

Isländischer Frischkäse, Akazienhonig, Granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12, B}

Haferflocken, Joghurt, Granny Smith Apfel, Rosinen

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10}Auswahl an Brot und Brötchen
Croissants
Französische Butter
Hausgemachte Konfitüre
Frischkäse
Auswahl an Wurst- und
Käsespezialitäten**Croissant** ^{1,3,7,8}Croissants
Französische Butter
Hausgemachte Konfitüre
Heißgetränk

SUPPLÉMENTS

Extras

Honig

Frische Beeren

Passionsfrucht

Fleischsalat ^{3,9,10, B}Rindertatar ^{4,10,12}Büsumer Nordseekrabben ^{2, B}

Gurke-Avocado-Tomate

Tranchen von

kaltgeräuchertem Fjordlachs ^{4,7}

PLATS AUX ŒUFS

Eierspeisen

Œuf cuit ³

Gekochtes Ei

Deux œufs au plat / brouillade ³

Zwei Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit:

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

Tomaten

Paprika

Champignons

Avocado

Schnittlauch

Omelette ³Omelette oder Eiweiß-Omelette,
zubereitet mit Zutaten nach Ihren Wünschen**L'œuf poché au caviar** ^{1,3,4,7}Brioche, Forellenkaviar aus der Lüneburger Heide,
pochiertes Ei, Crème Fraîche**Œufs Bénédicte** ^{1,3,4,7, B,G}Brioche, pochiertes Ei, Kochschinken,
Sauce Hollandaise

VIENNOISERIE

Süße Speisen

Pain perdu ^{1,3,7}

Arme Ritter, Brioche, Milch, Eier, Zucker

Crêpes classique ^{1,3,7}

Ahornsirup, Zimtucker, frische Beeren

Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B}

Schokoladensauce, frische Beeren

Tartelettes ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I}

Fragen Sie unser Team nach der Spezialität des Tages

Macarons ^{3,7,8, A,I}

Fragen Sie unser Team nach der Spezialität des Tages

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

Huîtres et Champagne ^{1, 7, 12, 14} **29**

Drei Austern, ein Glas Perrier-Jouët Champagner

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²

0,1l 17

0,375l 49

0,75l 105

1,5 199

Perrier-Jouët Blason Rosé ¹²

0,1l 22

0,75l 144

un hotel.

Petit-déjeuner

Choose from all dishes freely according to your wishes

TARTINES ET SANDWICHES

Whole grain bread, freshly prepared for you

Avocat ^{1,7}Avocado, cream cheese, radish,
optional with fried egg**Crabes des mers du nord** ^{1,2,3,7, B}

North Sea shrimps, poached egg, hollandaise sauce

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

Beef tartar, poached egg

Saumon fumé des fjords ^{1,3,4,7,12}Smoked fjord salmon, cream cheese, poached egg,
hollandaise sauce**Houmous** ^{1,11 (3), B}Hummus, avocado, beetroot, olive oil, sea salt,
optional with poached egg**Croque maison** ^{1,7,10,12, B}Brioche, cooked ham, Comté, mustard cream,
marinated leaf salad

PETIT-DÉJEUNER VITAL

Healthy breakfast

Jus de fruitsFreshly squeezed orange juice
Smoothie
Ginger shot**Porridge au chia** ^{6,8}

Porridge with chia seeds, fruits, nuts

Yaourt avec avocat et banane ^{7,8}

Yoghurt, banana, avocado, nuts, honey

Skyr au miel ^{1,7}

Icelandic cream cheese, acacia honey, granola

Bircher Müsli TORTUE ^{1,7,12}

Oats, yoghurt, Granny Smith apple, raisins

PETIT-DÉJEUNER

Étagère ^{7,8,9,10}Selection of breads and rolls
Croissants
French butter
Homemade jam
Cream cheese
Selection of cold cuts and
cheese specialties**Croissant** ^{1,3,7,8}Croissants
French butter
Homemade jam
Hot drink

SUPPLÉMENTS

Add on

Honey
Fresh berries
Passionfruit
Lyoner meat salad ^{3,9,10, B}
Beef tartar ^{4,10,12}
Büsumer North Sea shrimps ^{2, B}
Cucumber-avocado-tomato
Tranches of cold smoked
fjord salmon ^{4,7}

PLATS AUX ŒUFS

Egg dishes

Œuf cuit ³

Boiled egg

Deux œufs au plat / brouillade ³

Two fried or scrambled eggs, optional with:

Bacon ^{12, B}
Cooked ham ^{9,10, B}
Tomatoes
Bell pepper
Mushrooms
Avocado
Chives**Omelette** ³Omelette or eggwhite-omelette,
prepared with ingredients according to your wishes**L'œuf poché au caviar** ^{1,3,4,7}Brioche, trout caviar from the Lüneburger Heide,
poached egg, crème fraîche**Œufs Bénédicte** ^{1,3,4,7, B,G}Brioche, poached egg, cooked ham,
hollandaise sauce

VIENNOISERIE

Sweet dishes

Pain perdu ^{1,3,7}

French toast, brioche, milk, eggs, sugar

Crêpes classique ^{1,3,7}

Maple syrup, cinnamon sugar, fresh berries

Crêpes au chocolat ^{1,3,7, B}

Chocolate sauce, fresh berries

Tartelettes ^{1,3,5,6,7,8, A,C,I}

Ask our team for the specialty of the day

Macarons ^{3,7,8, A,I}

Ask our team for the specialty of the day

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**Huîtres et Champagne** ^{1,7,12,14} 29

Three oysters, one glass Perrier-Jouët champagne

Perrier-Jouët Grand Brut ¹²0,1l 17
0,375l 49
0,75l 105
1,5 199**Perrier-Jouët Blason Rosé** ¹²0,1l 22
0,75l 144

un hotel.