

Mittagskarte

VORSPEISEN

Pfifferlingscrèmesuppe ^{7,9,12}	15
Brioche Croutons, Kräuteröl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Thunfischtatar ^{4,7,8,10}	24
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	19
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Garnelen	27
oder mit Maishähnchenbrust	30
Rinder Carpaccio ^{7,8,9,10,12}	24
Trüffelvinaigrette, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpflücksalat, Roggenbrotchip	
80g	28
160g mit Frites TORTUE	38

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème fraîche, geröstetes Brioche	
20g	55
50g	105
100g	185

HAUPTGERICHTE

Spinatknödel ^{1,3,7,9,12}	25
Sautierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Zupfsalat, Parmesan, Pfifferlingsrahmsauce	
Thunfisch à la niçoise ^{1,4,9}	36
Gebratenes Filet "rare", grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Sauce Montpellier, ligurische Oliven	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette ^{1,7,9,12}	26
Pasta, sautierte Pfifferlinge, junge Erbsen, Parmesan, marinierter Zupfsalat, Pfifferlingsrahmsauce	
Erbsen Risotto ^{7,9,12}	29
Risotto, grüner Spargel, junge Erbsen, Parmesan, geröstete Nüsse	
Wahlweise mit Garnelen ²	46
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	30
frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	44

MATJES-ZEIT IM TORTUE

Holländischer Matjes ^{4,7,9,10,12}	18
Tatar, grüne Sauce, marinierter Blattsalat, rote Zwiebeln, Radieschen	
Matjes "Hausfrauen Art" ^{4,7,9,10,12}	32
Junge Bohnen, geröstete Drillinge, Hausfrauensauce	



PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang	39
nach Empfehlung der Küche, inklusive Heißgetränk Ihrer Wahl	

CUISINE À LA MAISON

Piccata vom Rotbarsch ^{3,4,7,9,12}	28
Parmesan-Ei-Hülle, Ratatouille, Rucola, ligurische Oliven	
Kalbsfrikadellen ^{1,3,7,9,10,12}	29
Blattspinat, Püree TORTUE, Pfefferrahm	

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Baba Ghanoush ^{11,12}	19
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
Burrata ^{7,9,12}	19
Marinierte Cherrytomaten, Artischocke, Oliven Sellerie, Kräuter	
Pfifferlingsquiche ^{1,3,7,10,12}	17
Hausgemachte Quiche, lauwarm serviert, marinierter Blattsalat, Kräutercreme	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	32
Gebraten, karamellisierter Chicorée, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Paillard vom Maishähnchen ^{7,9,10}	33
Gebratene Brust, junge Bohnen, Püree TORTUE, Rucola, Parmesan	
Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	46
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Steak frites ^{4,7,9,10,12}	35
Sauce Béarnaise, Kräuterpflücksalat, Frites TORTUE	
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	36
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE	

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis ^{3,7}	11
Serviert mit einem Espresso	
Rhabarberkompott ^{3,7}	15
Bourbon Vanilleeis, Creme Chantilly, hausgener Eierlikör "MON AMOUR"	
Erdbeeren ^{3,7,8}	14
Mariniert, Bourbon Vanilleeis, Pistazien	
Café Gourmand ^{1,3,5,7,8,A}	12
Vier kleine Petit Fours und ein Heißgetränk nach Wahl	
Crème brûlée ^{1,3,6,7,8,9,10,12}	16
Gebrannte Vanillecreme, Sorbet	

ENTDECKEN SIE FRANZÖSISCHE PATISSERIE IN UNSERER KUCHENVITRINE AM EINGANG.

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut	0,1 l	23	0,75 l	155	
Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1 l	28	0,75 l	189	
Crémant de Limoux Rosé AOC Aguila	Maison Aguila, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon	0,1 l	10,5	0,75 l	65

ALKOHOLFREI

Grauburgunder	St. Antony, Rheinhessen, 2022	0,15 l	10,5	0,75 l	45
Rosé Prickelnd	Kolonne Null, Provence, 2022	0,15 l	11	0,75 l	49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer	Dr. Loosen, Mosel, 2022	55
Riesling Kallstadter Saumagen	Weingut Petri, Pfalz, 2022	59
Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg	Spreitzer, Rheingau, 2022	65
Riesling Wachenheim R	Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019	75
Grauburgunder S Frühlingsplätzchen	Laura Weber, Nahe, 2022	55
Spiesheimer Grauburgunder	Becker, Rheinhessen, 2022	55
Weißer Burgunder Kreuzweg	Ambs, Baden, 2022	55
Diel de Diel	Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling Diel, Nahe, 2022	55
Chardonnay Johanniskreuz	Markus Schneider, Pfalz, 2020	69
Sauvignon Blanc Fumé	Landerer, Baden, 2022	75
Muskateller	Rings, Pfalz, 2022	49
Silvaner Sonnenstuhl	Stahl, Franken, 2021	75
Scheurebe	Stahl, Franken, 2022	49
Weissburgunder -S-	Dönnhoff, Nahe, 2023	69
Schneider Grey	Grauburgunder Roussane, Grenache Blanc, Pinot Blanc Markus Schneider, Pfalz, 2023	45

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*	Wernersbach, Rheinhessen, 2023	0,15 l	10	0,75 l	45
Weissburgunder	Münzberg, Pfalz, 2022	0,15 l	11	0,75 l	49
TORTUE La Liaison Kabinett	Riesling Willems-Willems, Mosel, 2022	0,15 l	11	0,75 l	49
Riesling Ruppertsberger	Bassermann-Jordan, Pfalz, 2023	0,15 l	11	0,75 l	49
TORTUE Sauvignon Blanc*	Weedenborn, Rheinhessen 2022	0,15 l	14,5	0,75 l	69
Chardonnay Limoux	Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand, Languedoc, 2022	0,15 l	17,5	0,75 l	85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder	Landerer, Baden, 2021	0,15 l	10,5	0,75 l	45
Château Hauchat Merlot	Vignobles Saby, Bordeaux, 2019	0,15 l	12	0,75 l	55
Bordeaux Superieur	Château Mirefleurs, Bordeaux, 2018	0,15 l	12	0,75 l	55
TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*	Grenache, Syrah, Mourvèdre Château de Rouanne, Rhône, 2021	0,15 l	15,5	0,75 l	75
HOLY MOLY Syrah	Markus Schneider, Pfalz, 2018	0,15 l	18,5	0,75 l	89

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir Hofmann, Rheinhessen, 2022	0,15 l	11,5	0,75 l	55
IVY Rosé	Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021	0,15 l	16,5	0,75 l	79
Maison Sainte Marguerite Mourvèdre, Grenache, Cinsault	Côtes de Provence, 2023	0,15 l	16,5	0,75 l	79

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg	Wegeler, Rheingau, 2018	0,05 l	10,5	0,375 l	69
Lions de Suduiraut	2. Wein Château Suduiraut Sauternes, Bordeaux, 2019	0,05 l	7	0,375 l	42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Minuty M

Côtes de Provence, A.O.P., 2023
0,15 l 15 1,5 l 149

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois Domaine Ostertag, Elsass, 2021	69
Anjou En Chenin	Chenin Blanc Domaine Ogereau, Loire, 2022	65
Sancerre Blanc	Sauvignon Blanc Bailly Reverdy, Loire, 2022	65
Saint Aubin Les Champlots	Chardonnay 1er Cru Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2022	109
Pouilly Fumé Léon*	Sauvignon Blanc Jonathan Pabiot, Loire, 2023	79
Chablis	Chardonnay Didier Dauvissat, Burgund, 2022	79
Chablis 1er Cru Beauroy*	Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2022	85
Bourgogne Côte d'Or	Chardonnay Domaine Jomain, Burgund, 2022	79
Secret de Lunès Viognier	Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2022	49
Cigalus Blanc	Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021	99

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé	Pinot Noir Bailly Reverdy, Loire, 2022	59
Le Pas du Moine*	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc Château Gassier, Provence, 2022	65
Fantastique Rosé*	Grenache Cinsault, Rolle Château Sainte Marguerite, Provence, 2021	85
Rock Angel	Grenache Cinsault, Rolle Château d'Esclans, Provence, 2022	95
Clos Mireille Rosé	Grenache, Cinsault, Syrah Domaines Ott, Provence, 2022	115

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten	Martin Waßmer, Baden. 2020	69
Das Kleine Kreuz*	Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot Rings, Pfalz, 2021	89
Cuvée X	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Knipser, Pfalz, 2018	129

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge	Cabernet Franc Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021	59
Secret de Lunès Syrah	Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021	49
Morgon Gamay	Jean Foillard, Beaujolais, 2020	79
Crocus Le Calcifère	Malbec Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016	99
Gigondas	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Château de Saint Cosme, Rhône, 2020	105
Châteauneuf-du-Pape	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Château La Nerthe, Rhône, 2017	129
Bourgogne Pinot Noir	Alex Moreau, Burgund, 2021	99
Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes	Pinot Noir Alex Moreau, Burgund, 2021	139
Bad Boy	Merlot, Cabernet Franc Saint Émilion, Bordeaux, 2019	79
Château Mangot Sélection	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saint Émilion, Bordeaux, 2016	95
Cigalus Rouge	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021	99
La Clape	Syrah, Grenache, Mourvèdre Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, Languedoc, 2019	129