

TORTUE Déjeuner



ENTRÉES CHAUDES

- Choufleur** ^{6,8,10,12} 15
Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde, Pflücksalat, piemonteser Haselnüsse
- Tête de veau** ^{1,3,10,12} 15
Gebackene Kalbspraline, Sauce Gribiche, grüner Spargel, Kräuterpflücksalat
- Soupe du jour** ^{7,9,12} 15
Steinpilzcrèmesuppe, Crostini, Wildsalami

ENTRÉES FROIDES

- Tartare de hareng** ^{4,7,B,C} 16
Aalrauch-Matjes, Crème Fraîche, grüner Apfel, Rösti
- Tartare de boeuf** ^{1,4,9,10,12}
Rindertatar, Kräuterpflücksalat, Roggenbrotchips
80g 25
160g mit Frites TORTUE 36
- Burrata** ^{7,12} 18
Sahne Mozzarella, marinierte Cherrytomaten, Pinienkerne, Piment d'Espelette

SPÉCIALITÉS TORTUE

- Steak, frites et salade** ^{4,7,9,10,12} 30
Entrecôte, Sauce Béarnaise, Pflücksalat, Frites TORTUE
- Filet Mignon** ^{7,9,10,12} 33
Rinderfilets, Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE
- Escalope de veau paillard** ^{7,9,10,12} 27
Kalbsschnitzel Natur, gebratener Spargel, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Pfifferlinge
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12}
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
petite 24
grande 39

PLATS PRINCIPAUX

- Saucisse grillée** ^{1,7,9,10} 20
"Metzgers" Bauernbratwurst, Spitzkohl, Röstzwiebeln, Jus, Püree TORTUE
- Tajine TORTUE** ^{1,9,12} 24
Marokkanischer Schmorreintopf, Maishähnchen, Marktgemüse, Gewürzbulgur
- Gemellini et Burrata** ^{1,7,9,12} 22
Pasta, Tomatensugo, Burrata, Ligurische Oliven, Rucola, Parmesan
- Pâtes aux Truffes** ^{1,7,8,9,12,A} 30
Gemellini, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan
- Poisson du jour** ^{4,7,9,12} 24
Fjordlachfilet, Selleriecrème, wilder Brokkoli, Beurre blanc légère
- Filet de cabillaud cuit au four** ^{1,3,4,7,9,10,12} 24
Gebackenes Kabeljaufilet, Sauce Gribiche lauwarmer Kartoffel Gurken Salat
- ### DESSERTS
- Glace et café** ^{3,7} 9
Bourbon Vanilleeis, Espresso
- Glace au chocolat avec Mon Amour** ^{3,7} 13
Schokoladeneis, serviert mit hauseigenem Eierlikör
- Myrtilles et glace** ^{3,7} 14
Marinierte Blaubeeren, Bourbon Vanilleeis

brasserie

TORTUE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 18 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 9 0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Weissduftig
alkoholfrei**
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l 8 0,75 l 45

WEISSWEINE

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2021
0,2 l 11,5 0,75 l 39

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Weissburgunder
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 51

Sancerre Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2021
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2020
0,2 l 16,5 0,75 l 62

ROTWEINE

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2019,
0,2 l 13 0,75 l 46

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 14 0,75 l 49

Margaux du Château Margaux
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Médoc, Bordeaux, 2014
0,2 l 23 0,75 l 83

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir, Portugieser
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Grenache, Rolle, Cinsault
Château Gassier, Provence, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

SANS ALCOOL

No-Groni 10,5
Gin Soul tea, Martini Vibrante,
Dornfelder Traubensaft San Bitter

TORTUE Limonade 10
Zitrone, Limette, Zucker, Soda