

Mittagskarte

VORSPEISEN

Entenleber Mousse ^{1,3,7,C}	16
Hausgemacht, Cranberrykompott, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	
Matjestatar ^{1,3,4,9,10,B}	17
Kräutercreme, Pumpernickel, Gurke, eingelegte Schalotten, Kräuterpfücksalat	
Geräucherter Fjordslachs ^{3,4,10}	21
Zweierlei Spargel, Rapsöl-Vinaigrette, Ei, Kräuterpfücksalat	
Gegrillte Avocado ^{2,7,10}	21
Marinierte Nordseekrabben, Dilljoghurt, Kräuterpfücksalat, Zitrus-Vinaigrette	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	26
160g mit Frites TORTUE	36
Kräuterpfücksalat, Zitrus-Vinaigrette	

VEGETARISCH

Spargelcrème-Suppe ^{6,7,9}	13
Schnittlauch, Kartoffelknusper	
Rote Bete Carpaccio ^{7,10}	19
Ziegenfrischkäse, Blaubeeren, karamellierte Walnuss, Vinaigrette	
Burrata ^{7,12}	19
Sahne Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, gegrillte Aubergine, marinierte Cherrytomaten	
Pfifferlingstorte ^{1,3,7,8,9}	19
Kleine französische Tarte, Pfifferlinge, Schalotten, Kräuterpfücksalat	
Tajine Gemüse ^{8,9}	23
Orientalisches Gemüse, ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse	

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis ^{3,7}	10
Serviert mit einem Espresso	
Marinierte Erdbeeren ⁷	13
Vanille Crème fraîche	
Schokoladeneis ^{3,7}	13
Serviert mit hauseigenem Eierlikör "MON AMOUR"	
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	



SPARGEL

Spargel vom Hof Alhusen

Junge Grenaille Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter

Natur ^{3,7,9,12} 32

Als Beilage ^{3,7,9,12} 18

**Lüneburger
Katenschinken** ^{3,7,9,12} 36

Wiener Schnitzel ^{1,3,7,9,12} 48

**Gebratene Tranche
vom Fjordslachs** ^{3,4,7,9,12} 48

Rinderfiletmedaillons ^{3,7,9,12} 56

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet ^{4,7,9,12}	25
Auf der Haut gebraten, Pfifferlinge, junge Erbsen, Pastinakenpüree, Beurre blanc	
Matjes "Hausfrauen Art"	23
Matjesfilet, geröstete junge Kartoffeln, Hausfrauen Sauce, Speckbohnen ^{3,4,7,9,10,12,B}	
Pasta Garnele ^{1,2,7,9}	29
Gemelli, gebratene Garnelen, Tomatensugo, ligurische Oliven, Parmesan, Rucola	
Paillard vom Kalb ^{7,10,12}	24
Kalbsschnitzel natur, zweierlei Spargel, Rucola, geröstete Grenaille Kartoffeln, Parmesan	
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	32
Gemelli, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Gebratener Fjordslachs ^{1,3,4,7,8,9,12}	25
Zweierlei gebratener Spargel, Gnocchi, Kapern, ligurische Oliven, Cherrytomaten, Kräuter	

KLASSIKER TORTUE

Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	25
groß	42
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	19,5
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Steak frites ^{4,7,9,10,12}	33
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE	
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	34
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE	
Burger TORTUE ^{1,3,7,10,11,12}	26
Zwei Mini Cheeseburger, Brioche, Sauce Spéciale, Frites TORTUE	

WEINEMPFEHLUNGEN

Riesling Sekt EXTRA BRUT

Weingut Eymann, Pfalz, 2016
0,1 l 9 0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques

0,1 l 9 0,75 l 59

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 26 0,75 l 169

Aimery Grandes Cuvée 1531 Rosé Brut
Sieur d'Arques, Limoux
0,1 l 9 0,75 l 59

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

WEISSWEINE

TORTUE Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
0,2 l 11,5 0,75 l 39

Weissburgunder
Ress, Rheinhessen, 2022
0,2 l 12 0,75 l 43

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

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 15 0,75 l 49

Sancerre Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022
0,2 l 17 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021
0,2 l 17,5 0,75 l 62

ROTWEINE

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2020
0,2 l 13 0,75 l 46

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

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,2 l 18,5 0,75 l 65

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGE Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
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

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling S Frühlingsplätzchen 49
Laura Weber, Nahe, 2021

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2021

Riesling "Alte Reben" Oestricher Doosberg 59
Spreitzer, Rheingau, 2021

Riesling Geheimrat J * 69
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 49
Bietighöfer, Pfalz, 2021

Grauburgunder Rothenberg 85
Klumpp, Baden, 2021

Weissburgunder Löß-Lehm 49
Münzberg, Pfalz, 2021

Weissburgunder GG Schlossberg 69
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2021

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay
Korell, Nahe, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2021

Muskateller 39
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner, Frickenhäuser Kapellenberg 55
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Scheurebe 39
Stahl, Franken, 2021

Summerfeeling 39
Muskateller, Sauvignon Blanc,
Müller-Thurgau
Landerer, Baden, 2022

FRANKREICH

Pinot "Les Jardins" 59
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 55
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2021

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 115
Sauvignon Blanc
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2019

Pouilly Fumé Léon* 65
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2021

Chablis 59
Chardonnay
Domaine Droin, Burgund, 2021

Chablis 1er Cru „Beauroy“ 75
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

Bourgogne Chardonnay 66
Domaine Jomain, Burgund, 2021

Meursault "Les Narvaux" 135
Chardonnay
Jean-Marie Bouzereau, Burgund, 2020

Secret de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine 59
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2021

Rock Angel 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2021

Clos Mireille Rosé 99
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2021

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz* 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2020

Cuvée X 110
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 45
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

Secret de Lunès Syrah 46
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2020

Beaujolais Villages Tentation 53
Gamay
Jean Claude Lapalu, Beaujolais, 2020

Crocus Le Calcifère 87
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

ROTWEINE

FRANKREICH

Gigondas 89
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2019

Châteauneuf-du-Pape 110
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2016

Bourgogne Pinot Noir 75
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 115
Pinot Noir
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Bad Boy 69
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Mangot Sélection 83
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Margaux 92
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Médoc, Bordeaux, 2015

Château Paloumey 88
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2000

Château Charmail 105
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2005

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2020

La Clape 99
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2019