

# petit<sup>e</sup>

TORTUE

## TARTINES À LA FRANÇAISE

*Geröstetes französisches Landbrot,  
frisch für Sie belegt.*

**Tartine pastrami** 9  
Pastrami, Meerrettich-Senf-Dip,  
Cornichons, rote Zwiebeln

**Tartine burrata** 7  
Burrata, Tomatensalsa, Olivenöl,  
Meersalz, Rauke

**Tartine saumon fumé** 10  
Geräucherter Fjordlachs, Frischkäse,  
eingelegte Zwiebeln, Gartenkresse

**Tartine hummus** 7  
Kichererbsencreme, ligurische  
Oliven, getrocknete Cherrytomaten,  
Rucola

**Tartine tartar** 12  
Tatar vom Weiderind, Gartenkresse,  
Meersalz

## PLATS SIMPLES

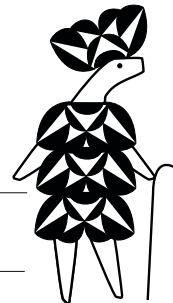
**Croissant, jambon et fromage** 6  
Butter-Croissant, Lüneburger  
Backkochschinken, Red Hot Sauce  
TORTUE, Bergkäse

**Croque maison** 5  
Brioche, Comté, Jambon de Paris,  
Senf-Crème-fraîche, Red Hot Sauce  
TORTUE

**Conserve de sardine** 12  
Jahrgangssardinen „La Belle-Illoise“,  
Cherrytomaten, Vinaigrette  
TORTUE, Rucola, Pain pavé

**Conserve de thon** 18  
Weißer Thunfisch vom Golf von  
Biscaya, Cherrytomaten,  
Vinaigrette TORTUE, Rucola,  
Pain pavé

**Bon appétit!**



## PETITS PLAISIRS SAVOUREUX

**„Bella di Cerignola“** 4  
grüne Oliven aus Apulien

**Heide-Forellenkaviar** 14  
50g, mit Sylter Meersalz-Kartoffel-  
chips, Crème fraîche

**Sélection de fromage** 12  
verschiedene französische  
Rohmilchkäse, hausgemachtes  
Dörrobst-Chutney, Pain pavé

**Hummus et olive** 5  
Kichererbsencreme, Meersalz,  
Piment d'Espelette, Olivenöl,  
ligurische Oliven

**Anchois** 5  
eingelegte Sardellen, Zitrone,  
Olivenöl, Piment d'Espelette

**Huîtres** 25  
6 Fine de Claire Austern,  
Schalotten-Vinaigrette  
TORTUE, Austernbrot

## PETITS PLAISIRS DOUX

**Tartelette** 7  
de Saison

**Eclair** 5  
Schokolade, Vanille, Kaffee

**Madeleines**  
pro Stück 2  
3 Stück 5

**Macarons** 5  
5 Stück 5

**Florentin** 2  
feines Mandelgebäck

## PLAT DU JOUR

Täglich wechselnd  
12 h – 15 h

Bonjour!

## BOISSONS CHAUDES

Café au bar Espresso	2
<i>nur am Tresen zu genießen!</i>	
Café Crème	4,1
Espresso	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Doppelter Espresso	5,3
Doppelter Espresso Macchiato	5,5
Cappuccino	4,7
Latte Macchiato	4,9
Tee (diverse Sorten)	4,1

## JUS DE FRUITS 6

*frische Säfte*

## LIMONADES

TORTUE Zitronenlimonade 0,35	6
<i>täglich frisch</i>	
Afri Cola, Afri ohne Zucker 0,2	4
Bluna Zitrone 0,2	4
Bluna Orange 0,2	4

## CHAMPAGNE

<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	
0,1	15
0,75	99
<b>Perrier-Jouët Blason Rosé</b>	
0,1	19,5
0,75	136
<b>Perrier-Jouët Blanc de Blancs</b>	
0,75	139

## VINS

<i>Blanc</i>	
Grauburgunder	
Wernersbach, Rheinhessen, 2018	
0,2	10
0,75	35
Sancerre le Chêne du Roy	
Patrick Girault, Loire, 2018	
0,2	14,5
0,75	49
<i>Rosé</i>	
TORTUE La Plage Rosé	
Hofmann, Rheinhessen, 2018	
0,2	11
0,75	40

## VINS

<i>Rouge</i>	
TORTUE Spätburgunder	
Von Winning, Pfalz, 2016	
0,2	14
0,75	49
Côtes du Rhone Saint Esprit	
Delas, Rhone, 2017	
0,2	12
0,75	42

## GORILLE

vom Fass 0,2	4
<i>frisch gezapft,</i>	
<i>exklusiv für das TORTUE gebraut!</i>	



**Gorille**  
BLONDE

## BOUTEILLE DE COCKTAIL

<b>TORTUE Espresso Martini</b>	15
Absolut Elyx, Kahlua, Espresso, Tonkasirup	
<b>TORTUE Le Pont</b>	15
Lillet-Erdbeer-Koriander-Infusion, Faude Blutorangengeist, Limette, Zuckersirup	
<b>TORTUE Negroni</b>	15
Monkey 47, Lillet Grand Reserve, Campari	

## APÉRITIFS

<b>St. Germain Cocktail</b>	19,50
St.Germain, Perrier-Jouët Grand Brut, Soda	
<b>Americano</b>	12,50
Campari, Belsazar Red, Soda	

**Tchin-tchin!**