

petite

TORTUE

TARTINES À LA FRANÇAISE

Tartines du jour 5 - 7 Unsere saisonal wechselnden tartines aus unserer Vitrine
--

Kürbiscreme Suppe ^{7,9} 6
Steirisches Kürbiskernöl, geröstete
Kürbiskerne

TORTUE Frikadellchen ^{1,3,7,10} 10
Kalbsfrikadellen, lauwarmer
Kartoffelsalat, Zwiebelkompott

Huîtres ^{1,7,8,12,14} Tagespreis
Sechs Fine de Claire
Austern mit Zitrone,
Vinaigrette TORTUE,
Austernbrot



Bon appétit!

PLATS SIMPLES

Croissant, jambon et fromage ^{1,7, B} 6
Butter-Croissant, Lüneburger
Backkochschinken, Bergkäse,
TORTUE Red Hot Sauce

Croissant et camembert ^{1,3,7} 8
Butter-Croissant, Bergkäse,
Camembert de Normandie,
hausgemachte Konfitüre

Burrata ^{1,7} 12
Sahnemozzarella, marinierte Cherry
Tomaten, Olivenöl, Meersalz, Rauke

Conserve de sardine ^{1,4,10,12} 12
Jahrgangssardinen „La Belle-Illoise“,
Cherrytomaten, Rucola, Pain pavé,
TORTUE Vinaigrette

Conserve de thon ^{1,4,10,12} 18
Weißer Thunfisch vom Golf von
Biscaya, Cherrytomaten, Rucola,
Pain pavé, TORTUE Vinaigrette

PETITS PLAISIRS SAVOUREUX

Taggiasca Terre Liguri 5
schwarze Oliven ohne Stein,
in Olivenöl

Bella di Cerignola 5
grüne Oliven aus Apulien

Heide-Forellenkaviar ^{4,7} 14
50g, mit Sylter Meersalz-Kartoffel-
chips, Crème fraîche

Sélection de fromage ^{1,7,10} 12
verschiedene französische
Rohmilchkäse, hausgemachtes
Dörrobst-Chutney, Pain pavé

Hummus et olive ¹¹ 5
Kichererbsencreme, Meersalz,
Piment d'Espelette, Olivenöl,
ligurische Oliven

Anchois ⁴ 5
eingelegte Sardellen, Zitrone,
Olivenöl, Piment d'Espelette

PETITS PLAISIRS DOUX

Tartelette ^{1,3,5,7,8,11, A,C} 9

Eclair ^{1,3,5,7,8,11, A,C} 6

Macarons ^{1,3,8, A,C} 5
6 Stück

Florentin ^{1,3,7,8} 4
2 Stück

WEIN EMPFEHLUNG

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen, 2020
0,2 l 14
0,75 l 49

TORTUE La Plage Rosé
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5
0,75 l 44

Bonjour!

BOISSONS CHAUDES

Café au bar Espresso	2
Nur am Tresen zu genießen!	
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)	4,9

JUS DE FRUITS 6

Frische Säfte

LIMONADES

TORTUE Zitronenlimonade	6
Täglich frisch	
Afri Cola, Afri ohne Zucker 0,2	5
Bluna Zitrone 0,2	5
Bluna Orange 0,2	5

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut

0,1	17
0,375	49
0,75	105

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,1	22
0,75	144

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

0,75	139
------	-----

VINS

Blanc

Grauburgunder	
Wernersbach, Rheinhessen, 2019	
0,2	11
0,75	39

TORTUE Sauvignon Blanc	
Weedenborn, Rheinhessen, 2020	
0,2	14
0,75	49

Rosé

TORTUE La Plage Rosé	
Hofmann, Rheinhessen, 2020	
0,2	12,5
0,75	44

VINS

Rouge

TORTUE Spätburgunder	
Von Winning, Pfalz, 2017	
0,2	15,5
0,75	56

Côtes-du-Rhône Saint Esprit	
Delas, Rhone, 2017	
0,2	13
0,75	46

GOORILLE

vom Fass 0,2	4
Frisch gezapft!	
Exklusiv für das TORTUE gebraut.	



Goorille
BLONDE

BOUTEILLE DE COCKTAIL

TORTUE Espresso Martini	15
Absolut Vodka, Dutch Cacao, Borghetti, Tonkabohne, Espresso	
TORTUE Le Pont	15
Lillet-Erdbeer-Koriander-Infusion, Faude Blutorangengeist, Limette, Zuckersirup	
TORTUE Negroni	15
Monkey 47, Lillet Grand Reserve, Campari	

APÉRITIFS

St. Germain Cocktail	19,5
St.Germain, Perrier-Jouët Grand Brut, Soda	
Americano	12,5
Campari, Belsazar Red, Soda	

Tchin-tchin!