

Mittagskarte

VORSPEISEN

Kürbiscrème Suppe ^{8,9}	15
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Foie Royal ^{1,3,7,12}	19
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer	
Thunfischtatar ^{4,7,8,10}	24
Wasabicrème, Rösti, pikante Avocado	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	21
Römersalat, Brioche Croûtons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Garnelen	27
oder mit Maishähnchenbrust	30
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	29
160g mit Frites TORTUE	39

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème Fraîche, geröstetes Brioche	
20g	65
50g	115
100g	195

HAUPTGERICHTE

Käseknödel ^{1,3,6,7,9}	29
Geschmorter Hokkaido Kürbis, Waldpilze, getrocknete Tomaten, Zupfsalat, Bergkäse	
Thunfisch Steak ^{4,9}	36
Gebratenes Filet "rare", Ratatouillegemüse, Artischocken, ligurische Oliven, Kapern, Panisse	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette ^{1,7,9}	26
Tomatensugo, provencialisches Gemüse, Parmesan, ligurische Oliven	
Wahlweise mit Maishähnchen	35
Kürbisrisotto mit Salsiccia ^{8,9,12}	29
Cremiges Risotto, Parmesan, Fenchelbratwurst, geröstete Kürbiskerne, getrocknete Tomaten	
Wahlweise mit Garnelen ²	48
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	32
frischer Trüffel, Flower Sprouts, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	46



VEGETARISCHE VORSPEISEN

Baba Ghanoush ^{11,12}	19
Auberginencrème, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
Burrata ⁷	19
Kürbisstampf, marinierte Cherrytomaten, geröstete Kerne, Kernöl, Basilikum	
Grünkohlsalat ^{7,9,10,12}	19
Marnierter Grünkohl, Fourme d'Ambert, Birne, Granatapfel, Pinienkerne	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	39
Gebraten, Quitte, Winterkohl, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Wildschwein Paillard ^{9,12}	35
Aus dem Sachsenwald, Steckrübenstampf, Flower Sprouts, Preiselbeeren	
Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	48
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, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE	
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	36
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE	

ERFRISCHUNGEN

TORTUE Spritz ^{12,A}	22
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutoange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut	
TORTUE Eistee ¹⁰	11
Bio Früchtetee, Earl Grey Tee, Hibiskus, Zitrone	
Himbeer Zitronengras Limonade	11
Himbeere, Zitronengras, Zitrone, Soda	
TORTUE Limonade	11
Zitrone, Limette, Zucker, Soda	

PLAT DU JOUR

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

CUISINE À LA MAISON

Wolfsbarsch ^{4,7,9}	27
Ratatouille, ligurische Oliven, Gnocchi à la Parisienne	
Rinderroulade ^{7,9,10,12}	39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
Kalbstaufspitz ^{7,9,10}	36
Gekocht, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE, frischer Meerrettich	
1/2 Ente aus der Nordheide	65
Brust und Keule, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Jus ^{1,7,9,12}	

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut 0,1 l 23 0,75 l 155
Perrier-Jouët Blason Rosé 0,1 l 29 0,75 l 199
Crémant de Limoux Rosé AOC Aguila Maison Aguila, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon 0,1 l 10,5 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling Dr. Loosen, Rheinhessen 0,15 l 10,5 0,75 l 45
Rosé Prickelnd Oddbird Rosé 0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

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

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, 2023 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, 2023 0,15 l 17,5 0,75 l 85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder Landerer, Baden, 2022 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, 2023 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* Grenache, Pinot Noir Hofmann, Rheinhessen, 2023 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, 2019 0,05 l 10,5 0,375 l 69
Lions de Suduiraut 2. Wein Château Suduiraut Sauternes, Bordeaux, 2018 0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Paulliac de Batailley
2. Wein von Château Batailley
Paulliac, Bordeaux, 2019
0,15 l 19,5 0,75 l 99

WEISSWEINE

FRANKREICH

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

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59 Pinot Noir Bailly Reverdy, Loire, 2023
Le Pas du Moine* 65 Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc Château Gassier, Provence, 2023
Fantastique Rosé* 85 Grenache Cinsault, Rolle Château Sainte Marguerite, Provence, 2022
Rock Angel 95 Grenache Cinsault, Rolle Château d'Esclans, Provence, 2022
Clos Mireille Rosé 115 Grenache, Cinsault, Syrah Domaines Ott, Provence, 2022
ROTWEINE
DEUTSCHLAND
Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 69 Martin Waßmer, Baden, 2021
Das Kleine Kreuz* 89 Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot Rings, Pfalz, 2021
Cuvée X 129 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Knipser, Pfalz, 2019

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59 Cabernet Franc Château de Bois-Brinçon, Loire, 2022
Secret de Lunès Syrah 49 Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021
Morgon 79 Gamay Jean Foillard, Beaujolais, 2020
Crocus Le Calcifère 99 Malbec Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016
Gigondas 105 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Château de Saint Cosme, Rhône, 2020
Châteauneuf-du-Pape 129 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Château La Nerthe, Rhône, 2019
Bourgogne Pinot Noir 99 Alex Moreau, Burgund, 2021
Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 139 Pinot Noir Alex Moreau, Burgund, 2021
Bad Boy 79 Merlot, Cabernet Franc Saint Émilion, Bordeaux, 2019
Château Mangot Sélection 95 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saint Émilion, Bordeaux, 2017
Cigalus Rouge 99 Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021
La Clape 129 Syrah, Grenache, Mourvèdre Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, Languedoc, 2019