

Mittagskarte

VORSPEISEN

Geflügel Consommé ^{1,3,7,9}	15
Grießnocken, Gemüsejulienne, Kräuter	
Pastinaken Suppe ⁹	15
Karamelisierter Apfel, Chiliöl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Foie Royal ^{1,3,7,12}	19
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer	
Thunfischcevice ^{4,9}	24
Pomelo, Ceviche Sud, Zwiebeln, Koriander, gerösteter Mais	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	21
Römersalat, Brioche Croûtons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Maishähnchenbrust 29	
oder mit Garnelen ^{2, 3,5} pro Stück	
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

Thunfisch Steak ^{2,4,9,12,14}	36
Gegrilltes Filet "rare", Paprika, Kichererbsen, Bouillabaisse Sud, Kräuter	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette ^{1,7,9}	26
Paprika, Tomatensugo, Kichererbsen, Parmesan, ligurische Oliven	
Wahlweise mit Garnelen ^{2, 3,5} pro Stück	
Kräuter Risotto ^{7,8,9,10}	26
Cremiges Risotto, Rote Beete, Parmesan, Ziegenkäse, Pinienkerne	
Wahlweise mit Garnelen ^{2, 3,5} pro Stück	
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	32
frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen 46	



VEGETARISCHE VORSPEISEN

Gerösteter Rotkohl ^{1,6,8,12}	19
Walnusspesto, Joghurt, getrocknete Moosbeeren, Panko Crunch	
Burrata ^{7,8}	19
Fenchelsalat, sizilianische Blutorange, Pistazie	
Ziegenfrischkäse ^{7,8,9,10}	19
Pomelo, Rucola, Granatapfel, Rote Beete, Pinienkerne	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	39
Blattspinat, Portweinfeige, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Wildschwein Schnitzel ^{1,3,7,9,10}	35
Wiener Art, lauwarmer Kartoffel Gurken Salat, Preiselbeeren, Radieschen	
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, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE	

ERFRISCHUNGEN

TORTUE Spritz ^{12,A}	22
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutoange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut	
Bellini Sbagliato ¹²	12
Weißer Bergpflirsich, Zitronenthymian, Verjus, Kolonne Null Rosé	
TORTUE Eistee ¹⁰	11
Bio Früchtetee, Earl Grey Tee, Hibiskus, Zitrone	
TORTUE Limonade	11
Zitrone, Limette, Zucker, Soda	

PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang	42
nach Empfehlung der Küche, inklusive Heißgetränk Ihrer Wahl	

CUISINE À LA MAISON

Wolfsbarschfilet ^{4,7,9,12}	27
Tajine Gemüse, geröstete Grenaille Kartoffeln, ligurische Oliven, Kräuter	
Rinderroulade ^{7,9,10,12}	39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
Kalbstafilespitz ^{7,9,10}	36
Gekocht, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE, frischer Meerrettich	
Blanquette de veau ^{7,9}	34
Helles Kalbsragout, Frühlingsgemüse, Püree TORTUE	

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
Grande Cuvée de 1531 de Aimery,
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, 2023

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2023

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

Weißburgunder & Chardonnay 45
Meßmer, Pfalz, 2022

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 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

Bourgogne Chardonnay
Reserve du Bastion, Domain Chanson,
Burgund 2023
0,15 l 14 0,75 l 69

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2023
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Château Hauchat Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021
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, 2022
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

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, 2020
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Riesling Pettenthal
Weinngut Manz, Rheinhessen, 2021
0,15 l 15 0,75 l 72

Moulin à Vent Gamay
Château de Jacques, Domaine Louis Jadot, 2021
0,15 l 14, aus der Magnum Flasche
0,75 l 69

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?
Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen, Ihre eigenen Weine bei uns zu genießen. Hierfür berechnen wir 35€ Korkgeld pro 0,75l Flasche.

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 Champlots 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

Ivy Rosé 79
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dressigacker/Heinemann/Fischer,
Rheinhessen, 2021

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, 2022

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

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, 2020

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, 2018

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, 2021