

Mittagskarte

PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang 38

Wählen Sie aus je einer Vorspeise und Hauptgang, dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl

VORSPEISEN

- Geräucherter Fjordlachs** ^{4,7,10} 18
Crème Fraîche, Gurke, Dill, Rote Bete, Apfel
- Spargelcremesuppe** ^{1,7,9} 15
Kräuteröl, Brioche Croutons
- Foie Royal** ^{1,3,7,12} 19
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer
- Burrata** ^{7,8} 25
Marinierter Spargel, eingelegter Rhabarber, Pistazie
- Salat Jardin** ⁸ 16
Blattsalate, Kräuter, Hausdressing, geröstete Nüsse, Cherrytomaten
- Tabouleh TORTUE** ^{1,7,8} 19
Orientalischer Bulgursalat, Minze, Granatapfel, Rote Bete, Pistazie, Joghurt

HAUPTGERICHTE

- Blanquette vom Duroc Schwein** ²⁷ 27
Helles Ragout, Frühlingsgemüse, Püree TORTUE ^{7,9}
- Rindertatar** ^{4,9,10,12} 29
160g, Frites TORTUE, Kräuterpfücksalat
- Spanferkelrücken** ^{1,3,9,10} 28
Paniert, Bratkartoffelsalat, Romanasalat, Radieschen, Zitrone
- Kalbsfrikadelle** ^{3,7,9,10,12} 28
Gebratene Pilze, Pfefferrahmsauce, Püree TORTUE
- Kalbsleber** ^{7,8,9,10} 29
Gebraten, junger Spinat, Schmorzwiebeln, Püree TORTUE, Jus, Pinienkerne
- Maispoularde** ^{7,10,12} 29
Spargelragout, Püree TORTUE
- Nordsee Miesmuscheln** ^{3,7,9,12,14} 27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE
- Pasta all' Arrabbiata** ^{1,7,9} 26
Tomatensugo, gerösteter Knoblauch, Chiliöl, Robiola Frischkäse
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Erbsen Risotto** ^{7,8,9} 29
Cremiges Risotto, junge Erbsen, Bärlauch-Frischkäse, Parmesan, Pinienkerne
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Pannfisch** ^{1,4,7,9,10} 27
Rotbarschfilet & Lachsfilet, Senfsauce, Spinat, Röstzwiebeln, Püree TORTUE
- Linguine Verde** ^{1,7,8,9} 25
Bärlauchcreme, Parmesan, junge Erbsen, getrocknete Cherrytomaten
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück

VORSPEISEN

- Französische Zwiebelsuppe** ^{1,7,12} 16
Röstbrot, Bergkäse
- Thunfischtatar** ^{4,9} 24
Gartengurke, Kräuter Emulsion, Jalapeño Sud
- Caesar Salat** ^{1,3,4,7,8,9,10,12} 21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan
Wahlweise mit Maishähnchenbrust 29
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Caponata & Blumenkohl** 20
Sizilianisches Auberginengemüse, Tapenade, gerösteter Blumenkohl, Pinienkerne
- Rindertatar** ^{4,9,10,12} 24
80g, Kräuterpfücksalat
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12} 26
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

KAVIAR

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

SPARGEL

- Spargel vom Hof Alhusen**
Junge Grenaille Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter
- Natur** ^{3,7,9,12} 34
- Als Beilage** ^{3,7,9,12} 24
- Lüneburger Katenschinken** ^{3,7,9,12} 38
- Maispoularde** ^{3,7,9,12} 42
- Wiener Schnitzel** ^{1,3,7,9,12} 49
- Färöer Lachsfilet** ^{3,4,7,9,12} 49
- Rinderfiletmedaillons** ^{3,7,9,12} 58

SIGNATURE DRINKS

- TORTUE Spritz** ^{12,A} 23
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutorange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut
- TORTUE Limonade** 11
Zitrone, Limette, Zucker, Soda

KLASSIKER

- Thunfisch Steak** ^{4,9} 38
Gegrilltes Filet "rare", Caponata Siciliana, Pinienkerne, Oliventapenade, wilder Brokkoli
- Pasta Trüffel** ^{1,7,8,9} 34
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan, frischer Trüffel
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 46
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12} 48
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
- Seezunge je 100g** ^{3,4,7,9,10,12} 22
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE
- Steak frites** ^{4,7,9,10,12} 36
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE
- Rinderfiletmedaillons** ^{7,9,10,12} 37
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE
- Wiener Schnitzel TORTUE** ^{1,3} 39
Frites TORTUE, Preiselbeere, Zitrone



TORTUE SHOP
Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

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 11 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Rheinhessen
0,15 l 11 0,75 l 49

Sparkling Juicy Tea Rose
Darjeeling Rhababer
Van Nahmen
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2024

Riesling 69
"Niersteiner Pettenthal"
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022

Riesling 1. Lage 65
Oestricher Doosberg
Spreitzer, Rheingau, 2024

Riesling 75
Wachenheim R
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2020

Ihringer Grauburgunder 55
Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, 2023

Birkweiler Grauburgunder 59
-Keuper-
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2024

Weißer Burgunder 55
Kreuzweg
Ambs, Baden, 2022

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

Chardonnay 69
Johanniskreuz
Markus Schneider, Pfalz, 2022

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 59
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

Weißburgunder & 49
Chardonnay
Weingut Manz, Rheinhessen, 2025

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2024

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2024

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2024

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir
Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling
Schwedhelm, Pfalz, 2024
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

Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021
0,15 l 12 0,75 l 55

Bordeaux Supérieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2019
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, 2024
0,15 l 11,5 0,75 l 55

Château Sainte Marguerite
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2024
0,15 l 16,5 0,75 l 79

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2021
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 Vogelsang
"Trittenheimer Apotheke"
Alexander Lörsch, Mosel, 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

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, 2024

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Pouilly Fumé 75
-Terres Blanches-
Sauvignon Blanc
Serge Dagueneau, Loire, 2024

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2024

Chablis 1er Cru Beauroy* 85
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2023

Bourgogne Côte d'Or 79
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2023

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023

Côte du Rhône Blanc 55
Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Château de Montfaucon
Süd-Rhône, 2022

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 65
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Château Calavon 60
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château de Calavon, Aix-en-Provence,
2024

Fantastique Rosé* 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite,
Provence, 2022

Rock Angel 95
Grenache, Cinsault, Syrah
Château d'Esclan, Provence, 2024

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder 75
"Oppenheimer Herrenberg"
Weingut Manz, Rheinhessen, 2016

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2023

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2020

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2023

Crozes Hermitage 69
"Le Pavillon"
Syrah
Domaine du Pavillon, Rhone, 2024

Moulin à Vent 69
Gamay
Château des Jacques, Beaujolais, 2022

Crocus Le Calcifère 99
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

Gigondas 109
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2015

Châteauneuf-du-Pape 115
Grenache, Syrah
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2022

Bourgogne Pinot Noir 79
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

Bad Boy 79
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2020

Château Mangot Sélection 95
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

Château La Cardonne 79
Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Médoc, Bordeaux, 2016

La Clape 129
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021