

petit^e

TORTUE

À LA FRANÇAISE

Tartines du jour 6 - 8
Unsere saisonal wechselnden Tartines aus unserer Vitrine

Soupe du jour 7

Quiche 9

TORTUE Frikadellen 1,3,7,10 12

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 7

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 13

Sahnemozzarella, Cherrytomaten,
Olivenöl, Meersalz, Rucola

Conserve de sardine 1,4,10,12 13

Jahrgangssardinen „La Belle-Illoise“,
Cherrytomaten, Rucola, Pain pavé,
TORTUE Vinaigrette

Conserve de thon 1,4,10,12 20

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 15

50g, mit Sylter Meersalz-Kartoffel-
chips, Crème fraîche

Sélection de fromage 1,7,10 14

verschiedene französische
Rohmilchkäse, hausgemachtes
Dörrobst-Chutney, Pain pavé

Hummus et olive 11 5

Kichererbsencreme, Meersalz,
Piment d'Espelette, Olivenöl,
ligurische Oliven

PETITS PLAISIRS DOUX

Tartelette 1,3,5,7,8,11,A,C 10

Eclair 1,3,5,7,8,11,A,C 6

Macaron 1,3,8,A,C 2

Florentin 1,3,7,8 2,5

EMPFEHLUNG

TORTUE Mon Amour

hauseigener Eierlikör

4 cl 4,5

0,5 l 29

mit Vanille Eis 10

Bonjour!

BOISSONS CHAUDES

Café Crème	5
Espresso	4
Espresso Macchiato	4
Doppelter Espresso	5
Doppelter Espresso Macchiato	5
Cappuccino	5,5
Latte Macchiato	5,5
Café au lait	5,5
Tee (diverse Sorten)	5

*Fragen Sie gerne nach
unseren alternativen Milchsorten.*

JUS DE FRUITS	7
Frisch gepresster Orangensaft, diverse Säfte	

LIMONADES

TORTUE Zitronenlimonade	8,5
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	18	0,75	129
Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1	23	0,75	169
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	0,75			155

VINS

Blanc

Grauburgunder				
Wernersbach, Rheinhessen, 2021	0,2	11,5	0,75	39

TORTUE Sauvignon Blanc				
Weedenborn, Rheinhessen, 2021	0,2	14	0,75	49

Rosé

TORTUE La Plage Rosé				
Hofmann, Rheinhessen, 2021	0,2	12,5	0,75	45

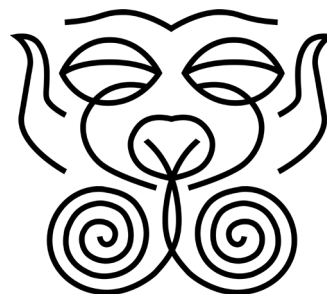
VINS

Rouge

TORTUE Pinot Noir				
Von Winning, Pfalz, 2020	0,2	14	0,75	49
Côtes-du-Rhône Saint Esprit				
Delas, Rhône, 2018	0,2	13	0,75	46

GOORILLE

vom Fass 0,2 4,5
Frisch gezapft!
Exklusiv für das TORTUE gebraut.



Goorille
BLONDE

BOUTEILLE DE COCKTAIL

TORTUE Espresso Martini	16
Absolut Vodka, Espresso, Cold Brew, Espressolikör, weiße Schokolade	
TORTUE Le Pont	16
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange, Koriander, Verjus, Zucker	
TORTUE Negroni	16
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	

DIGESTIFS

Château du Breuil 15	4cl	10
Martell VSOP	4cl	10
Ricard	4cl	8

Tchin-tchin!
