

## Mittagskarte

## VORSPEISEN

<b>Kürbiscrème Suppe</b> <sup>8,9</sup>	15
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7,12</sup>	16
Röstbrot, Bergkäse	
<b>Thunfischtatar</b> <sup>4,7,8,10</sup>	24
Wasabicrème, Rösti, pikante Avocado	
<b>Caesar Salat</b> <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>	21
Römersalat, Brioche Croûtons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Garnelen	27
oder mit Maishähnchenbrust	30
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
<b>80g</b>	29
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	39

## KAVIAR

<b>Golden Queen Impérial</b> <sup>1,3,4,7</sup>	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème Fraîche, geröstetes Brioche	
<b>20g</b>	65
<b>50g</b>	115
<b>100g</b>	195

## HAUPTGERICHTE

<b>Käseknödel</b> <sup>1,3,6,7,9</sup>	29
Geschmorter Hokkaido Kürbis, Waldpilze, getrocknete Tomaten, Zupfsalat, Bergkäse	
<b>Thunfisch Steak</b> <sup>4,9</sup>	36
Gebratenes Filet "rare", Ratatouillegemüse, Artischocken, ligurische Oliven, Kapern, Panisse	
<b>Nordsee Miesmuscheln</b> <sup>3,7,9,12,14</sup>	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
<b>Orecchiette</b> <sup>1,7,9</sup>	26
Hokkaido Kürbis, Parmesan, gerösteter Kohl, Zupfsalat, Kürbiskerne	
<b>Kürbisrisotto mit Salsicca</b> <sup>8,9,12</sup>	29
Cremiges Risotto, Parmesan, geröstete Kürbiskerne, getrocknete Tomaten	
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>	46
<b>Pasta Trüffel</b> <sup>1,7,8,9,12,A</sup>	32
frischer Trüffel, wilder Brokkoli, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	46



## VEGETARISCHE VORSPEISEN

<b>Baba Ghanoush</b> <sup>11,12</sup>	19
Auberginencrème, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
<b>Burrata</b> <sup>7,8,9</sup>	19
Lauwarmes Ratatouillegemüse, Pinienkerne, Buschbasilikum	
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> <sup>7,8,9</sup>	19
Hokkaido Kürbis, Feige, geröstete Kerne	

## KLASSIKER TORTUE

<b>Kalbsleber</b> <sup>7,9,10,12</sup>	34
Gebraten, karamellisierter Chicorée, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
<b>Paillard vom Maishähnchen</b> <sup>8,9,12</sup>	33
Geschmorter Hokkaido Kürbis, sautierte Pilze, getrocknete Tomaten, Jus, Zupfsalat	
<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
<b>klein</b>	26
<b>groß</b>	48
<b>Seezunge je 100g</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
<b>Steak frites</b> <sup>4,7,9,10,12</sup>	35
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE	

<b>Rinderfiletmedaillons</b> <sup>7,9,10,12</sup>	36
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE	

## ERFRISCHUNG

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

ENTDECKEN SIE FRANZÖSISCHE PATISSERIE IN UNSERER KUCHENVITRINE AM EINGANG.

## PLAT DU JOUR

<b>Vorspeise und Hauptgang</b>	39
nach Empfehlung der Küche, inklusive Heißgetränk Ihrer Wahl	

## CUISINE À LA MAISON

<b>Doraden Filet</b> <sup>4,7,9</sup>	27
Ratatouille, ligurische Oliven, Gnocchies parisienne	
<b>Rinderroulade</b> <sup>7,9,10,12</sup>	39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
<b>Kalbstafilespitz</b> <sup>7,9,10</sup>	36
Gekocht, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE, frischer Meerrettich	

## OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	0,1 l	23	0,75 l	155	
<b>Perrier-Jouët Blason Rosé</b>	0,1 l	28	0,75 l	189	
<b>Crémant de Limoux Rosé AOC Aguila</b>	Maison Aguila, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon	0,1 l	10,5	0,75 l	65

## ALKOHOLFREI

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

## FLASCHENWEINE 0,75L

### WEISSWEINE

#### DEUTSCHLAND

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

### WEISSWEINE

<b>TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*</b>	Wernersbach, Rheinhessen, 2023	0,15 l	10	0,75 l	45
<b>Weissburgunder</b>	Münzberg, Pfalz, 2022	0,15 l	11	0,75 l	49
<b>TORTUE La Liaison Kabinett</b>	Riesling Willems-Willems, Mosel, 2023	0,15 l	11	0,75 l	49
<b>Riesling Ruppertsberger</b>	Bassermann-Jordan, Pfalz, 2023	0,15 l	11	0,75 l	49
<b>TORTUE Sauvignon Blanc*</b>	Weedenborn, Rheinhessen 2022	0,15 l	14,5	0,75 l	69
<b>Chardonnay Limoux</b>	Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand, Languedoc, 2023	0,15 l	17,5	0,75 l	85

### ROTWEINE

<b>Kaiserstühler Spätburgunder</b>	Landerer, Baden, 2022	0,15 l	10,5	0,75 l	45
<b>Château Hauchat Merlot</b>	Vignobles Saby, Bordeaux, 2019	0,15 l	12	0,75 l	55
<b>Bordeaux Superieur</b>	Château Mirefleurs, Bordeaux, 2018	0,15 l	12	0,75 l	55
<b>TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*</b>	Grenache, Syrah, Mourvèdre Château de Rouanne, Rhône, 2022	0,15 l	15,5	0,75 l	75
<b>HOLY MOLY Syrah</b>	Markus Schneider, Pfalz, 2018	0,15 l	18,5	0,75 l	89

### ROSÉWEINE

<b>TORTUE La Plage Rosé*</b>	Grenache, Pinot Noir Hofmann, Rheinhessen, 2023	0,15 l	11,5	0,75 l	55
<b>IVY Rosé</b>	Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021	0,15 l	16,5	0,75 l	79
<b>Maison Sainte Marguerite Mourvèdre, Grenache, Cinsault</b>	Côtes de Provence, 2023	0,15 l	16,5	0,75 l	79

### DESSERTWEINE

<b>Riesling Auslese, Rothenberg</b>	Wegeler, Rheingau, 2019	0,05 l	10,5	0,375 l	69
<b>Lions de Suduiraut</b>	2. Wein Château Suduiraut Sauternes, Bordeaux, 2018	0,05 l	7	0,375 l	42

## EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

**Bourgogne Blanc**  
Chateau Fuisse, 2021  
0,15 l 14,5 0,75 l 70

### WEISSWEINE

#### FRANKREICH

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

### ROSÉWEINE

#### FRANKREICH

<b>Sancerre Rosé</b>	Pinot Noir Bailly Reverdy, Loire, 2023	59
<b>Le Pas du Moine*</b>	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc Château Gassier, Provence, 2023	65
<b>Fantastique Rosé*</b>	Grenache Cinsault, Rolle Château Sainte Marguerite, Provence, 2022	85
<b>Rock Angel</b>	Grenache Cinsault, Rolle Château d'Esclans, Provence, 2022	95
<b>Clos Mireille Rosé</b>	Grenache, Cinsault, Syrah Domaines Ott, Provence, 2022	115

### ROTWEINE

#### DEUTSCHLAND

<b>Spätburgunder Schlatter Maltesergarten</b>	Martin Waßmer, Baden, 2020	69
<b>Das Kleine Kreuz*</b>	Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot Rings, Pfalz, 2021	89
<b>Cuvée X</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Knipser, Pfalz, 2019	129

### ROTWEINE

#### FRANKREICH

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