

## Mittagskarte

## VORSPEISEN

<b>Geflügel Consommé</b> <sup>1,3,7,9</sup>	<b>18</b>
Gezupftes Entenfleisch, Wintergemüse, Flädle Kräuter	
<b>Kürbiscreme Suppe</b> <sup>8,9</sup>	<b>15</b>
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7,12</sup>	<b>16</b>
Röstbrot, Bergkäse	
<b>Foie Royal</b> <sup>1,3,7,12</sup>	<b>19</b>
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer	
<b>Thunfischtatar</b> <sup>4,7,8,10</sup>	<b>24</b>
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
<b>Caesar Salat</b> <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>	<b>21</b>
Römersalat, Brioche Croûtons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Garnelen	<b>27</b>
oder mit Maishähnchenbrust	<b>30</b>
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
<b>80g</b>	<b>29</b>
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	<b>39</b>

## KAVIAR

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

## HAUPTGERICHTE

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



## VEGETARISCHE VORSPEISEN

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

## KLASSIKER TORTUE

<b>Kalbsleber</b> <sup>7,9,10,12</sup>	<b>39</b>
Gebraten, Quitte, Winterkohl, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
<b>Wildschwein Paillard</b> <sup>9,12</sup>	<b>35</b>
Aus dem Sachsenwald, Steckrübenstampf, Flower Sprouts, Preiselbeeren	
<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
<b>klein</b>	<b>26</b>
<b>groß</b>	<b>48</b>
<b>Seezunge je 100g</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	<b>21</b>
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
<b>Steak frites</b> <sup>4,7,9,10,12</sup>	<b>35</b>
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE	
<b>Rinderfiletmedaillons</b> <sup>7,9,10,12</sup>	<b>36</b>
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE	
<b>ERFRISCHUNGEN</b>	
<b>TORTUE Spritz</b> <sup>12,A</sup>	<b>22</b>
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutoange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut	
<b>TORTUE Eistee</b> <sup>10</sup>	<b>11</b>
Bio Früchtetee, Earl Grey Tee, Hibiskus, Zitrone	
<b>Himbeer Zitronengras Limonade</b>	<b>11</b>
Himbeere, Zitronengras, Zitrone, Soda	
<b>TORTUE Limonade</b>	<b>11</b>
Zitrone, Limette, Zucker, Soda	

## PLAT DU JOUR

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

## CUISINE À LA MAISON

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

## 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, 2023

**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

## EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

**Riesling Pettenthal**  
Weingut Manz, Rhinhessen, 2021  
0,15 l 15 0,75 l 72

**Pauillac 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 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

### 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

### 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

### 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, 2023

**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