

## Mittagskarte

## VORSPEISEN

- Kürbiscrème Suppe** <sup>9</sup> 13  
Hokkaidokürbis, Kernöl, Blutwurst-Gröschtl
- Rosa Kalbstafelspitz** <sup>4,9,10,11</sup> 21  
Thunfischcrème, Kapernäpfel,  
Hamburger Wildkräutersalat, Sesam
- Fjordlachs Rillette** <sup>1,3,4,7</sup> 17  
Schmand, Dill, Röstbrot, Salzzitrone  
Kräuter Crème
- Französische Zwiebelsuppe** <sup>1,7,12</sup> 14  
Röstbrot, Bergkäse
- Rindertatar** <sup>1,4,9,10,12</sup>  
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip  
**80g** 26  
**160g mit Frites TORTUE** 36
- Kürbis Quiche** <sup>3,7,9,10</sup> 19  
geschmorter Hokkaidokürbis, Schalotten,  
Feldsalat, Kartoffel-Speck Vinaigrette

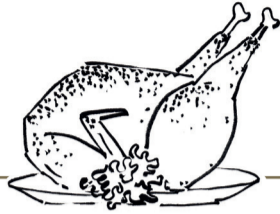
## VEGETARISCH

- Ziegenkäse** <sup>7,8,9,10</sup> 17  
Gratiniert, Rote Bete, Birne, Walnuss
- Burrata** <sup>7,12</sup> 19  
Sahne Mozzarella, Kürbistampf, marinierte  
Cherrytomaten, Kernöl
- Tajine Gemüse** <sup>8,9</sup> 23  
Orientalisches Gemüse, ligurische Oliven,  
Kichererbsenpanisse

## DESSERTS

- Bourbon Vanilleeis** <sup>3,7</sup> 10  
Serviert mit einem Espresso
- Hausgemachter Rumtopf** <sup>3,7</sup> 15  
Verschiedene Früchte, Jamaika Rum,  
Rohrzucker, Bourbon Vanilleeis
- Schokoladeneis** <sup>3,7</sup> 13  
Serviert mit hauseigenem Eierlikör  
"MON AMOUR"
- Café Gourmand** <sup>1,3,5,7,8,A</sup> 12  
Vier kleine Petit Fours  
und ein Heißgetränk nach Wahl
- Crème brûlée** <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup> 16  
Gebrannte Vanillecreme, Sorbet

ENTDECKEN SIE FRANZÖSISCHE PATISSERIE  
IN UNSERER KUCHENVITRINE AM EINGANG.



- Entenleberterrine** <sup>1,3,7,A,B,C</sup> 39  
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer,  
geröstetes Brioche
- 1/2 Bauernente** <sup>1,7,9,12</sup> 65  
Rotkohl, Kartoffelklöße, gerösteter Rosenkohl,  
Butterbrösel, Cassisjus

## PLAT DU JOUR

- Vorspeise und Hauptgang** 35  
nach Empfehlung der Küche, inklusive Wasser  
aus der Karaffe und Heißgetränk Ihrer Wahl



## CUISINE À LA MAISON

- Backhändl** <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 24  
Mariniert & kross ausgebackenes Hähnchen,  
lauwarmer Kartoffel-Speck Salat,  
Gurke, Radieschen
- Kalbsfrikadelle** <sup>3,7,9,10,12</sup> 26  
Sautierte Pilze, Pfefferrahmsauce,  
Püree TORTUE
- Hausmacher Blutwurst** 24  
Gebraten, Sauerkraut, Püree TORTUE <sup>7,9,10,12</sup>

## HAUPTGERICHTE

- Nordsee Miesmuscheln** <sup>3,7,9,12,14</sup> 24  
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille,  
Frites TORTUE
- Pasta Meeresfrüchte** <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> 30  
Conchiglie nere, gebratene Garnelen, Pulpo,  
Miesmuscheln, ligurische Oliven, Parmesan,  
Tomaten Krustentiersugo
- Pasta Trüffel** <sup>1,7,8,9,12,A</sup> 32  
Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel,  
Winterkohl, Trüffelrahmsauce, Parmesan
- Forelle Müllerin** <sup>1,4,7</sup> 25  
Gebraten, Nussbutter, Kürbistaler,  
marinierter Blattsalat, Zitrus Vinaigrette
- Kürbis Risotto** <sup>7,9,12</sup> 26  
Hokkaidokürbis, geröstete Kerne,  
Steirisches Öl, eingelegter Kürbis,  
Parmesan, Pflücksalat, Vinaigrette
- Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 38

## KLASSIKER TORTUE

- Bouillabaisse TORTUE** <sup>1,7,9,10,12</sup>  
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille  
**klein** 25  
**groß** 42
- Seezunge je 100g** <sup>3,4,7,9,10,12</sup> 19,5  
Im Ganzen gebraten, Zitrone,  
Sauce Montpellier, Püree TORTUE
- Steak frites** <sup>4,7,9,10,12</sup> 33  
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat,  
Frites TORTUE
- Rinderfiletmedaillons** <sup>7,9,10,12</sup> 34  
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat,  
Frites TORTUE
- Rinderroulade** <sup>7,9,10,12</sup> 30  
Rotkohl, Püree TORTUE, Schmor-Sauce

- Golden Queen  
Impérial Caviar** <sup>1,3,4,7</sup>  
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol  
Crème fraîche, geröstetes Brioche  
**20g** 40  
**50g** 90  
**100g** 170

## OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 21 0,75 l 129

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 26 0,75 l 169

**Aimery Grandes Cuvée 1531 Rosé Brut**  
Sieur d'Arques, Limoux  
0,1 l 9 0,75 l 59

## ALKOHOLFREI

**Oddbird Rosé (Sparkling)**  
0,2 l Fl. 16 0,75 l 45

**Grauburgunder**  
St. Antony, Rheinhessen, 2022  
0,15 l 9,5 0,75 l 39

## FLASCHENWEINE 0,75L

### WEISSWEINE

#### DEUTSCHLAND

**Riesling Blauschiefer** 45  
Dr. Loosen, Mosel, 2022

**Riesling S Frühlingsplätzchen** 49  
Laura Weber, Nahe, 2021

**Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg** 59  
Spreitzer, Rheingau, 2022

**Riesling Wachenheim R** 69  
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018

**Grauburgunder Réserve** 49  
Bietighöfer, Pfalz, 2022

**Spiesheimer Grauburgunder** 55  
Becker, Rheinhessen, 2021

**Weissburgunder Löß-Lehm** 49  
Münzberg, Pfalz, 2021

**Weissburgunder GG Schlossberg** 69  
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

**Diel de Diel** 45  
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling  
Diel, Nahe, 2022

**Steinmauer** 59  
Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay  
Korell, Nahe, 2022

**Chardonnay Johanniskreuz** 55  
Markus Schneider, Pfalz, 2020

**Sauvignon Blanc Fumé** 59  
Landerer, Baden, 2021

**Muskateller** 39  
Rings, Pfalz, 2022

**Silvaner, Frickenhäuser Kapellenberg** 55  
Bickel-Stumpf, Franken, 2022

**Scheurebe** 39  
Stahl, Franken, 2022

### WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir Grauburgunder\***  
Wernersbach, Rheinhessen, 2022  
0,15 l 9,5 0,75 l 39

**Weissburgunder**  
Ress, Rheinhessen, 2022  
0,15 l 10 0,75 l 43

**TORTUE La Liaison Kabinett Riesling**  
Willems-Willems, Mosel, 2022  
0,15 l 10 0,75 l 42

**Riesling Ruppertsberger**  
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022  
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**TORTUE Sauvignon Blanc\***  
Weedenborn, Rheinhessen 2021  
0,15 l 13,5 0,75 l 59

**Chardonnay Limoux**  
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand, Languedoc, 2022  
0,15 l 15,5 0,75 l 69

### WEISSWEINE

#### FRANKREICH

**Pinot Les Jardins** 59  
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois  
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

**Anjou En Chenin** 55  
Chenin Blanc  
Domaine Ogereau, Loire, 2022

**Sancerre Blanc** 59  
Sauvignon Blanc  
Bailly Reverdy, Loire, 2022

**Sancerre Clos de Beaujeu** 115  
Sauvignon Blanc  
Gérard Boulay, Loire, 2021

**Pouilly Fumé Léon\*** 65  
Sauvignon Blanc  
Jonathan Pabiot, Loire, 2022

**Chablis** 69  
Chardonnay  
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

**Chablis 1er Cru Beauroy\*** 75  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2021

**Bourgogne Côte d'Or** 65  
Chardonnay  
Domaine Jomain, Burgund, 2021

**Meursault Les Narvaux** 135  
Chardonnay  
Jean-Marie Bouzereau, Burgund, 2019

**Secret de Lunès Viognier** 39  
Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021

**Cigalus Blanc** 85  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc  
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021

### ROTWEINE

**TORTUE Pinot Noir**  
Von Winning, Pfalz, 2021  
0,15 l 12 0,75 l 49

**Château Hauchat Merlot**  
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019  
0,15 l 12 0,75 l 49

**TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre\***  
Grenache, Syrah, Mourvèdre  
Château de Rouanne, Rhône, 2021  
0,15 l 14,5 0,75 l 69

**HOLY MOLY Syrah**  
Markus Schneider, Pfalz, 2018  
0,15 l 17,5 0,75 l 79

**Pauillac de Batailley Cabernet Sauvignon, Merlot**  
Château Batailley, Bordeaux, 2019  
0,15 l 18,5 0,75 l 99

### ROSÉWEINE

#### FRANKREICH

**Sancerre Rosé** 59  
Pinot Noir  
Bailly Reverdy, Loire, 2022

**Le Pas du Moine\*** 59  
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc  
Château Gassier, Provence, 2022

**Fantastique Rosé\*** 79  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château Sainte Marguerite, Provence, 2022

**Rock Angel** 85  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château d'Esclans, Provence, 2022

**Clos Mireille Rosé** 99  
Grenache, Cinsault, Syrah  
Domaines Ott, Provence, 2022

### ROTWEINE

#### DEUTSCHLAND

**Cuvée N°1** 45  
Blafränkisch, St. Laurent, Spätburgunde, Cabernet Sauvignon  
Klumpp, Baden, 2020

**Spätburgunder Schlatter Maltesergarten** 65  
Martin Waßmer, Baden, 2018

**Das Kleine Kreuz\*** 75  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot  
Rings, Pfalz, 2021

**Cuvée X** 109  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Knipser, Pfalz, 2018

#### FRANKREICH

**Anjou BB Rouge** 45  
Cabernet Franc  
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

**Secret de Lunès Syrah** 39  
Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2020

### ROSÉWEINE

**TORTUE La Plage Rosé\***  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir  
Hofmann, Rheinhessen, 2021  
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**IVY Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir  
Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021  
0,15 l 14 0,75 l 65

### DESSERTWEINE

**Riesling Auslese, Rothenberg**  
Wegeler, Rheingau, 2018  
0,05 l 7 0,1 l 13,5  
0,375 l 42

**Lions de Suduiraut**  
2. Wein Château Suduiraut Sauternes, Bordeaux, 2018  
0,05 l 7 0,1 l 13,5  
0,375 l 42

### ROTWEINE

#### FRANKREICH

**Morgon** 55  
Gamay  
Jean Foillard, Beaujolais, 2021

**Crocus Le Calcifère** 89  
Malbec  
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016

**Gigondas** 95  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

**Châteauneuf-du-Pape** 110  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château La Nerthe, Rhône, 2016

**Bourgogne Pinot Noir** 75  
Bernard Moreau, Burgund, 2020

**Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes** 115  
Pinot Noir  
Bernard Moreau, Burgund, 2020

**Bad Boy** 69  
Merlot, Cabernet Franc  
Saint Émilion, Bordeaux, 2018

**Château Mangot Sélection** 85  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

**Château Paloumey** 89  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc, 2000

**Cigalus Rouge** 85  
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache  
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2020

**La Clape** 99  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, Languedoc, 2019