

petite

TORTUE

À LA FRANÇAISE

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

Tagessuppe 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

Fragen Sie unseren
Service auch gerne nach
unseren Tagesgerichten.

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

Chocolate Walnut Brownie ^{7,8} 4

EMPFEHLUNG

TORTUE Mon Amour
hauseigener Eierlikör
4 cl 4,5
0,5 l 29

mit Vanille Eis 10

Bonjour!

BOISSONS CHAUDES

Café au bar Espresso	2
Nur am Tresen zu genießen!	
Café Crème	4,1
Espresso	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Doppelter Espresso	5,3
Doppelter Espresso Macchiato	5,5
Cappuccino	4,7
Latte Macchiato	4,9
Tee (diverse Sorten)	4,9

JUS DE FRUITS 6

Frische 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

Charles Heidsieck Brut	
0,1	18
0,75	129
Charles Heidsieck Rosé Réserve	
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

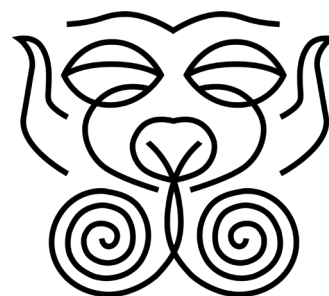
TORTUE Pinot Noir			
Von Winning, Pfalz, 2020			
0,2 l	14	0,75 l	49
Côtes-du-Rhône Saint Esprit			
Delas, Rhône, 2018			
0,2			13
0,75			46

GOORILLE

vom Fass 0,2 4

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	

Tchin-tchin!