

Mittagskarte

VORSPEISEN

Pfifferlingscrèmesuppe ^{7,9,12}	15
Brioche Croutons, Kräuteröl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Thunfischtatar ^{4,7,8,10}	24
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	19
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
	27
	30
	30
Rinder Carpaccio ^{7,8,9,10,12}	24
Trüffelvinaigrette, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpflücksalat, Roggenbrotchip	
80g	28
160g mit Frites TORTUE	38

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème fraîche, geröstetes Brioche	
20g	55
50g	105
100g	185

HAUPTGERICHTE

Spinatknödel ^{1,3,7,9,12}	25
Sautierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Zupfsalat, Parmesan, Pfifferlingsrahmsauce	
Thunfisch à la niçoise ^{1,4,9}	36
Gebratenes Filet "rare", grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Sauce Montpellier, ligurische Oliven	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette ^{1,7,9,12}	26
Pasta, sautierte Pfifferlinge, junge Erbsen, Parmesan, mariniertes Zupfsalat, Pfifferlingsrahmsauce	
Erbsen Risotto ^{7,9,12}	29
Risotto, grüner Spargel, junge Erbsen, Parmesan, geröstete Nüsse	
	46
	46
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	30
frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
	44
	44

MATJES-ZEIT IM TORTUE

Holländischer Matjes ^{4,7,9,10,12}	18
Tatar, grüne Sauce, mariniertes Blattsalat, rote Zwiebeln, Radieschen	
Matjes "Hausfrauen Art" ^{4,7,9,10,12}	32
Junge Bohnen, geröstete Drillinge, Hausfrauensauce	



PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang	39
nach Empfehlung der Küche, inklusive Heißgetränk Ihrer Wahl	

CUISINE À LA MAISON

Piccata vom Rotbarsch ^{3,4,7,9,12}	28
Parmesan-Ei-Hülle, Ratatouille, Rucola, ligurische Oliven	
Kalbsfrikadellen ^{1,3,7,9,10,12}	29
Blattspinat, Püree TORTUE, Pfefferrahm	

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Baba Ghanoush ^{11,12}	19
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
Burrata ^{7,12}	19
Marinierte Cherrytomaten, geschmorter Pfirsich, Zitronen Verbene	
Pfifferlingsquiche ^{1,3,7,10,12}	17
Hausgemachte Quiche, lauwarm serviert, mariniertes Blattsalat, Kräutercreme	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	32
Gebraten, karamellisierter Chicorée, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Paillard vom Maishähnchen ^{7,9,10}	33
Gebratene Brust, junge Bohnen, Püree TORTUE, Rucola, Parmesan	
Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	46
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Steak frites ^{4,7,9,10,12}	35
Sauce Béarnaise, Kräuterpflücksalat, Frites TORTUE	
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	36
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE	

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis ^{3,7}	11
Serviert mit einem Espresso	
Kirsche & Banane ^{7,8}	15
Sauerkirschkompott, Bananen-Schaum, Bourbon Vanilleeis, Pistazien, hausgemachter Eierlikör "MON AMOUR"	
Erdbeeren ^{3,7,8}	14
Mariniert, Bourbon Vanilleeis, Pistazien	
Café Gourmand ^{1,3,5,7,8,A}	12
Vier kleine Petit Fours und ein Heißgetränk nach Wahl	
Crème brûlée ^{1,3,6,7,8,9,10,12}	16
Gebrannte Vanillecreme, Sorbet	

ENTDECKEN SIE FRANZÖSISCHE PATISSERIE

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 23 0,75 l 155

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 28 0,75 l 189

**Crémant de Limoux Rosé
AOC Aguila**
Maison Aguila, Sieur d'Arques,
Languedoc-Roussillon
0,1 l 10,5 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Grauburgunder
St. Antony, Rheinhessen, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Rosé Prickelnd
Kolonne Null, Provence, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2022

**Riesling
Kallstadter Saumagen** 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

**Riesling Alte Reben
Oestricher Doosberg** 65
Spreitzer, Rheingau, 2022

**Riesling
Wachenheim R** 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

**Grauburgunder S
Frühlingsplätzchen** 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2022

**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, 2022

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, 2022
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, 2022
0,15 l 17,5 0,75 l 85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2021
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, 2021
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*
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2022
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, 2018
0,05 l 10,5 0,375 l 69

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2019
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Minuty M

Côtes de Provence, A.O.P., 2023
0,15 l 15 1,5 l 149

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022

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, 2022

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, 2022

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine* 65
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2022

Fantastique Rosé* 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite,
Provence, 2021

Rock Angel 95
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

Clos Mireille Rosé 115
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2022

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

**Spätburgunder
Schlatter Maltesergarten** 69
Martin Waßmer, Baden. 2020

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2021

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

Secret de Lunès Syrah 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

**Morgon
Gamay** 79
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, 2017

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, 2016

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