

petit^e

TORTUE

À LA FRANÇAISE

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

Soupe du jour 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



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

Mini-Choco Malheur ^{1,3,7,8} 3,5

EMPFEHLUNG

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

mit Vanille Eis 10

Bonjour!

BOISSONS CHAUDES

Café Crème	6
Espresso	5
Espresso Macchiato	5
Doppelter Espresso	6
Doppelter Espresso Macchiato	6
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	6,5
Café au lait	6,5
Tee (diverse Sorten)	5

*Fragen Sie gerne nach
unseren alternativen Milchsorten.*

JUS DE FRUITS

Frisch gepresster Orangensaft 0,2	7
diverse Säfte 0,2	4
auch als Schorle 0,3	6

LIMONADES

TORTUE Zitronenlimonade Täglich frisch	9
Afri Cola, Afri ohne Zucker 0,2	5
Bluna Zitrone 0,2	5
Bluna Orange 0,2	5

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut			
0,1 21	0,75	129	
Perrier-Jouët Blason Rosé			
0,1 26	0,75	169	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs			
0,75		155	

VINS BLANC

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder			
Wernersbach, Rheinhessen, 2022			
0,2 11,5	0,75	39	

TORTUE Sauvignon Blanc			
Weedenborn, Rheinhessen, 2021			
0,2 15	0,75	49	

VIN ROSÉ

TORTUE La Plage Rosé			
Hofmann, Rheinhessen, 2021			
0,2 12,5	0,75	45	

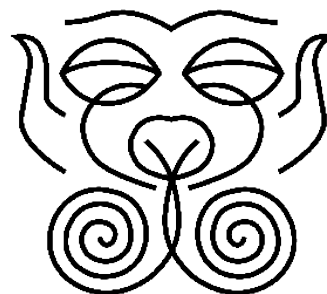
VINS ROUGE

TORTUE Pinot Noir			
Von Winning, Pfalz, 2021			
0,2 14	0,75	49	

Côtes-du-Rhône Saint Esprit			
Grenache, Syrah			
Delas, Rhône, 2020			
0,2 13	0,75	46	

GOORILLE

vom Fass 0,2 4,5
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

TORTUE Spritz	21
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange, Koriander, Verjus, Zucker, Perrier-Jouët Grand Brut	

St. Germain Cocktail	19,5
St. Germain, Perrier-Jouët Grand Brut, Soda	

Americano	16
Campari, Martini Rosso, Soda	

Tchin-tchin!