

Mittagskarte

VORSPEISEN

Entenleber Mousse ^{1,3,7,C}	16
Hausgemacht, Cranberrykompott, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	
Fjordlachs Rilette ^{1,4,7}	18
Rauchlachs, Crème fraîche, Schnittlauch, Roggenbrotchip, Rote Bete	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	26
80g	36
160g mit Frites TORTUE	
Waldorfsalat "TORTUE" ^{2,7,9}	19
Nordseekrabben, Zweierlei Sellerie, Walnuss, Honig Pomelo	
Brunnenkresse Schaumsuppe ^{7,9}	15
Pastinake, geräucherte Entenbrust	



VEGETARISCH

Rote Bete Apfeltatar ^{7,10,12}	19
Ziegenfrischkäse, Kräuterpfücksalat, Zitrus Vinaigrette	
Burrata ^{7,12}	19
Sahne Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomate	
Zwiebeltarte ^{1,3,7,8,9}	18
Kleine französische Tarte von der Schalotte, Roquefort, Kräuterpfücksalat	
Gegrillte Avocado ⁷	17
Tomatensalsa, orientalische Kichererbsen, Joghurt, Kräuterpfücksalat	
Tajine Gemüse ^{8,9}	23
Orientalisches Gemüse, Chashewnüsse ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse	

KLASSIKER TORTUE

Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}		
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille		
klein	25	
groß	42	
Miesmuscheln ^{3,7,9,12}	24	
Weißweingemüsesud, Kräuter, Frites TORTUE, Sauce Rouille		
Seezunge ^{3,4,7,9,10,12}	je 100g 19,5	
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE		
Entrecôte ^{4,7,9,10,12}	33	
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE		
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	34	
Pfefferrahmsauce, mariniertes Blattsalat, Frites TORTUE		
Cannelloni TORTUE ^{1,3,7,12,B,C,G}	26	
Ochsenschwanz, Schmorzwiebel, Wilder Brokkoli, Speckschaum		

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet ^{4,7,9,12}	25
Auf der Haut gebraten, Ofenlauch, Pastinakenpüree, Nussbutter, Beurre blanc léger	
Ochsenbacke ^{7,9,10,12,B}	27
In Rotwein geschmort vom pommerschem Rind, sautierte Pilze, Püree TORTUE	
Pasta Garnele ^{1,2,7,9}	29
Gemelli, gebratene Garnelen, Tomatensugo, ligurische Oliven, Parmesan, Rucola	
Perlhuhnbrust ^{9,10,12}	25
Sautierte Pilze, Winterkohl, Rosmarinjus, Crème von Cannelinibohnen	
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	32
Gemelli, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Brust von der Bauernente ^{1,7,9,12}	32
Geflügeljus, Wirsingrahmgemüse, Püree TORTUE	

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis ^{3,7}	10
Serviert mit einem Espresso	
Schokoladeneis ^{3,7}	13
Serviert mit hauseigenem Eierlikör "MON AMOUR"	
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 ECHT FRANZÖSISCHE PATISSERIE
AUSSERDEM IN UNSERER KUCHENVITRINE AM EINGANG.

WEINEMPFEHLUNGEN

Riesling Sekt EXTRA BRUT			
Weingut Eymann, Pfalz, 2016			
0,1 l	9	0,75 l	59
Aimery Rosé, Sieur d'Arques			
0,1 l	9	0,75 l	59

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 18 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 9 0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Weissduftig
alkoholfrei**
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l 8 0,75 l 45

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Glimmerschiefer 39
Off-dry
Loersch, Mosel, 2021

**Riesling -S-
Frühlingsplätzchen** 47
Laura Weber, Nahe, 2020

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2021

**Riesling "Alte Reben"
Oestricher Doosberg** 59
Spreitzer, Rheingau, 2021

Riesling Geheimrat J * 65
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 44
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder Löß-Lehm 48
Münzberg, Pfalz, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 65
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2021

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay
Korell, Nahe, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2021

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 53
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

WEISSWEINE

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2021
0,2 l 11,5 0,75 l 39

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Weissburgunder
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 51

Sancerre Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2021
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2021
0,2 l 16,5 0,75 l 62

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Silvaner Sonnenstuhl 65
Stahl, Franken, 2020

Scheurebe 35
Stahl, Franken, 2021

Summerfeeling 38
Muskateller, Sauvignon Blanc,
Müller-Thurgau
Landerer, Baden, 2021

FRANKREICH
Chablis 55
Chardonnay
Domaine Droin, Burgund, 2021

Chablis 1er Cru „Beauroy“ 69
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

Bourgogne Blanc 59
Chardonnay
Château Fuissé, Burgund, 2021

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 95
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2019

Pouilly Fumé Léon 60
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2020

Mas de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier,
Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2021

ROTWEINE

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

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider,
Pfalz, 2018
0,2 l 16,5 0,75 l 65

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 14 0,75 l 49

Margaux du Château Margaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caber-
net Franc, Petit Verdot
Médoc, Bordeaux, 2015
0,2 l 25 0,75 l 92

ROSÉWEINE

Sancerre Rosé 49
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2021

Le Pas du Moine 55
Grenache, Syrah, Cinsault,
Rolle, Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2021

Rock Angel 75
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2021

Clos Mireille Rosé 89
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2021

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz * 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2020

Cuvée X 99
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

Beaujolais Villages Tentation 53
Gamay
Jean Claude Lapalu,
Saint-Etienne-la-Varenne, 2020

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir, Portugieser
Hofmann, Rheinhessen, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Grenache, Rolle, Cinsault
Château Gassier, Provence, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 12,5
0,375 l 42

Château Suduiraut
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,
Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,1 l 12,5
0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Gigondas 89
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

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

Bourgogne Pinot Noir 69
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2020

Volnay 105
Pinot Noir
Chantal Lescure, Burgund, 2018

Crocus Le Calcifère 87
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

Bad Boy 65
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Mangot Sélection 83
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Mas de Lunès Syrah 46
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2020

Château Paloumey 88
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2000

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2020

TORTUE WEINKARTE

Verehrte Gäste, zusätzlich hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Selektion von Champagner und internationalen Weinen für Sie bereit. * Die gekennzeichneten Weine sind auch in verschiedenen Großformaten erhältlich. Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.