

petit^e

TORTUE

POUR LES PETITS APPÉTITS

Sélection de charcuterie ^{1,7,9,10,12} 18

Wurst und Schinkenspezialitäten,
Oliven, eingelegtes Gemüse,
Salzbutter, frischer Meerrettich,

Sélection de fromage ^{1,7,10,12,18} 18

verschiedene französische
Rohmilchkäse, Feigensenf,
Früchtebrot

Sélection de dips ^{1,3,7,8,9,10,12} 14

drei Dips, eingelegtes Gemüse,
Sylter Landbrot, Grissini

Burrata ^{1,7} 15

Sahnemozzarella, Cherrytomaten,
Olivenöl, Meersalz, Blattsalat

Fragen Sie unseren Service
auch gerne nach unseren
Tagesgerichten.

PLAISIRS SAVOUREUX

Pain Feuilleté 9

Saisonal wechselnd

Tatare à la petite ^{7,9,10,12} 22

Rindertatar, Sylter Meersalz-
Kartoffelchips, Senf-Crème fraîche

Pastrami Sandwich ^{1,3,9,10,12} 15

Cole Slaw, Dijon Senf,
eingelegtes Gemüse

Strammer Max à la petite ^{1,3,7,9,10,12,14} 14

Schinken, Ei, Röstzwiebel,
Senfcrème, eingelegtes Gemüse,
Sylter Landbrot

Quiche 10

frisch gebackene Quiche,
marinierter Blattsalat

DE LA MER

Hûîtres ^{1,7,8,12,14} Tagespreis

Auster der Saison
Zitrone, Vinaigrette TORTUE,
Austernbrot

Heide-Forellenkaviar ^{4,7} 16

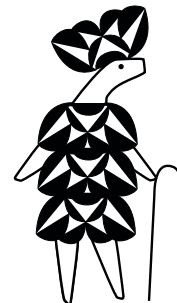
50g, Sylter Meersalz-
Kartoffelchips, Crème fraîche

ConsERVE de Poisson ^{1,4,10,12}

Marinierte Tomaten,
eingelegtes Gemüse, mit:

Jahrgangssardinen
La Belle-Ilois 12

Weißer Thunfisch
vom Golf von Biscaya 18



Bon appétit!

PETITS PLAISIRS DOUX

Tartelette ^{1,3,5,7,8,11,A,C} 9

Eclair ^{1,3,5,7,8,11,A,C} 7

Macaron ^{1,3,8,A,C} 2

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

Entdecken Sie weitere süße
Köstlichkeiten in unserer Vitrine.

EMPFEHLUNG

TORTUE Mon Amour

hauseigener Eierlikör

4 cl 4,5

0,5 l 29

APÉRITIFS

TORTUE Spritz 18
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange,
Koriander, Verjus, Zucker,
Champagner

Parma Savoia 15
Savoia Americano, Grapefruit,
Mediterranean Tonic

Rhabatini Spritz 12
TORTUE Weedenborn Sauvignon
Blanc, Rhabarber, Soda

Picon Bière 12
Picon, Goorille

Le Kir 12
Crème de Cassis, Grauburgunder

TORTUE COCKTAILS

TORTUE Espresso Martini 15
Absolut Vodka, Espresso, Cold Brew,
Espressolikör, weiße Schokolade

TORTUE Le Pont 14
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange,
Koriander, Verjus, Zucker

TORTUE Negroni 14
Monkey 47, Lillet Grand Reserve,
Campari

VINS BLANC

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2023
0,15 8 0,75 38

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen, 2022
0,15 10 0,75 49

VIN ROSÉ

TORTUE La Plage Rosé
Hofmann, Rheinhessen, 2023
0,15 8,5 0,75 40

VINS ROUGE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2022
0,15 9 0,75 43

**TORTUE Le Savoir Vivre
Vinsobre**
Château de Rouanne, Rhône, 2021
0,15 12 0,75 59

VIN SANS ALCOOL

Rosé Prickelnd
Oddbird Rosé
0,15 11 0,75 49

CHAMPAGNE

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

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

G.H Mumm Cordon Rouge Brut
0,1 15 0,75 99

Charles Heidsieck Rosé Réserve
0,75 169



BIÈRE

Goorille, frisch gezapft 0,2 3,5
NOAM Bier 0,34 6,5
Kronenbourg blanc 0,33 6,0
Carlsberg alkoholfrei 0,33 6,0

BOISSONS CHAUDES

Café Crème 4,5
Espresso 3
Cappuccino 5
Latte Macchiato 5,5

*Fragen Sie gerne nach
unseren alternativen Milchsorten.*

JUS DE FRUITS

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 6
diverse Säfte 0,2 4
auch als Schorle 0,3 4,5

BOISSONS NON ALCOLISÉES

TORTUE Zitronenlimonade 6,5

Acqua Panna | San Pellegrino
0,2 4 0,75 8,5

Afri Cola | Bluna 0,2 4

Tchin-tchin!