

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	
Wahlweise mit Garnelen	27
oder mit Maishähnchenbrust	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	
Wahlweise mit Garnelen ²	46
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	30
frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	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, karamellisierte 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

Dr. Lo Riesling	Dr. Loosen, Rheinhessen	0,15 l	10,5	0,75 l	45
Rosé Prickelnd	Oddbird Rosé, 2022	0,15 l	11	0,75 l	49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer	Dr. Loosen, Mosel, 2022	55
Riesling Kallstadter Saumagen	Weingut Petri, Pfalz, 2022	59
Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg	Spreitzer, Rheingau, 2022	65
Riesling Wachenheim R	Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019	75
Grauburgunder S Frühlingsplätzchen	Laura Weber, Nahe, 2022	55
Spiesheimer Grauburgunder	Becker, Rheinhessen, 2022	55
Weißer Burgunder Kreuzweg	Ambs, Baden, 2022	55
Diel de Diel	Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling	55
	Diel, Nahe, 2022	
Chardonnay Johanniskreuz	Markus Schneider, Pfalz, 2020	69
Sauvignon Blanc Fumé	Landerer, Baden, 2022	75
Muskateller	Rings, Pfalz, 2022	49
Silvaner Sonnenstuhl	Stahl, Franken, 2021	75
Scheurebe	Stahl, Franken, 2022	49
Weissburgunder -S-	Dönnhoff, Nahe, 2023	69
Schneider Grey	Grauburgunder Roussane, Grenache Blanc, Pinot Blanc	45
	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	0,15 l	11	0,75 l	49
	Willems-Willems, Mosel, 2022				
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, 2023	0,15 l	17,5	0,75 l	85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder	Landerer, Baden, 2022	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	0,15 l	15,5	0,75 l	75
	Château de Rouanne, Rhône, 2021				
HOLY MOLY Syrah	Markus Schneider, Pfalz, 2018	0,15 l	18,5	0,75 l	89

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*	Grenache, Pinot Noir	0,15 l	11,5	0,75 l	55
	Hofmann, Rheinhessen, 2023				
IVY Rosé	Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	0,15 l	16,5	0,75 l	79
	Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021				
Maison Sainte Marguerite	Mourvèdre, Grenache, Cinsault	0,15 l	16,5	0,75 l	79
	Côtes de Provence, 2023				
Riesling Auslese, Rothenberg	Wegeler, Rheingau, 2019	0,05 l	10,5	0,375 l	69
Lions de Suduiraut	2. Wein Château Suduiraut	0,05 l	7	0,375 l	42
	Sauternes, Bordeaux, 2018				

DESSERTWEINE

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Minuty M

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

WEISSWEINE

Pinot Les Jardins	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois	69
	Domaine Ostertag, Elsass, 2022	
Anjou En Chenin	Chenin Blanc	65
	Domaine Ogereau, Loire, 2022	
Sancerre Blanc	Sauvignon Blanc	65
	Bailly Reverdy, Loire, 2023	
Saint Aubin Les Champlots	Chardonnay	109
	1er Cru	
	Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2022	
Pouilly Fumé Léon*	Sauvignon Blanc	79
	Jonathan Pabiot, Loire, 2023	
Chablis	Chardonnay	79
	Didier Dauvissat, Burgund, 2022	
Chablis 1er Cru Beauroy*	Chardonnay	85
	Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2022	
Bourgogne Côte d'Or	Chardonnay	79
	Domaine Jomain, Burgund, 2022	
Secret de Lunès Viognier	Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2022	49
Cigalus Blanc	Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc	99
	Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand	
	Languedoc, 2021	

ROSÉWEINE

Sancerre Rosé	Pinot Noir	59
	Bailly Reverdy, Loire, 2023	
Le Pas du Moine*	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc	65
	Château Gassier, Provence, 2022	
Fantastique Rosé*	Grenache Cinsault, Rolle	85
	Château Sainte Marguerite, Provence, 2022	
Rock Angel	Grenache Cinsault, Rolle	95
	Château d'Esclans, Provence, 2022	
Clos Mireille Rosé	Grenache, Cinsault, Syrah	115
	Domaines Ott, Provence, 2022	
Spätburgunder Schlatter Maltesergarten	Martin Waßmer, Baden, 2020	69
Das Kleine Kreuz*	Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot	89
	Rings, Pfalz, 2021	
Cuvée X	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	129
	Knipser, Pfalz, 2019	

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge	Cabernet Franc	59
	Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021	
Secret de Lunès Syrah	Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021	49
Morgon	Gamay	79
	Jean Foillard, Beaujolais, 2020	
Crocus Le Calcifère	Malbec	99
	Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016	
Gigondas	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	105
	Château de Saint Cosme, Rhône, 2020	
Châteauneuf-du-Pape	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	129
	Château La Nerthe, Rhône, 2017	
Bourgogne Pinot Noir	Alex Moreau, Burgund, 2021	99
Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes	Pinot Noir	139
	Alex Moreau, Burgund, 2021	
Bad Boy	Merlot, Cabernet Franc	79
	Saint Émilion, Bordeaux, 2019	
Château Mangot Sélection	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	95
	Saint Émilion, Bordeaux, 2017	
Cigalus Rouge	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	99
	Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand	
	Languedoc, 2021	
La Clape	Syrah, Grenache, Mourvèdre	129
	Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, Languedoc, 2019	