brasserie

TORTUE

DEUTSCH

Mittagskarte

PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang 39
Wählen Sie aus je einer Vorspeise und Hauptgang, dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl

VORSPEISEN

Burrata [7] **22**
Cherrytomaten, Kürbisstampf, Kürbiskerne, Basilikum

Blutwurst [4,7] **21**
Gebraten, Schmorzwiebeln, Apfel, Rösti, Jus

Rote Bete [7,8] **19**
Ziegenfrischkäsecrème, Walnuss, Weintraube

Tatar Jardin [9,10] **19**
Tatar vom geschmorten Gemüse, Pilze
Senfsaat

Hummerschaumsuppe [1,2,3,4,7,9,12,14,A,B] **19**
Gebratene Garnele

Kürbiscrème Suppe [7,9] **16**
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl

Salat Jardin [8] **16**
Blattsalate, Kräuter, Hausdressing, geröstete Nüsse, Cherrytomaten

HAUPTGERICHTE

Rindertatar [4,9,10,12] **29**
160 g, Frites TORTUE

Kalbsleber [7,8,9,10] **29**
Gebraten, junger Spinat, Schmorzwiebeln,
Püree TORTUE, Jus, Pinienkerne

Maispoularde [7,10,12] **29**
Gebratene Brust, Peperonata-Kichererbsen-Ragout, ligurische Oliven, Pimentos

Brasato [7,9,10] **32**
Geschmorter Schaufelbug, Rotkohl, Kartoffelklöße

Kalbsfrikadelle [3,7,9,10,12] **28**
Sautierte Pilze, Pfefferrahmsauce
Püree TORTUE

Färöer Lachsfilet [4,7,9,12] **28**
Gebraten, Hokkaido Kürbisstampf,
wilder Brokkoli, Beurre blanc

Pasta Steinpilz [1,7,9] **34**
Linguine, Steinpilzrahmsauce,
sautierte Pilze, Parmesan, Kräuter
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen **48**

Kürbis-Risotto [7,9] **29**
Bimi, Hokkaido-Kürbis, Kernöl, Parmesan
Wahlweise mit Garnelen [2], 4 pro Stück

Nordsee Miesmuscheln [3,7,9,12,14] **27**
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille,
Frites TORTUE

Pannfisch [1,4,7,9,10] **27**
Rotbarschfilet & Lachsfilet, Senfsauce, Spinat,
Röstzwiebeln, Püree TORTUE

Pasta all' Arrabbiata [1,7,9] **26**
Tomatensugo, gerösteter Knoblauch, Chiliöl,
Robiola-Frischkäse
Wahlweise mit Garnelen [2], 4 pro Stück

VORSPEISEN

Kleine Bouillabaisse TORTUE [1,7,9,10,12] **26**
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Rindertatar [4,9,10,12] **24**
80 g

Thunfischtatar [4,9] **24**
Gartengurke, Kräuter Emulsion, Jalapeño Sud

Gebackener Blumenkohl [8] **24**
Curry-Hummus, Kräuter, Pico de Gallo,
Pinienkerne

Caesar Salat [1,3,4,7,8,9,10,12] **21**
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan
Wahlweise mit Maishähnchenbrust **29**
Wahlweise mit Garnelen [2], 4 pro Stück

Französische Zwiebelsuppe [1,7,12] **16**
Röstbrot, Bergkäse

KAVIAR

Golden Queen Impérial [1,3,4,7]
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol
Crème Fraîche, geröstetes Brioche

100g	**195**
50g	**115**
20g	**65**

Vodka & Kaviar [1,4,7] **29**
2 cl, Absolut, GoldenQueen Kaviar auf Brotchip

CHEF'S CHOICE

Châteaubriand [3,7,9,10,12] **78**
Für 2 Personen, Preis pro Person

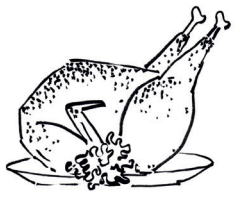
Das Châteaubriand servieren wir mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot [9,10,12,B] oder Sauce Montpellier [3,7,9,12] wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE [7,10]

Halber Hummer [2,3,7,10,12] **69**
Gegrillt, marinierter Blattsalat,
Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

Kalbskotelette à la Milanese [1,3] **68**
280 g, Knusprig ausgebacken, Salbei, Frites TORTUE, Kräuterpflücksalat

1/2 Bauernente [1,7,9,12] **65**
Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklößen, Jus

Rinderfilet [3,7,10,12] **65**
280 g, Pfefferrahmsauce, Frites TORTUE,
Schmorzwiebeln



GANS & ENTE

Freuen Sie sich ab dem **11. November** auf leckere Gänse,- & Entengerichte im Restaurant.
Oder auch auf Vorbestellung am **23. & 24.12** für Zuhause.

KLASSIKER

Seezunge [4,7,10] **22**
100 g, im Ganzen gebraten, Püree TORTUE,
Nussbutter, Gurkensalat

Bouillabaisse TORTUE [1,7,9,10,12] **48**
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Loup de Mer [4,9] **40**
Gegrilltes Filet, Peperonata-Kicherbsen-Ragout,
Pimentos, ligursiche Oliven

Rinderroulade [7,8,9] **39**
Rotkohl, Speck, Püree TORTUE, Schmorjus

Rinderfilet-Medaillons [7,9,10,12] **37**
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat,
Frites TORTUE

Steak frites [4,7,9,10,12] **37**
Sauce Béarnaise, Kräuterpflücksalat,
Frites TORTUE

Pasta Trüffel [1,7,8,9] **34**
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan,
frischer Trüffel
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen **48**

TORTUE SHOP
Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

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

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 29 0,75 l 199

Crémant de Limoux Rosé
Grande Cuvée de 1531 de Aimery,
0,1 l 11 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Rheinhessen
0,15 l 11 0,75 l 49

Sparkling Juicy Tea Rose
Darjeeling Rhababer
Van Nahmen
0,15 l 11 0,75 l 49

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2025
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2023
0,15 l 11,5 0,75 l 50

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2025
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Riesling
Weingut Wegeler, Mosel, 2019
0,15 l 11,5 0,75 l 50

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2023
0,15 l 12,5 0,75 l 60

Bourgogne Chardonnay
Reserve du Bastion, Domaine Chanson, Burgundy 2024
0,15 l 15 0,75 l 70

ROTWEINE

Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen, 2023
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2022
0,15 l 12,5 0,75 l 58

Bordeaux Supérieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2021
0,15 l 12 0,75 l 55

TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2023
0,15 l 16 0,75 l 75
1,5 l 155

Primitivo Cuore Verde
"Froesta Ombrosa"
Botter, Puglia, Apulien, 2025
0,15 l 13 0,75 l 60

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Grenache, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2025
0,15 l 12 0,75 l 56

Château Sainte Marguerite
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2025
0,15 l 17 0,75 l 80

DESSERT WINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2021
0,05 l 10,5 0,375 l 69

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2020
0,05 l 7 0,375 l 42

FLASCHENWEINE 0,75L

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Raoul
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet Franc
Beaumont Family Wines, Bot River, Südafrika 2022
0,15 l 11 0,75 l 55
1,5 l 109

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?
Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen,
Ihre eigenen Weine bei uns zu genießen.

WEISSWEINE

Riesling Blauschiefer **55**
Dr. Loosen, Mosel, 2025

Riesling "Niersteiner Pettenthal" **69**
Weingut Manz, Rheinhessen, 2023

Riesling Geheimrat J **89**
Wegeler, Rheingau, 2018

Riesling Wachenheim R **75**
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2021

Ihringer Grauburgunder **55**
Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, 2023

Birkweiler Grauburgunder -Keuper- **59**
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2025

Weißer Burgunder Kreuzweg **55**
Ambs, Baden, 2024

Diel de Diel **55**
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2024

Chardonnay Johanniskreuz **69**
Markus Schneider, Pfalz, 2025

Sauvignon Blanc Fumé **75**
Landerer, Baden, 2023

Muskateller **59**
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

Héritage **75**
Weißburgunder, Chardonnay
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, 2024

Scheurebe **49**
Stahl, Franken, 2024

Weissburgunder -S- **69**
Dönnhoff, Nahe, 2025

Chenin Blanc **59**
Beaumont, Bot River,
Südafrika, 2024

WEISSWEINE

Pinot Les Jardins **69**
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2024

Montagny 1er cru Bonneraúx **159**
Chardonnay
Domaine Oliver Leflaive,
Burgundy, 2022

Sancerre Blanc **65**
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2025

Pouilly Fumé -Terres Blanches- **75**
Sauvignon Blanc
Serge Dagueneau, Loire, 2025

Chablis **79**
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2024

Chablis 1er Cru Beauroy **85**
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2023

Bourgogne Côte d´Or **79**
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2023

Grüner Veltliner "Am Berg" **49**
Bernhard Ott, Wagram, 2025

Côte du Rhône Blanc **55**
Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Château de Montfaucon
Süd-Rhône, 2023

ROSÉWEINE

Sancerre Rosé **65**
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2025

Château Calavon **60**
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château de Calavon, Aix-en-Provence, 2025

Ivy Rosé **75**
Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
Dreissigacker,
Rheinhessen, 2023

Rock Angel **95**
Grenache, Cinsault, Syrah
Château d´Esclan, Provence, 2025

ROTWEINE

Spätburgunder "Oppenheimer Herrenberg" **75**
Weingut Manz, Rheinhessen, 2016

Das Kleine Kreuz*
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2023
0,75 l **89**
1,5 l **169**

Cuvée X **129**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2020

Holy Moly **89**
Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2020

ROTWEINE

Aalto
Bodega Aalto,
Ribera del Duero, 2023
0,75 l **149**
1,5 l **299**

Crozes Hermitage "Le Pavillon" **69**
Syrah
Domaine du Pavillon, Rhone, 2024

Moulin á Vent **69**
Gamay
Château des Jacques, Beaujolais, 2023

Tignanello **249**
Tenuta Antinori,
Toskana, 2022

Gigondas **109**
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

Châteauneuf-du-Pape
Grenache, Syrah
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2023
0,75 l **115**
1,5 l **229**

Bourgogne Pinot Noir **79**
Didier Dauvissat, Burgund, 2025

Bad Boy
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2020
0,75 l **79**
1,5 l **159**

Château Mangot Sélection
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2020
0,75 l **95**
1,5 l **189**

Château La Cardonne **79**
Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Médoc, Bordeaux, 2019
Languedoc, 2022

Liebe 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 Jährgänge sind vorbehalten.