



## NEUE SPEISEKARTE IM PETITE TORTUE – BUSINESS-LUNCH UND TAGESBAR AM NEUEN WALL 88.

Hamburg, 26. April 2024 - Die Tagesbar *petite TORTUE*, Teil der facettenreichen Gastronomie des inhabergeführten Boutique-Hotels TORTUE Hamburg, erfrischt mit einer neuen Speisekarte hausgemachter Klassiker: Französische Käsespezialitäten mit Chutney und Trauben, Schinkenspezialitäten, frisch aufgeschnitten von der Berkel, Strammer Max mit knusprigem Sylter Landbrot, Schinken, Ei, Röstzwiebeln und Senfcrème sowie klassische Pastrami-Stullen laden zum Genießen ein. Französisches Pain Feuilleté – Blätterteigbrot, tagesfrisch belegt – sowie Jahrgangssardinen, Tatar à la petite und hausgemachte Kalbsfrikadellen mit Trüffel lassen sich sowohl très parisienne auf der gemütlich gepolsterten Sitzbank als auch auf der charmanten Sonnenterrasse im kleinen Innenhof genießen.

Ab 11.30 bis 20.00 Uhr begrüßt das *petite TORTUE* seine Gäste montags bis samstags zum Business Lunch, Kaffee oder Feierabend. Hier zeigt sich neben dem hervorragenden Kaffee bei den Stammgästen auch ein Glas „Überbrückungschampagner“ als besonders beliebt, zwinkern die geschäftsführenden Gesellschafter Marc Ciunis und Carsten von der Heide, während sie auf den nächsten Termin warten. Den gibt es bereits ab 15,00 EUR (0.1l). Das freut auch den im französischen Le Mans geborenen „Monsieur Pascal Bechet“, als Gastgeber der ersten Stunde. „Im *petite TORTUE* geht es um *Savoir-vivre*, das Genießen, das Verweilen mit einem Hauch von französischem Charme. Wir freuen uns sehr darauf, unsere Gäste mit unseren neuen Speisen verwöhnen zu dürfen.“

*Das privat geführte Design-Hotel TORTUE im Herzen Hamburgs ist in den historischen Stadthöfen gelegen und besticht mit einer fantastischen Gesamtkonzeption aus Kulinarik, Event und Hotel. In drei Restaurants, vier Bars und einer Dachterrasse, sowie einzigartigen Salons, Zimmern und Suiten wird das Lebensgefühl des französischen „Savoir-vivre“ in hoher Kunst zelebriert.*

### KONTAKT

Leonie Weber

Director of Marketing & Business Development

HGH Hotelgesellschaft mbH, TORTUE Hamburg

Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg

T +4940334414013, pr@tortue.de