

# petite

## TORTUE

### À LA FRANÇAISE

<b>Tartines du jour</b>	6 - 8
Unsere saisonal wechselnden Tartines aus unserer Vitrine	

**Tagessuppe** 7

**Quiche** 9

**TORTUE Frikadellen** <sup>1,3,7,10</sup> 12  
Kalbsfrikadellen, lauwarmer  
Kartoffelsalat, Zwiebelkompott

**Huîtres** <sup>1,7,8,12,14</sup> Tagespreis  
Sechs Fine de Claire  
Austern mit Zitrone,  
Vinaigrette TORTUE, Austernbrot

Fragen Sie unseren  
Service auch gerne nach  
unseren Tagesgerichten.

**Bon appétit!**



### PLATS SIMPLES

**Croissant, jambon et fromage** <sup>1,7, B 7</sup>  
Butter-Croissant, Lüneburger  
Backkochschinken, Bergkäse,  
TORTUE Red Hot Sauce

**Croissant et camembert** <sup>1,3,7</sup> 8  
Butter-Croissant, Bergkäse,  
Camembert de Normandie,  
hausgemachte Konfitüre

**Burrata** <sup>1,7</sup> 13  
Sahnemozzarella, Cherrytomaten,  
Olivenöl, Meersalz, Rucola

**Conserve de sardine** <sup>1,4,10,12</sup> 13  
Jahrgangssardinen „La Belle-Illoise“,  
Cherrytomaten, Rucola, Pain pavé,  
TORTUE Vinaigrette

**Conserve de thon** <sup>1,4,10,12</sup> 20  
Weißer Thunfisch vom Golf von  
Biscaya, Cherrytomaten, Rucola,  
Pain pavé, TORTUE Vinaigrette

### PETITS PLAISIRS SAVOUREUX

**Taggiasca Terre Liguri** 5  
schwarze Oliven ohne Stein,  
in Olivenöl

**Bella di Cerignola** 5  
grüne Oliven aus Apulien

**Heide-Forellenkaviar** <sup>4,7</sup> 15  
50g, mit Sylter Meersalz-Kartoffel-  
chips, Crème fraîche

**Sélection de fromage** <sup>1,7,10</sup> 14  
verschiedene französische  
Rohmilchkäse, hausgemachtes  
Dörrobst-Chutney, Pain pavé

**Hummus et olive** <sup>11</sup> 5  
Kichererbsencreme, Meersalz,  
Piment d'Espelette, Olivenöl,  
ligurische Oliven

### PETITS PLAISIRS DOUX

**Tartelette** <sup>1,3,5,7,8,11, A,C</sup> 10

**Eclair** <sup>1,3,5,7,8,11, A,C</sup> 6

**Macaron** <sup>1,3,8, A,C</sup> 2

**Florentin** <sup>1,3,7,8</sup> 2,5

**Chocolate Walnut Brownie** <sup>7,8</sup> 4

### EMPFEHLUNG

**TORTUE Mon Amour**  
hauseigener Eierlikör  
4 cl 4,5  
0,5 l 29

mit Vanille Eis 10

Bonjour!

## BOISSONS CHAUDES

Café au bar Espresso	2
Nur am Tresen zu genießen!	
Café Crème	4,1
Espresso	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Doppelter Espresso	5,3
Doppelter Espresso Macchiato	5,5
Cappuccino	4,7
Latte Macchiato	4,9
Tee (diverse Sorten)	4,9

## JUS DE FRUITS 6

Frische Säfte

## LIMONADES

TORTUE Zitronenlimonade	8,5
Täglich frisch	
Afri Cola, Afri ohne Zucker 0,2	5
Bluna Zitrone 0,2	5
Bluna Orange 0,2	5

## CHAMPAGNE

### Perrier-Jouët Grand Brut

0,1	18
0,375	69
0,75	129

### Charles Heidsieck

#### Rosé Réserve

0,1	23
0,75	169

### Perrier-Jouët Blanc de Blancs

0,75	155
------	-----

## VINS

### Blanc

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

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

### Rosé

TORTUE La Plage Rosé	
Hofmann, Rheinhessen, 2020	
0,2	12,5
0,75	45

## VINS

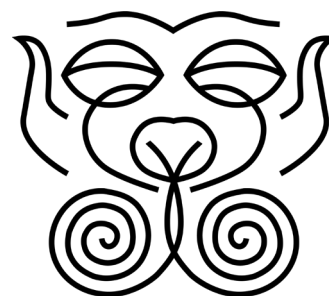
### Rouge

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

Côtes-du-Rhône Saint Esprit	
Delas, Rhône, 2018	
0,2	13
0,75	46

## GOORILLE

vom Fass 0,2 4  
Frisch gezapft!  
Exklusiv für das TORTUE gebraut.



**Goorille**  
BLONDE

## BOUTEILLE DE COCKTAIL

**TORTUE Espresso Martini** 16  
Absolut Vodka, Espresso, Cold Brew,  
Espressolikör, weiße Schokolade

**TORTUE Le Pont** 16  
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange,  
Koriander, Verjus, Zucker

**TORTUE Negroni** 16  
Monkey 47, Lillet Grand Reserve,  
Campari

## APÉRITIFS

**St. Germain Cocktail** 19,5  
St.Germain, Perrier-Jouët  
Grand Brut, Soda

**Americano** 12,5  
Campari, Belsazar Red, Soda

**Tchin-tchin!**