

## Mittagskarte

## VORSPEISEN

<b>Entenleber Mousse</b> <sup>1,3,7,C</sup>	16
Hausgemacht, Cranberrykompott, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	
<b>Fjordlachs Rillette</b> <sup>1,4,7</sup>	18
Rauchlachs, Crème fraîche, Schnittlauch, Roggenbrotchip, Rote Bete	
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	25
<b>80g</b>	35
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	
<b>Burrata</b> <sup>7,12</sup>	19
Sahne Mozzarella, marinierte Cherrytomaten, Pinienkerne, Piment d'Espelette	
<b>Waldorfsalat "TORTUE"</b> <sup>2,7,9</sup>	19
Nordseekrabben, Zweierlei Sellerie, Walnuss, Honig Pomelo	
<b>Brunnenkresse Schaumsuppe</b> <sup>7,9</sup>	15
Pastinake, geräucherte Entenbrust	
<b>Rote Bete Apfeltatar</b> <sup>7,10,12</sup>	18
Ziegenfrischkäsecreme, Kräuterzupfsalat, Zitrus Vinaigrette	



## HAUPTGERICHTE

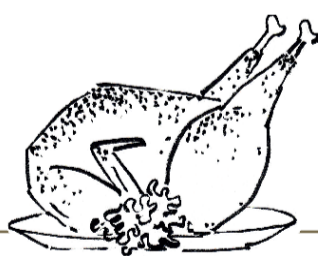
<b>Zanderfilet</b> <sup>4,7,9,12</sup>	25
Auf der Haut gebraten, Ofenlauch, Pastinakenpüree, Nussbutter, Beurre blanc léger	
<b>Merguez</b> <sup>9,A,B,C</sup>	26
Pikante französische Lammbatwurst, Tajinegemüse, Kichererbsen Panisse	
<b>Grünkohl "klassisch"</b> <sup>1,9,10,12</sup>	25
Kassler, Kohlwurst, geröstete Grenaille Kartoffeln, Meerrettich Senf Crème	
<b>Pasta Garnele</b> <sup>1,2,7,9</sup>	29
Gemelli, gebratene Garnele, Tomatensugo, ligurische Oliven, Parmesan, Rucola	
<b>Perlhuhnbrust</b> <sup>9,10,12</sup>	25
Sautierte Pilze, Winterkohl, Crème von Cannelinibohnen, Rosmarinjus	
<b>Pasta Trüffel</b> <sup>1,7,8,9,12,A</sup>	32
Gemelli, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	

## KLASSIKER TORTUE

<b>Entrecôte</b> <sup>4,7,9,10,12</sup>	33	<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Sauce Béarnaise, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE		Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
<b>Rinderfiletmedaillons</b> <sup>7,9,10,12</sup>	34	<b>klein</b>	24
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE		<b>groß</b>	39
<b>Seezunge</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	je 100g 19,5	<b>Miesmuscheln</b> <sup>3,7,9,12</sup>	24
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE		Weißweingemüsesud, Kräuter, Frites TORTUE, Sauce Rouille	

## DESSERTS

<b>Glace et café</b> <sup>3,7</sup>	9
Bourbon Vanilleeis, Espresso	
<b>Schokoladeneis</b> <sup>3,7</sup>	13
Serviert mit hauseigenem Eierlikör	
<b>Café Gourmand</b> <sup>1,3,5,7,8,A</sup>	10
Vier kleine Petit Fours und ein Heißgetränk nach Wahl	
<b>Crème brûlée</b> <sup>1,3,6,7,8,9,10,12</sup>	16
Gebrannte Vanillecreme, Sorbet	



<b>Bauernente</b> <sup>1,7,9,12</sup>	60
Brust und Keule, Cassisjus, Kartoffelklöße, Rotkohl, gerösteter Rosenkohl	

## WEINEMPFEHLUNGEN

<b>Riesling Sekt EXTRA BRUT</b>	
Weingut Eymann, Pfalz, 2016	
0,1 l	9 0,75 l 59
<b>Aimery Rosé, Sieur d'Arques</b>	
0,1 l	9 0,75 l 59

Entdecken Sie echt französische Patisserie außerdem in unserer Kuchenvitrine am Eingang.

## OFFENE WEINE

### CHAMPAGNER CRÉMANT

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 18 0,75 l 129

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,  
Sektmanufaktur Schloss Vaux**  
0,1 l 9 0,75 l 59

**Aimery Rosé, Sieur d'Arques**  
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Weissduftig  
alkoholfrei**  
Manufaktur Jörg Geiger  
0,1 l 8 0,75 l 45

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Riesling Glimmerschiefer** 39  
Off-dry  
Loersch, Mosel, 2021

**Riesling -S-  
Frühlingsplätzchen** 47  
Laura Weber, Nahe, 2020

**Riesling** 49  
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling "Alte Reben"  
Oestricher Doosberg** 59  
Spreitzer, Rheingau, 2021

**Riesling Geheimrat J \*** 65  
Wegeler, Rheingau, 2017

**Grauburgunder Réserve** 44  
Bietighöfer, Pfalz, 2020

**Weissburgunder Löß-Lehm** 48  
Münzberg, Pfalz, 2021

**Weissburgunder GG  
Schlossberg** 65  
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

**Diel de Diel** 45  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Riesling  
Diel, Nahe, 2021

**Steinmauer** 59  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Chardonnay  
Korell, Nahe, 2021

**Chardonnay Johanniskreuz** 55  
Markus Schneider, Pfalz, 2020

**Sauvignon Blanc Fumé** 57  
Landerer, Baden, 2021

**Silvaner, Frickenhäuser  
Kapellenberg** 53  
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

### WEISSWEINE

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

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

**Riesling Ruppertsberger**  
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021  
0,2 l 12,5 0,75 l 45

**Weissburgunder**  
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020  
0,2 l 14 0,75 l 51

**Sancerre Blanc**  
Bailly Reverdy, Loire, 2021  
0,2 l 15,5 0,75 l 58

**Chardonnay Limoux**  
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,  
Languedoc, 2021  
0,2 l 16,5 0,75 l 62

### WEISSWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Silvaner Sonnenstuhl** 65  
Stahl, Franken, 2020

**Scheurebe** 35  
Stahl, Franken, 2021

**Summerfeeling** 38  
Muskateller, Sauvignon Blanc,  
Müller-Thurgau  
Landerer, Baden, 2021

#### FRANKREICH

**Chablis** 55  
Chardonnay  
Domaine Droin, Burgund, 2019

**Chablis 1er Cru „Beauroy“** 69  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

**Bourgogne Blanc** 59  
Chardonnay  
Château Fuissé, Burgund, 2021

**Sancerre „Clos de Beaujeu“** 95  
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2018

**Pouilly Fumé Léon** 60  
Sauvignon Blanc  
Jonathan Pabiot, Loire, 2020

**Mas de Lunès Viognier** 40  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2021

**Cigalus Blanc** 85  
Chardonnay, Viognier,  
Sauvignon Blanc  
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,  
Languedoc, 2020

### ROTWEINE

**Côtes du Rhône Saint Esprit**  
Grenache, Syrah  
Delas, Rhône, 2020,  
0,2 l 13 0,75 l 46

**TORTUE Pinot Noir**  
Von Winning, Pfalz, 2020  
0,2 l 14 0,75 l 49

**HOLY MOLY Syrah**  
Markus Schneider,  
Pfalz, 2018  
0,2 l 16,5 0,75 l 65

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

**Margaux du Château Margaux**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caber-  
net Franc, Petit Verdot  
Médoc, Bordeaux, 2014  
0,2 l 23 0,75 l 83

### ROSÉWEINE 0,75L

**Sancerre Rosé** 49  
Pinot Noir  
Bailly Reverdy, Loire, 2021

**Le Pas du Moine** 55  
Grenache, Syrah, Cinsault,  
Rolle, Ugni Blanc  
Château Gassier, Provence, 2021

**Rock Angel** 75  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château d'Esclans, Provence, 2021

**Clos Mireille Rosé** 89  
Grenache, Cinsault, Syrah  
Domaines Ott, Provence, 2021

### ROTWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Das Kleine Kreuz \*** 75  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,  
Cabernet Franc, Merlot  
Rings, Pfalz, 2020

**Cuvée X** 99  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Knipser, Pfalz, 2018

#### FRANKREICH

**Beaujolais Villages Tentation** 53  
Gamay  
Jean Claude Lapalu,  
Saint-Etienne-la-Varenne, 2020

### ROSÉWEINE

**TORTUE LA PLAGÉ Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Pinot Noir, Portugieser  
Hofmann, Rheinhessen, 2021  
0,2 l 12,5 0,75 l 45

**Esprit Gassier Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Grenache, Rolle, Cinsault  
Château Gassier, Provence, 2021  
0,2 l 14 0,75 l 49

### DESSERTWEINE

**Riesling Auslese, Rothenberg**  
Wegeler, Rheingau, 2018  
0,05 l 7 0,1 l 12,5  
0,375 l 42

**Château Suduiraut**  
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,  
Bordeaux, 2018  
0,05 l 7 0,1 l 12,5  
0,375 l 42

### ROTWEINE 0,75L

#### FRANKREICH

**Gigondas** 89  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

**Châteauneuf-du-Pape** 110  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château La Nerthe, Rhône, 2016

**Bourgogne Pinot Noir** 69  
Domaine Bernard Moreau et Fils,  
Burgund, 2020

**Volnay** 105  
Pinot Noir  
Chantal Lescure, Burgund, 2018

**Crocus Le Calcifère** 87  
Malbec  
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,  
Cahors, 2016

**Bad Boy** 65  
Merlot, Cabernet Franc  
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

**Château Mangot Sélection** 83  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

**Mas de Lunès Syrah** 46  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2019

**Château Paloumey** 88  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc  
Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc, 2000

**Cigalus Rouge** 85  
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Grenache  
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,  
Languedoc, 2020

#### TORTUE WEINKARTE

Verehrte 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 Jahrgänge sind vorbehalten.