

Mittagskarte

VORSPEISEN

Blumenkohl Currysuppe ^{2,12}	15
Sautierte Garnelen	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Geflügelpaté ^{1,3,7,A,B,C}	19
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brot	
Ceasar 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}	23
Trüffelvinaigrette, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, 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	45
50g	95
100g	175

HAUPTGERICHTE

Tajine Gemüse ^{8,9}	24
Orientalisches Gemüse, ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse	
Fjordlachsfilet ^{4,7,9,12}	29
Gebraten, Berglinsen Gemüse, Beurre Blanc	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette alla Puttanesca ^{1,7,9}	25
Tomatensugo, Kapern, Ligurische Oliven, Kichererbsen, Cherrytomaten, Parmesan	
Safran Risotto ^{7,9,12}	29
Fenchelgemüse, Queller, Parmesan	
marinierter Kräuterpfücksalat	
Wahlweise mit Meeresfrüchten ^{4,14}	46
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	30
frischer Trüffel, Winterkohl, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	42

PLAT DU JOUR

Vorspeise und Hauptgang 39
nach Empfehlung der Küche, inklusive Wasser aus der Karaffe und Heißgetränk Ihrer Wahl



CUISINE À LA MAISON

Grünkohl "klassisch" ^{1,9,10}	27
Kohlwurst und Kasslernacken, geröstete Grenaille Kartoffeln, Dijonsenf	
Fish & Chips ^{1,3,4}	26
Gebackenes Kabeljaufilet, Steakhouse Frites, Remoulade, Blattsalat, Zitrusvinaigrette	
Kalbsfrikadelle ^{3,7,9,10,12}	28
Sautierte Pilze, Pfefferrahmsauce, Püree TORTUE	

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Chicoréesalat ^{8,9,10}	17
Blutorangensalat, geöstete Salzmandel, Vinaigrette	
Burrata ^{7,12}	19
Marinierte Cherrytomaten, Curry Quinoa, Kräuteröl	
Ziegenfrischkäse Tarte ^{1,3,7,10,12}	22
Rote Beete, Quitte	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	29
Apfel Zwiebel Kompott, Jus, Püree TORTUE	
Rinderroulade ^{7,9,10,12}	31
Rotkohl, Püree TORTUE, Schmor Sauce	
Paillard vom Maishähnchen ^{7,9,10}	33
Gebratene Brust, sautierte Pilze, 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, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE	
Rinderfiletmedaillons ^{7,9,10,12}	36
Pfefferrahmsauce, marinierter Blattsalat, Frites TORTUE	

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis ^{3,7}	11
Serviert mit einem Espresso	
Hausgemachter Rumtopf ^{3,7}	15
Verschiedene Früchte, Jamaika Rum, Rohrzucker, Bourbon Vanilleeis	
Schokoladeneis ^{3,7}	13
Serviert mit hauseigenem Eierlikör "MON AMOUR"	
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 IN UNSERER KUCHENVITRINE AM EINGANG.

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 26 0,75 l 169

**Aimery Grandes Cuvée 1531
Rosé Brut**
Sieur d'Arques, Limoux
0,1 l 9 0,75 l 59

ALKOHOLFREI

Oddbird Rosé (Sparkling)
0,2 l Fl. 16 0,75 l 45

Grauburgunder
St. Antony, Rheinhessen, 2022
0,15 l 9,5 0,75 l 39

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 45
Dr. Loosen, Mosel, 2022

**Riesling S
Frühlingsplätzchen** 49
Laura Weber, Nahe, 2021

**Riesling Alte Reben
Oestricher Doosberg** 59
Spreitzer, Rheingau, 2022

Riesling Wachenheim R 69
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018

Grauburgunder Réserve 49
Bietighöfer, Pfalz, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2021

Weissburgunder Löß-Lehm 49
Münzberg, Pfalz, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 69
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2022

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay
Korell, Nahe, 2022

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 59
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 39
Rings, Pfalz, 2022

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 55
Bickel-Stumpf, Franken, 2022

Scheurebe 39
Stahl, Franken, 2022

WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir
Grauburgunder***
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
0,15 l 9,5 0,75 l 39

Weissburgunder
Ress, Rheinhessen, 2022
0,15 l 10 0,75 l 43

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2022
0,15 l 10 0,75 l 42

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,15 l 13,5 0,75 l 59

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2022
0,15 l 15,5 0,75 l 69

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 59
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 55
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 59
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Sancerre Clos de Beaujeu 115
Sauvignon Blanc
Gérard Boulay, Loire, 2021

Pouilly Fumé Léon* 65
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2022

Chablis 69
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

Chablis 1er Cru Beauroy* 75
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2021

Bourgogne Côte d'Or 65
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2021

Secret de Lunès Viognier 39
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2021
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**Château Hauchat
Merlot**
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,15 l 12 0,75 l 49

**TORTUE Le Savoir Vivre
Vinsobre***
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2021
0,15 l 14,5 0,75 l 69

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,15 l 17,5 0,75 l 79

**Pauillac de Batailley
Cabernet Sauvignon, Merlot**
Château Batailley, Bordeaux, 2019
0,15 l 18,5 0,75 l 99

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine* 59
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2022

Fantastique Rosé* 79
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite,
Provence, 2022

Rock Angel 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

Clos Mireille Rosé 99
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2022

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Cuvée N°1 45
Blaufränkisch, St. Laurent,
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
Klumpp, Baden, 2020

**Spätburgunder
Schlatter Maltesergarten** 65
Martin Waßmer, Baden, 2018

Das Kleine Kreuz* 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2021

Cuvée X 109
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 45
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
0,15 l 10,5 0,75 l 45

IVY Rosé
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dreissigacker/Heinemann/Fischer,
Rheinhessen, 2021
0,15 l 14 0,75 l 65

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Secret de Lunès Syrah 39
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Morgon 55
Gamay
Jean Foillard, Beaujolais, 2021

Crocus Le Calcifère 89
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

Gigondas 95
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2019

Châteauneuf-du-Pape 110
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2017

Bourgogne Pinot Noir 75
Alex Moreau, Burgund, 2021

**Chassagne Montrachet
Rouge Vieilles Vignes** 115
Pinot Noir
Alex Moreau, Burgund, 2021

Bad Boy 69
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2018

Château Mangot Sélection 85
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2020

La Clape 99
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2019