

Mittagskarte

VORSPEISEN

Geflügel Consommé ^{1,3,7,9}	15
Gezupftes Entenfleisch, Wintergemüse, Flädle Kräuter	
Kürbiscreme Suppe ^{8,9}	15
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Foie Royal ^{1,3,7,12}	19
Hausgemachtes Entenleberparfait, Cassis, Brioche, fermentierter Pfeffer	
Thunfischtatar ^{4,7,8,10}	24
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	21
Römersalat, Brioche Croûtons, Speck, Parmesan	
Wahlweise mit Garnelen	27
oder mit Maishähnchenbrust	30
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	29
160g mit Frites TORTUE	39

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème Fraîche, geröstetes Brioche	
20g	65
50g	115
100g	195

HAUPTGERICHTE

Käseknödel ^{1,3,6,7,9}	29
Geschmorter Hokkaido Kürbis, Waldpilze, getrocknete Tomaten, Zupfsalat, Bergkäse	
Thunfisch Steak ^{4,9}	36
Gebratenes Filet "rare", Ratatouillegemüse, Artischocken, ligurische Oliven, Kapern, Panisse	
Nordsee Miesmuscheln ^{3,7,9,12,14}	27
Fenchel, Dill, Crème Fraîche, Sauce Rouille, Frites TORTUE	
Orecchiette ^{1,7,9}	26
Tomatensugo, provencialisches Gemüse, Parmesan, ligurische Oliven	
Wahlweise mit Maishähnchen	35
Kürbisrisotto mit Salsiccia ^{8,9,12}	29
Cremiges Risotto, Parmesan, Fenchelbratwurst, geröstete Kürbiskerne, getrocknete Tomaten	
Wahlweise mit Garnelen ²	48
Pasta Trüffel ^{1,7,8,9,12,A}	32
frischer Trüffel, Flower Sprouts, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Wahlweise mit Rinderfiletspitzen	46



VEGETARISCHE VORSPEISEN

Baba Ghanoush ^{11,12}	19
Auberginencrème, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
Burrata ⁷	19
Kürbisstampf, marinierte Cherrytomaten, geröstete Kerne, Kernöl, Basilikum	
Grünkohlsalat ^{7,9,10,12}	19
Marnierter Grünkohl, Fourme d'Ambert, Birne, Granatapfel, Pinienkerne	

KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	39
Gebraten, Quitte, Winterkohl, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Wildschwein Paillard ^{9,12}	35
Aus dem Sachsenwald, Steckrübenstampf, Flower Sprouts, Preiselbeeren	
Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	48
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	
ERFRISCHUNGEN	
TORTUE Spritz ^{12,A}	22
Lillet Blanc, Erdbeere, Koriander, Blutoange, Verjus, Perrier-Jouët Grand Brut	
Bellini Sbagliato ¹²	12
Weißer Bergpfirsich, Zitronenthymian, Verjus, Kolonne Null Rosé	
TORTUE Eistee ¹⁰	11
Bio Früchtetee, Earl Grey Tee, Hibiskus, Zitrone	
TORTUE Limonade	11
Zitrone, Limette, Zucker, Soda	

PLAT DU JOUR

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

CUISINE À LA MAISON

Wolfsbarsch ^{4,7,9}	27
Ratatouille, ligurische Oliven, Gnocchi à la Parisienne	
Rinderroulade ^{7,9,10,12}	39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
Kalbstaftspitz ^{7,9,10}	36
Gekocht, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE, frischer Meerrettich	
Grünkohl ^{1,9,10}	29
Kasslerkamm, Kohlwurst, geröstete Grenaille Kartoffeln, Senfcrème	

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 AOC Aguila
Maison Aguila, Sieur d'Arques,
Languedoc-Roussillon
0,1 l 10,5 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Rheinhessen
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Rosé Prickelnd
Oddbird Rosé
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2023

Riesling Kallstadter Saumagen 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2023

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

Grauburgunder S Frühlingsplätzchen 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2023

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2022

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner Sonnenstuhl 75
Stahl, Franken, 2021

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2023

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2023

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2023

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2023
0,15 l 10 0,75 l 45

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2022
0,15 l 14,5 0,75 l 69

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2023
0,15 l 17,5 0,75 l 85

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Riesling Pettenthal
Weingut Manz, Rhinhessen, 2021
0,15 l 15 0,75 l 72

Heresie
Grenache, Syrah, Mourvedre
Gerard Bertrand, Corbieres, 2019
0,15 l 12 0,75 l 55

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2022

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2023

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2023

Saint Aubin Les Champlots 109
Chardonnay
1er Cru
Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2022

Pouilly Fumé Léon* 79
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2023

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

Chablis 1er Cru Beauroy* 85
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2022

Bourgogne Côte d'Or 79
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2022

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2022

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,15 l 12 0,75 l 55

Bordeaux Superieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2018
0,15 l 12 0,75 l 55

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

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,15 l 18,5 0,75 l 89

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Grenache, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2023
0,15 l 11,5 0,75 l 55

Maison Sainte Marguerite
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2023
0,15 l 16,5 0,75 l 79

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2019
0,05 l 10,5 0,375 l 69

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

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2022

Secret de Lunès Syrah 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Morgon 79
Gamay
Jean Foillard, Beaujolais, 2020

Crocus Le Calcifère 99
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

Gigondas 105
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

Châteauneuf-du-Pape 129
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2019

Bourgogne Pinot Noir 99
Alex Moreau, Burgund, 2021

Chassagne Montrachet 139
Rouge Vieilles Vignes
Pinot Noir
Alex Moreau, Burgund, 2021

Bad Boy 79
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

Château Mangot Sélection 95
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2018

Cigalus Rouge 99
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

La Clape 129
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021