

petite

TORTUE

TORTUE POUR LA MAISON

In Handarbeit im TORTUE eingeweckt.

Boeuf Bourguignon ^{9,12} 15
Stein-Champignons, Schmorsoße,
ca. 450g

Blanquette de Veau ^{7,9,12} 15
helles Kalbsragout, Crème fraîche,
Weißwein, ca. 450g

Bolognese TORTUE ^{9,12} 11
Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse
ca. 450g

Zwiebelsuppe ^{1,7,9,12} 7
Gemüsezwiebeln, Kalbsfond,
ca. 400g

TORTUE Red Hot Sauce 9
hausgemacht

TORTUE LUXE POUR LA MAISON

Conserve de sardine ⁴ 7
Jahrgangssardinen "La belle-illoise"

Conserve des legumes ¹² 6
verschiedene Sorten hausgemachtes
Essiggemüse

Conserve de thon ⁴ 14
Weißer Thunfisch vom Golf von
Biscaya

Foie Gras de canard ¹² 19
je 100g Entenstopfleber-Terrine,
fermentierter Pfeffer

Imperial Caviar ^{3,4,7} je 10g 17,5
Golden Queen Malossol
20g, 50g, 100g Dose

Hummerschaum-Suppe ^{2,7,9,12} 12
verfeinert mit Brandy, ca. 400g

Rauchlachs Tranche ⁴ 25
ca. 200g kaltgeräucherter Fjordlachs

TORTUE TO GO

Tartelette ^{1,3,5,7,8,11} 7

Croissant jambon et fromage ^{1,7} 6
Butter-Croissant, Lüneburger Back-
kochschinken, Bergkäse

Croissant et camembert ^{1,3,7} 8
Butter-Croissant, Camembert de
Normandie, Bergkäse, hausgemachte
Konfitüre

Croque maison ^{1,3,7,10} 5
Brioche, Comté, Jambon de Paris, Senf-
Crème Fraiche

Jus Vital 6
unser Vitamin-Boost, aus frischem Obst
und Gemüse mit einem Schuss
kaltgepresstem Öl

Granola ^{1,5} 7
ca. 500g

JIN GUI POUR LA MAISON

Massaman Curry ^{5,13} 10
Gemüse, Erdnuss, ca. 450g, [vegan]

Tom-Kah-Gai ⁴ 12
Kokosnussmilch, Zitronengras,
Hühnerfleisch

Misosuppe ^{4,6,7,13} 7
Tofu, Algen, Dashi, Miso

JIN GUI Soja Sauce 9
hausgemacht

À LA SAISON

Heide-Spargel 12
geschält, 500g

Katenschinken 12,50
ca. 200g zum Spargel

Sauce Hollandaise ¹² 10
ca. 240ml Reduktion (Rezept umseitig)

Spargelcrème-Suppe ^{7,12} 9
ca. 400g

Pastramé ^{10,12} 10
ca. 200g zum Spargel

AU SANTÉ

Grauburgunder 15
0,75l, Wernersbach, Rheinhessen, 2019

TORTUE La Plage Rosé 18
0,75l, Hofmann, Rheinhessen, 2019

TORTUE Spätburgunder 22
0,75l, Von Winning, Pfalz, 2016

Perrier-Jouët

Grand Brut 0,375l 35

0,75l 45

1,5l 90

Rosé 0,75l 68

1,5l 125

TORTUE Cocktails 0,1l 8,5

Espresso Martini

Negroni

Le Pont

ET PLUS

Longdrink Glas Je Glas 8,5

4-er Set 32

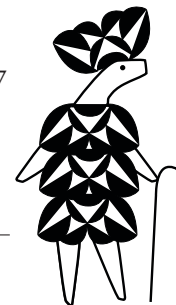
Tumbler Je Glas 7,5

4-er Set 28

Diffusor Raumduft 78

weiß oder schwarz

Bon appétit!



petit^e

TORTUE

ZUSATZSTOFFE DEFINITION

1. Glutenthaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme
2. Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg)
13. Süßlupinen
14. Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

TORTUE SAUCE HOLLANDAISE

FÜR ZWEI PERSONEN

3 EL TORTUE Reduktion
3 Eigelb
300g Butter

Spritzer Zitronensaft
1 Messerspitze Cayenne
Prise Salz

Butter in einem Topf schmelzen und etwa vier Minuten auf höchster Stufe kochen lassen, dann vom Herd nehmen.

In einem zweiten kleinen Topf drei Esslöffel von der Reduktion einmal kurz aufkochen lassen und direkt vom Herd nehmen. Den Topf auf eine rutschfeste Unterlage stellen.

Nach zwei Minuten die drei Eigelbe und eine Prise Salz zur warmen Reduktion in den Topf geben und mit einem Schneebesen zu einem cremigen & dichten Schaum aufschlagen.

Jetzt unter ständigem Rühren die heiße aufgekochte Butter in einem dünnen Strahl in die aufgeschlagenen Eigelbe gießen.

Nach und nach die gesamte heiße Butter hinzufügen und dabei ständig rühren.

Zum Schluss mit einer Messerspitze Cayenne und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Et voilà!

