

brasserie

TORTUE

Déjeuner

DEUTSCH

ENTRÉES CHAUDES

Soupe du jour ^{1,2,3,9,12} 13
Fruchtige Gazpacho, Garnele,
Piment d'Espelette, Kräutercreme

Choufleur ^{6,8,10,12} 15
Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde,
Pflücksalat, piemonteser Haselnüsse

ENTRÉES FROIDES

Tartare de hareng ^{4,7,B,C} 16
Matjes, über Aalrauch geräuchert,
Kräutercreme, grüner Apfel, Rösti

Tartare de boeuf ^{1,4,9,10,12} 25
Rindertatar, Kräuterpflücksalat,
Roggenbrotchips
80g 25
160g mit Frites TORTUE 36

Salade composée ^{8,10,12} 16
Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten,
mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Burrata ^{7,12} 18
Sahne Mozzarella, marinierte Cherrytomaten,
Pinienkerne, Piment d'Espelette

PLATS PRINCIPAUX

Curry Pondicherry ^{8,9,12} 24
Maishähnchen, Gemüse, Pilav,
geröstete Cashewkerne, frischer Koriander

Gemellini et Burrata ^{1,7,9,12} 22
Pasta, Tomatensugo, Burrata,
Ligurische Oliven, Rucola, Parmesan

Nouilles aux Truffes ^{1,7,8,9,12,A} 30
Gemellini, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel,
grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan

Loup de Mer ^{4,7,9,12} 24
Gebratenes Wolfsbarschfilet, orientalische
Caponata, Kichererbsen Pansise,
Ligurische Oliven, Beurre blanc légère

Filet de cabillaud cuit au four ^{1,3,4,7,9,10,12} 24
Gebackenes Kabeljaufilet, lauwarmer Kartoffel
Gurken Salat, Grüne Sauce

DESSERTS

Glace et café ^{3,7} 9
Bourbon Vanilleeis, Espresso

Glace au chocolat avec „Mon Amour“ ^{3,7} 13
Schokoladeneis,
serviert mit hauseigenem Eierlikör

Fraises et glace ^{3,7} 14
Marinierte Erdbeeren, Bourbon Vanilleeis



SPECIALITÉS TORTUE

Steak, frites et salade ^{4,7,9,10,12} 30
Entrecôte, Sauce Béarnaise, Pflücksalat,
Frites TORTUE

Escalope de veau paillard ^{7,9,10,12} 27
Kalbsschnitzel Natur, gebratener Spargel,
Cherrytomaten, Rucola, Parmesan

Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
petite 24
grande 39

brasserie

TORTUE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Charles Heidsieck Brut
0,1 l 18 0,75 l 129

Charles Heidsieck Rosé Réserve
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

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
Rings, Pfalz, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

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

Sancerre "Le Chêne du Roy"
Patrick Girault, Loire, 2021
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2020
0,2 l 16,5 0,75 l 62

ROTWEINE

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2019,
0,2 l 13 0,75 l 46

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

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

Margaux du Château Margaux
*Carbernet Sauvignon, Merlot, Cabernet
Franc, Petit Verdot*
Médoc, Bordeaux, 2014

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir, Portugieser*
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
*Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache,
Rolle, Cinsault, Carignan Sémillon, Ti-
bouren Clairette, Mourvèdre*
Château Gassier, Provence, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

SANS L'ALCOOL

No-Groni 10,5
Gin Soul Tee , Martini Vibrante,
Dornfelder Traubensaft, San Bitter

TORTUE Limonade 10
Zitrone, Limette, Zucker, Soda

TORTUE Horchata 7,8 10
Mandel, Reis, Vanille, Zimt,
Kondensmilch, Zucker