

Mittagskarte

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Spargelcrème Suppe ^{7,9,12} | 15 |
| Katenschinken, Kräuteröl | |
| Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12} | 16 |
| Röstbrot, Bergkäse | |
| Geflügelpaté ^{1,3,7,A,B,C} | 19 |
| Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brot | |
| Thunfischtatar ^{4,7,8,10} | 24 |
| Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado | |
| Ceasar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12} | 19 |
| Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan | |
| | 27 |
| oder mit Maishähnchenbrust | 30 |
| Rinder Carpaccio ^{7,8,9,10,12} | 24 |
| 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, gebackene Polenta | |
| Thunfischsteak rare ^{4,9} | 34 |
| Rosa gebraten, Kichererbsen, Tomatensugo, Polenta, Rucola, ligurische Oliven | |
| 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, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan | |
| Wahlweise mit Rinderfiletspitzen | 44 |

SPARGEL

| | |
|---|----|
| Spargel vom Hof Alhusen | |
| Grenaille Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter ^{3,7,12} | |
| Nature | 32 |
| Lüneburger Katenschinken | 36 |
| Wiener Schnitzel ¹ | 49 |
| Thunfisch Steak rare ⁴ | 49 |
| Rinderfilet Medaillons | 56 |



PLAT DU JOUR

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

CUISINE À LA MAISON

| | |
|---|----|
| Fish & Chips ^{1,3,4} | 26 |
| Gebackenes Kabeljaufilet, Steakhouse Frites, Remoulade, Blattsalat, Zitrusvinaigrette | |
| Getruffelte Kalbsmaultasche | 30 |
| Spitzkohl, geschmorte Zwiebeln, Kräuterpfücksalat, Trüffelvinaigrette ^{1,3,7,9,12} | |

VEGETARISCHE VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Chicoréesalat ^{8,9,10} | 17 |
| Orange, geröstete Salzmandeln, Vinaigrette | |
| Burrata ^{7,12} | 19 |
| Marinierte Cherrytomaten, Curry Quinoa, Kräuteröl | |
| Ziegenkäse Tartin ^{1,7,9} | 20 |
| geröstete Focaccia, Ziegenkäse-Creme, Bärlauchpesto, Bete | |

KLASSIKER TORTUE

| | |
|---|----|
| Kalbsleber ⁹ | 29 |
| Tomatensugo, Salbei, Spinat, Polenta | |
| Rinderroulade ^{7,9,10,12} | 32 |
| Spitzkohl, 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 | |

| | |
|--|----|
| Rhabarberkompott ^{3,7} | 15 |
| Bourbon Vanilleeis, Creme Chantilly, hauseigener Eierlikör "MON AMOUR" | |

| | |
|--|----|
| 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 23 0,75 l 155

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 28 0,75 l 189

**Crémant de Limoux Rosé
AOC Aguila**
Maison Aguila, Sieur d'Arques,
Languedoc-Roussillon
0,1 l 10,5 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Grauburgunder
St. Antony, Rheinhessen, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Rosé Prickelnd
Kolonne Null, Provence, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2022

**Riesling Kallstadter
Saumagen** 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

**Riesling Alte Reben
Oestricher Doosberg** 65
Spreitzer, Rheingau, 2022

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018

**Grauburgunder S
Frühlingsplätzchen** 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2021

Oberbergener Bassgeige 65
Weissburgunder
Franz Keller, Kaiserstuhl, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 79
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

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

Blanc de Blanc 49
Spätburgunder
Schäfer, Rheinhessen, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 65
Bickel-Stumpf, Franken, 2022

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2022

WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir
Grauburgunder***
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
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, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,15 l 14,5 0,75 l 69

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2022
0,15 l 17,5 0,75 l 85

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 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, 2021
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*
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
0,15 l 11,5 0,75 l 55

IVY Rosé
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dreissigacker/Heinemann/Fischer,
Rheinhessen, 2021
0,15 l 16,5 0,75 l 79

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 10,5 0,375 l 69

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2019
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS

Esprit Gassier -Edition Limitée
Château Gassier, Côtes de Provence, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Sancerre Clos de Beaujeu 129
Sauvignon Blanc
Gérard Boulay, Loire, 2021

Pouilly Fumé Léon* 79
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2022

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

Chablis 1er Cru Beauroy* 79
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2021

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

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

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine* 65
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2022

Fantastique Rosé* 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite,
Provence, 2022

Rock Angel 95
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

Clos Mireille Rosé 115
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2022

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

**Spätburgunder
Schlatter Maltesergarten** 69
Martin Waßmer, Baden. 2020

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2021

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

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, 2019

Châteauneuf-du-Pape 129
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2017

Bourgogne Pinot Noir 99
Alex Moreau, Burgund, 2021

**Chassagne Montrachet
Rouge Vieilles Vignes** 139
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, 2016

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, 2019