

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Weißes Bohnensüppchen, knusprige Entenpraline, Kräuteröl

Fromage de chèvre 13

Gratinierter Ziegenkäse, Feige, getrocknete Cherrytomaten, Thymianhonig

Salade Composée 12

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Veau 14

Rosa Kalbstafelspitz, Trüffelvinaigrette, Steinchampignons, Sellerie, Piment d'Espelette

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

Boudin noir 17

Geröstete Blutwurst, karamellierter Apfel, geschmorte Zwiebeln, Püree TORTUE

Sauté de filet de porc 19

Geschnetzeltes vom Landschwein, Pfefferrahmsauce, sautierte Pilze, Püree TORTUE

Poisson du jour 18

Gebrautes Zanderfilet, Steckrübenstampf, wilder Kohl, Beurre blanc léger

Petite bouillabaisse 18

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Tagliatelle 16

Bandnudeln, junge Erbsen, Burrata, Cherrytomaten, Kresse

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

White bean soup, crispy duck praline, herbal oil

Fromage de chèvre 13

Gratinated goat cheese, fig, dried cherry tomatoes, thyme honey

Salade Composée 12

Seasonal leaf salads, cherry tomatoes, marinated vegetables, vinaigrette TORTUE

Veau 14

Boiled fillet of veal, truffle vinaigrette, Cremini mushrooms, celery, Piment d'Espelette

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, herb butter, lettuce

Boudin noir 17

Roasted black pudding, caramelised apple, braised onions, mashed potatoes TORTUE

Sauté de filet de porc 19

Sliced pork fillet, pepper cream sauce, sautéed mushrooms, mashed potatoes TORTUE

Poisson du jour 18

Fried pikeperch fillet, mashed turnips, cabbage, Beurre blanc léger

Petite bouillabaisse 18

Southfrench fish stew, Sauce Rouille

Tagliatelle 16

Ribbon noodles, young peas, burrata, cherry tomatoes, cress