

brasserie

TORTUE

Entrées froides

Pâté de campagne 15
Pastete, hausgemachtes Essiggemüse,
Senf Crème fraîche

Sardine de Bretagne 17
Jahrgangssardinen la belle-iloise, Tomaten,
Pflücksalat, geröstetes Sauerteigbrot

Saumon fumé 20
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Crème fraîche,
Gartengurke

Salade Niçoise 16
Thunfisch, junge Bohnen, Kalamata Oliven, Bio-Ei

Burrata aux tomates 15
Tomatenraritäten, gegrillter Pfirsich, Buschbasilikum

Foie gras de canard 25
Terrine, Aprikose, fermentierter Bergpfeffer,
geröstete Brioche

Ceviche TORTUE 17
Geflämmte Tranchen vom Fjordlachs, Nussbutter,
Salzzitrone, Brunnenkresse

Tartare de bœuf
Rindertatar, Wildkräutersalat, Roggenbrotchips

80 g 17
160 g 27

Huîtres 25
Sechs Austern auf Eis, Vinaigrette TORTUE

Viandes sautées

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen Sauce
Bordelaise, hausgemachte Kräuterbutter und Püree
TORTUE.

Entrecôte 350 g 35

Filet de bœuf
Rinderfilet

200 g 32
300 g 44

Côte de veau 350 g 37
Kalbskotelette

Côte de bœuf 500 g 50
Trockengereiftes Rinderkotelette

TORTUE Spécialités

Bœuf Bourguignon 27
In Burgunder geschmorter Schaufelbug, sautierte
Waldpilze, Speckwürfel, Püree TORTUE

Poitrine de porc 25
Krosser Schweinebauch, sautierter Römersalat,
Jus, Püree TORTUE

Cordon bleu 30
Kalb, Jambon de Paris, Comté, Preiselbeeren, Zitrone,
Püree TORTUE

Artichaut Gnocchi 22
Gnocchi à la Parisienne, Bio-Ei, Artichockenherzen,
Gemüsesud, Wildkräutersalat

Plateau de fruits de mer

**Hummer, Austern,
Crevettes, Ceviche,
Taschenkrebs,
Zitrone, Vinaigrette,
Mayonnaise**

Für zwei Personen 115

*Desserts*

jedes Dessert Euro 10

Crème brûlée
Saisonale Früchte

Tarte Tatin
Bourbon-Vanilleis

Sorbet au citron
Zitronensorbet aufgegossen mit
Crémant de Limoux Brut

Mousse au chocolat blanc
Weiße Schokolade, marinierte Beeren

Sélection de fromages
Französischer Rohmilchkäse, Fruchtconfit
17

Entrées chaudes

Soupe aux oignons 10
Französische Zwiebelsuppe

Soupe de homard 13
Hummerschaumsuppe, Cognacsahne

Chicorée grillée 17
Gerösteter Chicorée, Grenobler Walnüsse,
Weintrauben, Roquefort

Escargots 17
Sechs gratinierte Weinbergsschnecken

Poulpe grillé 18
Mittelmeer Oktopus, Spitzpaprikapistou,
Pimientos de Padrón

Foie gras de canard rôti 25
Gebratene Entenstopfleber, Balsamico-
kirschen, gesalzene Pistazien, Topinambur

Artichaut à la barigoule 15
Artichockenherzen, Gemüsesud, Wildkräutersalat

Poissons et crustacés

Filet de cabillaud 30
Gebratenes Kabeljaufilet, Ofenlauch, Beurre blanc,
Püree TORTUE

Homard d'Atlantique
Gegrillter Hummer, Kräuterpflücksalat, Sauce
Béarnaise, Frites TORTUE

1/2 Homard 500 g 37
1 Homard 1 kg 70

Nouilles au homard 40
Linguine, 1/2 Hummer, grüner Spargel, Hummerbisque

Tranches de saumon 30
Geröstete Tranchen vom Fjordlachs, Sauce Béarnaise,
sautiertes Gemüse, Püree TORTUE

Bouillabaisse TORTUE 29
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

A partager à deux

Die Spezialitäten für zwei Personen werden am Tisch
tranchiert oder filetiert. Zu allen Gerichten reichen wir
Ihnen Püree TORTUE. Preis pro Person.

Châteaubriand 45
Mittelstück vom Rinderfilet, Sauce Béarnaise

Poulet de maïs 25
Französisches Maishähnchen, Geflügeljus

Turbot 60
Im Ofen gerösteter ganzer Steinbutt, Beurre blanc

Accompagnements

Sauce Béarnaise 3
Frites TORTUE 3
Kräuterpflücksalat 4
Marktgemüse 5

brasserie

TORTUE

Champagner und Crémant

Perrier-Jouët Grand Brut	13,5	0,1 l	19	0,15 l
Perrier-Jouët Blason Rosé	17	0,1 l	24	0,15 l
Château Martinolles Blanc	7,5	0,1 l	11,5	0,15 l
Aimery Rosé, Sieur d'Arques	7,5	0,1 l	11,5	0,15 l
Prisecco Cuvée 22, alkoholfrei	6,5	0,1 l	9,5	0,15 l

Offene Weißweine 0,2l

Scheurebe	8,5
Hofmann, Rheinhessen, 2017	
Riesling	9
Rings, Pfalz, 2016	
Grauburgunder	8
Wernersbach, Rheinhessen, 2017	
Weissburgunder, Oberbergener Bassgeige	10,5
Franz Keller, Baden, 2017	
Sauvignon Blanc	8,5
Wernersbach, Rheinhessen, 2017	
Sancerre	10,5
Patrick Girault, Loire, 2016	
Mâcon Village, La Crepillionne	9
Domaine Fichet, Burgund, 2017	

Offene Roséweine 0,2l

TORTUE LA PLAGE Rosé	9
Hofmann, Rheinhessen, 2017	
By.Ott Rosé	11,5
Domaine Ott, Provence, 2016	
Réserve du Cochonnet Rosé	7,5
Badet Clément & Co., Languedoc, 2016	

Offene Rotweine 0,2l

Crazy Gaul	11,5
Matthias Gaul, Pfalz, 2016	
Réserve Speciale Syrah	8,5
Gérard Bertrand, Languedoc, 2016	
Côtes du Rhône Saint Esprit	9,5
Delas, Rhône, 2016	
Bourgogne Pinot Noir	11,5
Domaine Fabien Coche, Burgund, 2015	
Château Carbonneau Sequoia	9,5
Saint Foy, Bordeaux, 2016	
Château Valandraud Bad Boy	14,5
Saint Émilion, Bordeaux, 2014	

Weißweine 0,75l

Deutschland

TORTUE Riesling feinherb	29
Dr. Loosen, Mosel, 2017	
Riesling GG, Wehlener	65
Sonnenuhr	
Dr. Loosen, Mosel, 2016	
Riesling Kabinett, Kanzemer	50
Altenberg	
Von Othegraven, Mosel, 2016	
Riesling trocken	37
Robert Weil, Rheingau, 2017	
Riesling, Tonschiefer	38
Dönnhoff, Nahe, 2017	
Riesling trocken	26
Markus Pfaffmann, Pfalz, 2017	
Riesling, Kalkmergel*	32
Rings, Pfalz, 2016	
Grauburgunder	30
Gunderloch, Rheinhessen, 2017	
Grauburgunder	28
Wernersbach, Rheinhessen, 2017	
Grauburgunder Kabinett, eins zu eins	30
A. Diehl, Pfalz, 2017	
Grauburgunder S.	55
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2017	
Weissburgunder	49
Dönnhoff, Nahe, 2017	
Weissburgunder, Oberbergener Bassgeige*	38
Franz Keller, Baden, 2017	
Neipperger Weissburgunder	32
Graf Neipperg, Württemberg, 2017	
Weissburgunder	32
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2017	
Sauvignon Blanc	30
Wernersbach, Rheinhessen, 2017	
Sauvignon Blanc	26
Markus Pfaffmann, Pfalz, 2017	
Sauvignon Blanc	36
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2017	
Scheurebe	29
Hofmann, Rheinhessen, 2017	

Weißweine 0,75l

Frankreich

Les Princes Abbés Pinot Gris	34
Domaine Schlumberger, Elsass, 2015	
Gewürztraminer	52
Trimbach, Elsass, 2015	
Pouilly Fumé	53
Jonathan Pabiot, Loire, 2017	
Sancerre	38
Patrick Girault, Loire, 2016	
Chablis	47
Domaine Droin, Burgund, 2015	
Mâcon Village, La Crepillionne	32
Domaine Fichet, Burgund, 2017	
Chardonnay	30
Château Pesquié, Rhône, 2017	
Domaine Saint Cosme Les Deux Albion Blanc	43
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017	
Roséweine 0,75l	
TORTUE LA PLAGE Rosé	33
Hofmann, Rheinhessen, 2017	
Pino_ & Co. Rosé	30
Dreissigacker, Rheinhessen, 2017	
Saignée Rosé, Jedentag	32
Franz Keller, Baden, 2017	
Charlotte de Berry Rosé	28
Lergenmüller, Pfalz, 2016	
Clarette Cuvée Rosé	32
Knipser, Pfalz, 2017	
Sancerre Rosé	48
Bailly-Reverdy, Loire, 2016	
By.Ott Rosé	42
Domains Ott, Provence, 2016	
Domaine Ott Coeur de Grain Rosé*	69
Domains Ott Clos Mireille, Provence, 2016	
Aix en Provence*	37
Maison Saint Aix, Provence, 2017	
Tavel Rosé La Comballe	38
Delas, Rhône, 2015	
Réserve du Cochonnet Rosé	26
Badet Clément & Co., Languedoc, 2016	

Rotweine 0,75l

Deutschland

Crazy Gaul	42
Matthias Gaul, Pfalz, 2016	
Schwaigerner Lemberger	44
Graf Neipperg, Württemberg, 2015	
Das Kleine Kreuz*	65
Rings, Pfalz, 2015	
Cuvée X	89
Knipser, Pfalz, 2013	
Frankreich	
Côtes du Rhône Saint Esprit	34
Delas, Rhône, 2016	
Crozes Hermitage Rouge	49
E. Guigal, Rhône, 2014	
Gigondas	72
Château de Saint Cosme, Rhône, 2013	
Châteauneuf du Pape	85
E. Guigal, Rhône, 2012	
Bourgogne Pinot Noir	46
Domaine Fabien Coche, Burgund, 2015	
Château de Haute-Serre Géron Dadine Malbec	75
Georges Vigouroux, Cahors, 2015	
Château Carbonneau Sequoia	34
Saint Foy, Bordeaux, 2016	
Château La Fleur Grands Landes	34
Montagne Saint Émilion, Bordeaux, 2014	
Château Valandraud Bad Boy	52
Saint Émilion, Bordeaux, 2014	
Château d'Aiguilhe	54
Côtes de Castillon, Bordeaux, 2014	
Château de Pez	95
Saint Estèphe, Bordeaux, 2011	
Réserve Speciale Syrah	30
Gérard Bertrand, Languedoc, 2016	
Château Fabre Denat	33
Château Gasparets, Corbières, Languedoc, 2016	
Minervois La Nine	46
Domaine Jean-Baptiste Sénat, Languedoc, 2016	