

TORTUE

ENTRÉES FROIDES

Jahrgangssardinen la belle-iloise 21

Conserve de Poisson 1,4,10,12

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Weißer Thunfisch Biscaya 26

Conserve de Poisson 1,4,10,12

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Saumon fumé 4,7 21

Kalt geräucherter Ikarimi Lachs, Rote Bete, Meerrettich, Crème Fraiche, Kräuterpfücksalat, Rösti

Burrata 7,12 20

Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, frische Feigen, Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomaten

Salade à la Giselle 10,12 17

Blattsalat, mariniertes Gemüse, geröstete Nüsse Vinaigrette TORTUE

Foie gras de canard 1,3,7, A,B,C 32

Entenstopfleberterrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstetes Brioche

Tartare de Thon 1,4,9,12 24

Thunfischtatar, Avocado, Cevichesud, Kräuterpfücksalat

Tartare de bœuf 4,7,10,12 22

Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips

80g 22

160g und Frites TORTUE 32

Huîtres 1,7,8,12,14 32

Sechs Fine de Claire Austern auf Eis,

POISSONS ET CRUSTACÉS

Bouillabaisse TORTUE 2,3,4,7,9,10,12,14 36

Südfranzösischer Fischeintopf, sauce Rouille, Brotchips

Filet de Cabillaud sauvage 4,7,8,12 37

Geröstetes Filet vom isländischen Kabeljau, Blattspinat, Püree TORTUE, beurre blanc léger

Nouilles aux crustacés 1,2,4,8,12 36

Gebratene Garnelen, Orecchiette, würziges Tomatensugo, Basilikum, Parmesan, Rucola, Ligurische Oliven

Homard 2,3,7,12 57

Gegrillter halber Hummer, mariniertes Blattsalat, sauce Béarnaise, Frites TORTUE

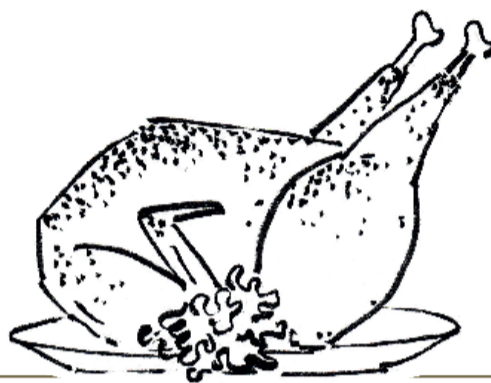
Sole 3,4,7,10,12 je 100g 18,5

Seezunge im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE

Imperial Caviar 3,4,7

Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol, Crème fraîche, gerösteter Brioche

20g Euro 49 | 50g Euro 100 | 100g Euro 195



CANARD

Geschmorte Bokelholmer Bauernente, Entenjus, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl, Cassis Jus

Halbe Ente 7,9,10,12 55

Für zwei Personen zum Teilen.

Geschmorte Bokelholmer Bauernente, Entenjus, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl, Cassis Jus

Ganze Ente 7,9,10,12 110

TORTUE SPÉCIALITÉS

Steak au Beurre de

Montpellier 3,7,12 48

Gebratenes Rumpsteak tranchiert, serviert in Sauce Montpellier, Frites TORTUE

Escalope de veau

“paillard” 7,9,10,12 38

Kalbsschnitzel Natur, sautierte Pilze, Babyspinat, Parmesan, Püree TORTUE, getrocknete Tomaten

Gnocchi 1,3,7,8,9,10,12 28

Gnocchi à la parisienne, Kürbisstampf, sautierte Pilze, Babyspinat, Parmesan, getrocknete Cherrytomaten

Risotto TORTUE 2,7,9,12 38

Cremiges Kürbis-Risotto, Parmesan, gebratene Garnelen, Salsa Verde

Bœuf Bourguignon 7,9,10,12 33

In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

ENTRÉES CHAUDES

Soupe aux oignons 1,7,12 12

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

Soupe de homard 1,2,3,4,7,12,14, B 18

Hummerschaumsuppe, Krustenterravioli

Escargots 1,7,10,12,14 22

Sechs Weinbergsschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

Crevettes rôties 2,3,7,10 24

Geröstete Garnelen, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten

Poulpe 4,8,14 24

Gegrillter Mittelmeerpulpo, würziges Tomatensugo, Pimientos de Padron, Kräuterpfücksalat, Ligurische Oliven

Choufleur 6,7,8 19

Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde, Kräuterpfücksalat, Piemonteser Haselnüsse

Tarte au fromage de chèvre 1,7,8,10,12, B 19

Ziegenkäseblättertarte, Kräuterpfücksalat, frische Feigen, Chutney, karamellisierte Walnuss

VIANDES SAUTÉES

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen TORTUE Sauce Red Hot, Sauce Béarnaise oder Sauce Montpellier und Püree TORTUE.

Entrecôte 10,12 48

300g 48

Filet de bœuf 9,10,12 48

200g 48

300g 61

Châteaubriand 3,4,7,9,10,12 61

Preis pro Person.

Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE

Für 2 Personen.

Bitte beachten Sie, dass es hier zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.

ACCOMPAGNEMENTS

Sauce Béarnaise 3,7,9,12 6

TORTUE Sauce Red Hot 1,5,6,9,11,12 6

Pfeffersauce 7,9,12 6

Sauce Montpellier 3,7,12 6

Frites TORTUE 6

Püree TORTUE 7,10 6

Kräuterpfücksalat 8,10,12 8

Marktgemüse 7,9,12 8

Sautierte Pilze 7,9,12 8

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER, CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 17 0,375 l 49
0,75 l 105 1,5 l 199

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 22 0,375 l 59
0,75 l 144 1,5 l 249

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 8 0,375 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 8 0,375 l 59

**Prisecco Cuvée 22
alkoholfrei**
0,1 l 7 0,375 l 45

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Riesling Tonschiefer 46
Dönnhoff, Nahe, 2020

Riesling trocken 49
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling „Alte Reben“
Oestricher Doosberg** 58
Spreitzer, Rheingau, 2020

Riesling Geheimrat J * 62
Wegeler, Rheingau, 2016

Grauburgunder 48
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020

Weissburgunder 46
Van Volxem, Mosel, 2020

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 60
Graf Neipperg, Württemberg, 2020

**Weissburgunder,
Einzigacker** 89
Dreissigacker, Rheinhessen, 2019

Diel de Diel 44
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2020

Chardonnay Johanniskreuz 54
Markus Schneider, Pfalz, 2019

**Sauvignon Blanc Terra
Rossa** 54
Weedenborn, Rheinhessen, 2019

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 53
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

WEISSWEINE

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2019
0,2 l 11 0,75 l 39

Riesling
Rings, Pfalz, 2018
0,2 l 12 0,75 l 42

Weissburgunder
Godramstein Löß-Lehm, Münzberg,
Pfalz, 2020
0,2 l 12 0,75 l 43

**Sancerre
"Le Grandes Genevrières"**
Patrick Girault, Loire, 2019
0,2 l 15,5 0,75 l 56

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2019
0,2 l 16,5 0,75 l 62

WEISSWEINE 0,75L

FRANKREICH

Mas de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019

Chablis 54
Domaine Droin, Burgund, 2018

Chablis 1er Cru „Beuroy“ 69
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2017

Pouilly Fuissé 84
Maison Champy, Burgund, 2018

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 89
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2017

Pouilly Fumé 60
Jonathan Pabiot, Loire, 2019

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2019

ROSÉWEINE 0,75L

Sancerre Rosé 46
Bailly Reverdy, Loire, 2020

Le Pas du Moine 55
Château Gassier, Provence, 2020

Clos Mireille Rosé 89
Domaines Ott, Provence, 2020

ROTWEINE

TORTUE Spätburgunder
Von Winning, Pfalz, 2017
0,2 l 15,5 0,75 l 56

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2018
0,2 l 13 0,75 l 46

Château Hauchat
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Côtes du Rhône Saint Esprit
Delas, Rhône, 2018
0,2 l 13 0,75 l 46

Margaux du Château Margaux
Médoc, Bordeaux, 2014
0,2 l 23 0,75 l 80

ROTWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz * 75
Rings, Pfalz, 2018

Cuvée X 95
Knipser, Pfalz, 2017

FRANKREICH

Beaujolais Villages Tentation 53
Jean Claude Lapalu,
Saint-Etienne-la-Varenne, 2020

Gigondas 85
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

Châteauneuf-du-Pape 110
Château La Nerthe, Rhône, 2013

Volnay 105
Chantal Lescure, Burgund, 2017

Bourgogne Pinot Noir 48
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2018

**Château de Haute-Serre
Géron Dadine Malbec** 85
Georges Vigouroux, Cahors, 2018

Bad Boy 64
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Château Mangot Grand Cru 80
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache Gérard Bertrand, Cigalus
Estate, Languedoc, 2019

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 44

Esprit Gassier Rosé
Château Gassier, Provence, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2017
0,05 l 7
0,1 l 12,5
0,375 l 42

Château Suduiraut
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,
Bordeaux, 2016
0,05 l 7
0,1 l 12,5
0,375 l 42

MAGNUM FLASCHEN

WEISSWEINE 1,5L

Riesling Geheimrat J 125
Wegeler, Rheingau, 2016

**Weissburgunder,
Einzigacker** 185
Dreissigacker, Rheinhessen, 2017

**Riesling GG Ganzhorn
im Sonnenschein** 220
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2016

ROTWEINE 1,5L

Constable House 84
Beaumont, Bot River,
Südafrika, 2016

Das kleine Kreuz 150
Rings, Pfalz, 2017

Il Bruciato Bolgheri 160
Tenuta Guado al Tasso,
Toskana, 2018

Il Pino di Biserno 265
Tenuta di Biserno, Bibbona,
Toskana, 2018