

KALTE VORSPEISEN

- Ziegenfrischkäse** ^{7,9,12} 20
Marinierte Rote Bete, Rosenkohlsalat, Walnuss
- Caesar Salat** ^{1,3,4,7,8,9,10,12} 21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan
- Burrata** ^{7,8,9} 25
Lauwarmes Ratatouillegemüse, Pinienkerne, Buschbasilikum
- Jahrgangssardinen Tartine** ^{1,4,10,12} 25
Marinierte Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot
- Weißer Thunfisch "Ventresca"** 29
Marinierte Cherrytomaten, geröstetes Brot ^{1,4,10}
- Ikarimi Lachs** ^{4,7} 29
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, Meerrettich, Apfel, Schmand
- Thunfischtatar** ^{4,7,8,10} 29
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado
- Austern** ^{1,7,8,12,13,14} 39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot
- Rindertatar** ^{1,4,9,10,12} 29
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip
- 80g** 29
160g mit Frites TORTUE 39
- Entenleberterriner** ^{1,3,7, A,B,C} 45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche

KAVIAR

- Golden Queen Impérial** ^{1,3,4,7} 65
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
- 20g** 65
50g 115
100g 195

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- Meeresfrüchteplatte** ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14, A,B,C} 189
Für zwei Personen
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Fine de Claire Austern, Räucherlachs und Auswahl hausgemachter Dips
- Thunfisch Steak** ^{4,9} 46
Gebratenes Filet "rare", Ratatouillegemüse, Artischocken, ligurische Oliven, Kapern, Panisse
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12} 26
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
- klein** 26
groß 48
- Seezunge je 100g** ^{3,4,7,9,10,12} 21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE
- Steinbutt Filet** ^{4,7,8,9,10,12} 65
Gebraten, Spinat in Trüffelrahm, frischer Trüffel Sellerie Püree, Beurre Blanc

TORTUE



Bauernente aus der Nordheide ^{1,7,9,12}
Brust und Keule, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Jus

halbe Ente 65
ganze Ente 130

Gans ^{1,7,9,12} 300
Im ganzen Zubereitet für 4 Personen, Kartoffelklöße, Jus, Rotkohl, gerösteter Rosenkohl



KLASSIKER TORTUE

- Kalbsleber** ^{7,9,10,12} 39
Gebraten, Quitte, Winterkohl, Jus, Pinienkerne Püree TORTUE
- Kalbstaufelspitz** ^{9,12} 45
Für 2 Personen, Preis pro Person.
Frischer Meerrettich, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE
- Bœuf Bourguignon** ^{7,9,10,12,B} 43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE
- Rinderroulade** ^{7,9,10,12} 39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE
- Tournedos Rossini** ^{1,7,8,9,10,12,A} 62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, Winterkohl, Trüffel Jus, Püree TORTUE
- Halber Hummer** ^{2,3,7,10,12} 69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

WARME VORSPEISEN

- Kürbiscreme Suppe** ^{8,9} 15
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl
- Französische Zwiebelsuppe** ^{1,7,12} 16
Röstbrot, Bergkäse
- Hummerschaumsuppe** ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B} 21
Krustenterravioli
- Baba Ghanoush** ^{11,12} 19
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam
- Entenpraline** ^{1,3,7,9,10} 24
Kross gebacken, Sellerie, Trüffel
- Weinbergschnecken** ^{3,7,10,12,14} 28
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch
- Garnelen** ^{2,3,7,10,12} 29
Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch
- Jakobsmuscheln** ^{7,9,12,14} 32
Gebraten, Selleriecreme, frischer Trüffel, junger Kohl
- Entenleber** ^{1,3,7,9,12} 45
Gebraten, Quitte, Pain perdu, Jus

FLEISCH

- Châteaubriand** ^{3,7,9,10,12} 74
Für 2 Personen, Preis pro Person.
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot ^{9,10,12,B} oder Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE ^{7,10}
- Steak Montpellier** ^{3,7,9,12} 54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE, serviert in Sauce Montpellier

Entrecôte 55
300g

Rinderfilet 55
180g 70
280g
serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot ^{9,10,12,B} oder Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE ^{7,10}

PASTA & RISOTTO

- Kürbisrisotto mit Salsiccia** ^{8,9,12} 29
Cremiges Risotto, Parmesan, Fenchelbratwurst, geröstete Kürbiskerne, getrocknete Tomaten
Wahlweise mit Garnelen ² 48
- Gnocchi à la Parisienne** ^{1,3,7,9,12} 38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette
- Käseknödel** ^{1,3,6,7,9} 29
Geschmorter Hokkaido Kürbis, Waldpilze, getrocknete Tomaten, Zupfsalat, Bergkäse
- Pasta Hummer** ^{1,7,10,12,14} 69
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, Hummersauce, junges Gemüse

Bei Speisenbestellungen nach 22:30 Uhr, behalten wir uns aufgrund der langen Zubereitungszeit vor, ausgewählte Gerichte nicht mehr anzubieten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 23 0,75 l 155

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 29 0,75 l 199

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

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Mosel
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Rosé Prickelnd
Oddbird Rosé
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2023

Riesling Kallstadter Saumagen 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2023

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

Grauburgunder S Frühlingsplätzchen 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2023

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

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

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner Sonnenstuhl 75
Stahl, Franken, 2021

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2023

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2023

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2023

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2023
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, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2022
0,15 l 14,5 0,75 l 69

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2023
0,15 l 17,5 0,75 l 85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2022
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, 2023
0,15 l 15,5 0,75 l 75

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2020
0,15 l 18,5 0,75 l 89

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Grenache, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2023
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

Maison Sainte Marguerite Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2023
0,15 l 16,5 0,75 l 79

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2019
0,05 l 10,5 0,375 l 69

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Riesling Pettenthal
Weingut Manz, Rhinessen, 2021
0,15 l 15 0,75 l 72

Paulliac de Batailley
2. Wein von Château Batailley
Paulliac, Bordeaux, 2019
0,15 l 19,5 0,75 l 99

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2022

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2023

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2023

Saint Aubin Les Champlots 109
Chardonnay
1er Cru
Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2022

Pouilly Fumé Léon* 79
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2023

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

Chablis 1er Cru Beauroy* 85
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2022

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

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2022

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2023

Le Pas du Moine* 65
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2023

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

Rock Angel 95
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2023

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 69
Martin Waßmer, Baden, 2021

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

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipsper, Pfalz, 2019

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2022

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, 2020

Châteauneuf-du-Pape 129
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2019

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, 2017

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