

TORTUE

ENTRÉES FROIDES

Salade à la Giselle ^{10,12}	18
Blattsalat, mariniertes Gemüse, geröstete Nüsse, Vinaigrette TORTUE	
Burrata ^{7,12}	22
Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, Rhabarber, Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomaten	
Jahrgangssardinen la belle-iloise	22
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}	
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot	
Weißer Thunfisch Biscaya	27
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}	
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot	
Tartare de Thon ^{1,4,9,12}	25
Thunfischtatar, Avocado, Cevichesud, Kräuterpfücksalat	
Foie gras de canard ^{1,3,7, A,B,C}	36
Entenstopfleberterrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstetes Brioche	
Tartare de bœuf ^{4,7,10,12}	
Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips	
80g	24
160g und Frites TORTUE	34

ENTRÉES CHAUDES

Soupe aux oignons ^{1,7,12}	13
Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté	
Soupe de homard ^{1,2,3,4,7,12,14,B}	19
Hummerschaumsuppe, Krustentierravioli	
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, Cassis, Chutney, karamellisierte Walnuss	
Escargots ^{1,7,10,12,14}	24
Sechs Weinbergschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
Poulpe ^{4,8,14}	25
Gegrillter Mittelmeerpulpo, würziges Tomatensugo, Pimientos de Padrón, Kräuterpfücksalat, Ligurische Oliven	
Crevettes rôties ^{2,3,7,10}	26
Geröstete Garnelen, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch	
Foie gras de canard roti ^{9,12}	36
Gebratene Entenstopfleber, karamellisierte Äpfel, Zwiebelkompott, Jus, piemonteser Haselnüsse	

ASPERGES

Spargel vom Hof Alhusen	
Junge Grenaille Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	
Natur ^{3,7,9,12}	24
Wiener Schnitzel ^{1,3,7,9,12}	45
Gebratene Tranche Fjordlachs ^{3,4,7,9,12}	45
Lüneburger Katenschinken ^{3,7,9,12}	38



CRUSTACÉS

Plateau de fruits de mer	155
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Fine de Claire Austern, Thunfischtatar, 20g Imperial Caviar, Nordseekrabben, & Auswahl hausgemachter Dips	
Für zwei Personen ^{1,2,4,7,9,10,14,A,C}	
Huîtres ^{1,7,8,12,14}	34
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
Imperial Caviar ^{3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol, Crème fraîche, gerösteter Brioche	
20g	49
50g	100
100g	195
Nouilles au poulpe ^{1,4,7,12}	37
Gebratener Oktopus, Gemellini, Fenchel, Kräuterpesto, Babyspinat, Ligurische Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan	
Homard ^{2,3,7,12}	65
Gegrillter halber Hummer, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

TORTUE SPÉCIALITÉS

Risotto TORTUE ^{2,7,8,9,10,12}	36
Cremiges Risotto, Mascarpone, Zitrone, Fenchel, Parmesan, gebratene Garnelen	
Tournedos Rossini ^{7,9,10,12}	59
Rinderfilet Medaillons, gebratene Foie Gras, grüner Spargel, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
Nouilles aux Truffes ^{7,9,10,12}	39
Gemellini, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan	
Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12}	36
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	
Poulet rôti ^{10,12, B}	37
Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot, Frites TORTUE	
Escalope de veau paillard ^{7,9,10,12}	39
Kalbsschnitzel Natur, Spargel, Babyspinat, Parmesan	

VIANDES SAUTÉES

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

Entrecôte ^{10,12}	
300g	49
Filet de bœuf ^{9,10,12}	
200g	49
300g	65
Steak au Beurre de Montpellier ^{3,7,12}	49
Gebratenes Rumpsteak, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier	
Châteaubriand ^{3,4,7,9,10,12}	65
Für 2 Personen. Preis pro Person. Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE	

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

POISSONS

Bouillabaisse TORTUE ^{2,3,4,7,9,10,12,14}	38
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips	
Filet de cabillaud sauvage ^{4,7,8,12}	38
Geröstetes Filet vom isländischen Kabeljau, Blattspinat, Püree TORTUE, Beurre blanc légère	
Loup de Mer ^{4,9,10}	39
Gebratenes Wolfsbarschfilet, provenziales Gemüse, Pinienkerne, ligurische Oliven, mariniertes Blattsalat	
Sole ^{3,4,7,10,12}	je 100g 19,5
Seezunge im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 18 0,375 l 69
0,75 l 129 1,5 l 269

Charles Heidsieck Rosé Réserve
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 9 0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Cuvée 22
alkoholfrei**
0,1 l 8 0,75 l 45

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

**Riesling -S-
Frühlingsplätzchen** 47
Laura Weber, Nahe, 2019

Riesling trocken 49
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling "Alte Reben"
Oestricher Doosberg** 59
Spreitzer, Rheingau, 2019

Riesling Geheimrat J * 65
Wegeler, Rheingau, 2016

Grauburgunder Réserve 44
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder 46
Van Volxem, Mosel, 2020

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 65
Graf Neipperg, Württemberg, 2020

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2020

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2019

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

WEISSWEINE

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2021
0,2 l 11,5 0,75 l 39

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Riesling
Rings, Pfalz, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Weissburgunder
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020
0,2 l 12 0,75 l 51

**Sancerre
"Le Grandes Genevrières"**
Patrick Girault, Loire, 2019
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2020
0,2 l 16,5 0,75 l 62

WEISSWEINE 0,75L

FRANKREICH

Chablis 55
Domaine Droin, Burgund, 2018

Chablis 1er Cru „Beuroy“ 69
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2019

Pouilly Fuissé 88
Maison Champy, Burgund, 2018

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 95
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2018

Pouilly Fumé 60
Jonathan Pabiot, Loire, 2019

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

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

ROSÉWEINE 0,75L

Sancerre Rosé 49
Bailly Reverdy, Loire, 2021

Le Pas du Moine 55
Château Gassier, Provence, 2020

Clos Mireille Rosé 89
Domaines Ott, Provence, 2020

ROTWEINE

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Château Hauchat
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 14 0,75 l 49

Côtes du Rhône Saint Esprit
Delas, Rhône, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Margaux du Château Margaux
Médoc, Bordeaux, 2014
0,2 l 23 0,75 l 83

ROTWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz * 75
Rings, Pfalz, 2019

Cuvée X 99
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

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

Gigondas 89
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

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

Volnay 105
Chantal Lescure, Burgund, 2017

Bourgogne Pinot Noir 59
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2018

**Château de Haute-Serre
Géron Dadine Malbec** 87
Georges Vigouroux, Cahors, 2018

Bad Boy 65
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Château Mangot Sélection 83
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, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

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, 2017
0,05 l 7
0,1 l 12,5
0,375 l 42

MAGNUM

WEISSWEINE 1,5L

Riesling Geheimrat J 125
Wegeler, Rheingau, 2016

**Grauburgunder GG
Kähler** 155
Franz Keller, Baden, 2018

**TORTUE
Sauvignon Blanc** 100
Weedenborn, Rheinhessen, 2020

ROSÉWEINE 1,5L

TORTUE La Plage Rosé 90
Hofmann, Rheinhessen, 2020

Esprit Gassier Rosé 105
Château Gassier, Provence, 2019

Rosé et Or 175
Château Minuty, Provence, 2020

ROTWEINE 1,5L

Das kleine Kreuz 150
Rings, Pfalz, 2019

Château Lousteauneuf 147
Cru Bourgeois Médoc,
Bordeaux, 2018

Château Mangot Sélection 160
Saint Émilion, Bordeaux, 2018

Château de Pez 245
St. Estèphe, Bordeaux, 2019