

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

Burrata ^{7,12}	24
Sahne Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, gegrillte Aubergine, marinierte Cherrytomaten	
Jahrgangssardinen la belle-iloise	24
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}	
Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot	
Weißer Thunfisch Biscaya	28
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}	
Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot	
Gurkensalat "orientalisch" ^{1,7,11}	16
Gurke, Dill, Joghurt, Granatapfel, Zatar, Maulbeeren	
Heidespargel ^{10,B}	25
Lauwarmer Spargelsalat, Bayonne-Schinken, Pinienkerne, Rapsöl-Vinagrette, Wildkräutersalat, Parmesan	
Entenstopfleberterrine ^{1,3,7, A,B,C}	37
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	26
160g mit Frites TORTUE	36

WARME VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	14
Röstbrot, Bergkäse	
Pfifferlingstorte ^{1,3,7,8,9}	19
Kleine französische Tarte, Pfifferlinge, Schalotten, Kräuterpfücksalat	
Hummerschaumsuppe	19
Krustenterravioli ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}	
Gerösteter Blumenkohl ^{9,11,B}	20
Curry-Hummus, Cherrytomaten, Kapern, Olivenöl, Pinienkerne	
Weinbergschnecken ^{3,7,10,12,14}	26
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
Jakobsmuscheln ^{7,9,12,14}	32
Gebraten, Pastinake, Spinat, Pinienkerne, Beurre blanc léger	
Garnelen ^{2,3,7,10,12}	28
Geröstet, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch	
Entenstopfleber ^{3,7,12}	42
Gebraten, Rhabarber, Pastinaken Crème, Jus	



SPARGEL

Spargel vom Hof Alhusen

Junge Grenaille Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter

Natur ^{3,7,9,12}	32
Als Beilage ^{3,7,9,12}	18
Lüneburger Katenschinken ^{3,7,9,12}	36
Wiener Schnitzel ^{1,3,7,9,12}	48
Gebratene Tranche vom Fjordlachs ^{3,4,7,9,12}	48
Rinderfiletmedaillons ^{3,7,9,12}	56

KLASSIKER TORTUE

Pasta Garnele ^{1,2,7,9}	37
Gemelli, gebratene Garnelen, Rucola, Tomatensugo, ligurische Oliven, Parmesan	
Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A}	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Foie Gras, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
Gnocchi à la parisienne ^{1,3,7,9,12}	35
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinagrette	
Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B}	38
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchteplatte	155
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Lachstatar, 20g Imperial Caviar, Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und Auswahl hausgemachter Dips Für zwei Personen ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC}	
Meeresfrüchte Tajine ^{2,9}	44
Gebratene Garnelen, Jakobsmuscheln, Tajinegemüse, ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse	
Bouillabaisse TORTUE	42
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips ^{1,2,3,4,9,10,12,14,A}	
Isländischer Kabeljau ^{4,7,9,12}	42
Gebratenes Kabeljaufilet, Pastinake, Frühlingsgemüse, Beurre blanc léger	
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	19,5
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14}	67
Gegrillter halber Hummer, Gemelli, Hummersauce, junges Gemüse	
Halber Hummer ^{2,3,7,10,12}	67
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	
Austern ^{1,7,8,12,13,14}	38
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
Golden Queen Impérial Caviar ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol Crème fraîche, geröstetes Brioche	
20g	40
50g	90
100g	170

FLEISCH

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen 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}

Entrecôte	54
300g	
Rinderfilet	
200g	54
300g	69
Steak Montpellier	52
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}	
Châteaubriand ^{3,7,9,10,12}	69
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Püree TORTUE, Sauce Béarnaise. Für 2 Personen. Preis pro Person. Bitte beachten Sie, dass es zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.	

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 26 0,75 l 169

Aimery Grandes Cuvée 1531 Rosé Brut
Sieur d'Arques, Limoux
0,1 l 9 0,75 l 59

Prisecco Weissduftig alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l 8 0,75 l 45

WEISSWEINE

TORTUE Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
0,2 l 11,5 0,75 l 39

Weissburgunder
Ress, Rheinhessen, 2022
0,2 l 12 0,75 l 43

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 15 0,75 l 49

Sancerre Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022
0,2 l 17 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021
0,2 l 17,5 0,75 l 62

ROTWEINE

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2020
0,2 l 13 0,75 l 46

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

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,2 l 18,5 0,75 l 65

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGE Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Grenache, Rolle, Cinsault
Château Gassier, Provence, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling S Frühlingsplätzchen 49
Laura Weber, Nahe, 2021

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2021

Riesling "Alte Reben" Oestricher Doosberg 59
Spreitzer, Rheingau, 2021

Riesling Geheimrat J * 69
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 49
Bietighöfer, Pfalz, 2021

Grauburgunder Rothenberg 85
Klumpp, Baden, 2021

Weissburgunder Löß-Lehm 49
Münzberg, Pfalz, 2021

Weissburgunder GG Schlossberg 69
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2021

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay
Korell, Nahe, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2021

Muskateller 39
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner, Frickenhäuser Kapellenberg 55
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Scheurebe 39
Stahl, Franken, 2021

Summerfeeling 39
Muskateller, Sauvignon Blanc,
Müller-Thurgau
Landerer, Baden, 2022

FRANKREICH

Pinot "Les Jardins" 59
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 55
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2021

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 115
Sauvignon Blanc
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2019

Pouilly Fumé Léon* 65
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2021

Chablis 59
Chardonnay
Domaine Droin, Burgund, 2021

Chablis 1er Cru „Beauroy“ 75
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

Bourgogne Chardonnay 66
Domaine Jomain, Burgund, 2021

Meursault "Les Narvaux" 135
Chardonnay
Jean-Marie Bouzereau, Burgund, 2020

Secret de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine 59
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2021

Rock Angel 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2021

Clos Mireille Rosé 99
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2021

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz* 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2020

Cuvée X 110
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 45
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

Secret de Lunès Syrah 46
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2020

Beaujolais Villages Tentation 53
Gamay
Jean Claude Lapalu, Beaujolais, 2020

Crocus Le Calcifère 87
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,
Cahors, 2016

ROTWEINE

FRANKREICH

Gigondas 89
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2019

Châteauneuf-du-Pape 110
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2016

Bourgogne Pinot Noir 75
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 115
Pinot Noir
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Bad Boy 69
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Mangot Sélection 83
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Margaux 92
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Médoc, Bordeaux, 2015

Château Paloumey 88
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2000

Château Charmail 105
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2005

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2020

La Clape 99
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2019