

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

Ceasar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	19
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
Burrata ^{1,7,12}	25
Grüner Spargel, Cherry Tomaten, ligurische Oliven, Sauce Romesco, Focaccia	
Jahrgangssardinen Tartine	25
Marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot ^{1,4,10,12}	
Ziegenfrischkäse ^{7,8,12}	24
Gegrillte Paprika, Himbeere, Mandel, Kräuter	
Tranchen vom Lachs ^{4,7,9,10,12}	27
Kaltgeräuchert, Rösti, Gurken Dill 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}	28
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	28
160g mit Frites TORTUE	38
Entenleberterrine ^{1,3,7, A,B,C}	45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème fraîche, geröstetes Brioche	
20g	45
50g	95
100g	175

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchteplatte	175
Für zwei Personen ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC}	
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Imperial Caviar, Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und Auswahl hausgemachter Dips	
Thunfisch Steak rare ^{4,9}	46
Gegrillt, Tomatensugo, grüner Spargel, gebackene Polenta, ligurische Oliven, Rucola	
Bouillabaisse TORTUE	46
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips ^{1,2,3,4,9,10,12,14,A}	
Kabeljaufilet ^{4,7,9,10,12}	47
Sautierter Palmkohl, Püree TORTUE, Beurre Blanc	
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}	59
Gebraten, Trüffelrahmspinat, Beurre Blanc, gehobelter Trüffel, Püree TORTUE	

SPARGEL

Spargel vom Hof Alhusen
Grenaille Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter ^{3,7,12}

Nature	32
Lüneburger Katenschinken	36
Wiener Schnitzel ¹	49
Thunfisch Steak rare ⁴	49
Rinderfilet Medaillons	56



KLASSIKER TORTUE

Rinderroulade ^{7,9,10,12}	36
Spitzkohl, Schmorjus, Püree TORTUE	
Kalbsleber ⁹	39
Tomatensugo, Salbei, Spinat, Polenta	
Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B}	43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	
Paillard vom Maishähnchen	39
Gebratene Brust, Spinat, Trüffelrahm, Püree TORTUE ^{7,9,10,12}	
Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A}	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
Halber Hummer ^{2,3,7,10,12}	69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

WARME VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe ^{7,9,12}	15
Katenschinken, Kräuteröl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Hummerschaumsuppe	21
Krustenterravioli ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}	
Quinoa & Palmkohl ⁹	21
Geschmorter Mangold & Palmkohl, Curry Quinoa, Granatapfel, Joghurt	
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	
Mittelmeer Pulpo ^{9,12,14}	33
Lauwarmer Salat von bunten Kirschtomaten, Sellerie, Oliven, Kapern, Kräutern, Artischocken	
Entenleber ^{1,3,7,9,12}	45
Gebraten, Rhabarber, Pain perdu, Jus	

FLEISCH	
Lammhüfte ^{1,3,7,9,10}	40
Rosa gebraten, Bärlauchkruste, Frühlingsgemüse Polenta	
Steak Montpellier	54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}	

Châteaubriand ^{3,7,9,10,12}	74
Für 2 Personen. Preis pro Person. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten	

Entrecôte	55
300g	
Rinderfilet	
180g	55
280g	70

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

Safran Risotto ^{7,9,12}	29
Fenchelgemüse, Queller, Parmesan mariniertes Kräuterpfücksalat, Bärlauchöl	
Wahlweise mit Meeresfrüchten ^{4,14}	46
Gnocchi à la parisienne ^{1,3,7,9,12}	38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
Orecchiette & Ragout ^{1,7,9,12}	39
Gezupfte Rinderschaukel, Ligurische Oliven, Parmesan, Palmkohl	
Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14}	69
Gegrillter halber Hummer, Gemelli, Hummersauce, junges Gemüse	

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

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

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 28 0,75 l 189

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

ALKOHOLFREI

Grauburgunder
St. Antony, Rheinhessen, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Rosé Prickelnd
Kolonne Null, Provence, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2022

**Riesling Kallstadter
Saumagen** 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

**Riesling Alte Reben
Oestricher Doosberg** 65
Spreitzer, Rheingau, 2022

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018

**Grauburgunder S
Frühlingsplätzchen** 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2021

Oberbergener Bassgeige 65
Weissburgunder
Franz Keller, Kaiserstuhl, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 79
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

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

Blanc de Blanc 49
Spätburgunder
Schäfer, Rheinhessen, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 65
Bickel-Stumpf, Franken, 2022

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2022

WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir
Grauburgunder***
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
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, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,15 l 14,5 0,75 l 69

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2022
0,15 l 17,5 0,75 l 85

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2021
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, 2021
0,15 l 15,5 0,75 l 75

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,15 l 18,5 0,75 l 89

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
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

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 10,5 0,375 l 69

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2019
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS

Esprit Gassier -Edition Limitée
Château Gassier, Côtes de Provence, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Sancerre Clos de Beaujeu 129
Sauvignon Blanc
Gérard Boulay, Loire, 2021

Pouilly Fumé Léon* 79
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2022

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

Chablis 1er Cru Beauroy* 79
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2021

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

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 99
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* 65
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,
Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2022

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

Rock Angel 95
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

**Spätburgunder
Schlatter Maltesergarten** 69
Martin Waßmer, Baden. 2020

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

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

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, 2019

Châteauneuf-du-Pape 129
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2017

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, 2016

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