

## TORTUE

## KALTE VORSPEISEN

<b>Caesar Salat</b> <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>	19
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
<b>Burrata</b> <sup>1,7,12</sup>	25
Grüner Spargel, Cherry Tomaten, ligurische Oliven, Sauce Romesco, Focaccia	
<b>Jahrgangssardinen Tartine</b> <sup>1,4,10,12</sup>	25
Marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot	
<b>Ziegenfrischkäse</b> <sup>7,8,12</sup>	24
Gegrillte Paprika, Himbeere, Mandel, Kräuter	
<b>Ikarimi Lachs</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	29
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, grüne Sauce	
<b>Thunfischtatar</b> <sup>4,7,8,10</sup>	29
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
<b>Austern</b> <sup>1,7,8,12,13,14</sup>	39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	28
Kräuterpfucksalat, Roggenbrotchip	
<b>80g</b>	28
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	38
<b>Entenleberterrine</b> <sup>1,3,7, A,B,C</sup>	45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	

## KAVIAR

<b>Golden Queen Impérial</b> <sup>1,3,4,7</sup>	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème fraîche, geröstetes Brioche	
<b>20g</b>	55
<b>50g</b>	105
<b>100g</b>	185

## FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE

<b>Meeresfrüchteplatte</b> <sup>1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,B,C</sup>	189
Für zwei Personen	
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Fine de Claire Austern, Räucherlachs und Auswahl hausgemachter Dips	
<b>Thunfisch à la niçoise</b> <sup>1,4,9</sup>	44
Gebratenes Filet "rare", grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Sauce Montpellier, ligurische Oliven	
<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
<b>klein</b>	26
<b>groß</b>	46
<b>Seezunge je 100g</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
<b>Steinbutt Filet</b> <sup>4,7,8,9,10,12</sup>	59
Gebraten, Sauté von Pfifferlingen und jungen Erbsen, Püree TORTUE, Beurre Blanc	

## MATJES-ZEIT IM TORTUE

<b>Holländischer Matjes</b> <sup>4,7,9,10,12</sup>	18
Tatar, grüne Sauce, mariniertes Blattsalat, rote Zwiebeln, Radieschen	
<b>Matjes "Hausfrauen Art"</b> <sup>4,7,9,10,12</sup>	32
Junge Bohnen, geröstete Drillinge, Hausfrauensauce	



## KLASSIKER TORTUE

<b>Kalbsleber</b> <sup>7,9,10,12</sup>	37
Gebraten, karamellisierte Chicorée, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
<b>Bœuf Bourguignon</b> <sup>7,9,10,12,B</sup>	43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pfifferlinge, Speck, Püree TORTUE	
<b>Paillard vom Maishähnchen</b> <sup>7,9,10,12</sup>	39
Gebratene Brust, Ratatouille, geröstete Grenaille Kartoffel, Jus	
<b>Tournedos Rossini</b> <sup>1,7,8,9,10,12,A</sup>	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, grüner Spargel, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
<b>Halber Hummer</b> <sup>2,3,7,10,12</sup>	69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

## WARME VORSPEISEN

<b>Pfifferlingscrèmesuppe</b> <sup>7,9,12</sup>	15
Brioche Croutons, Kräuteröl	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7,12</sup>	16
Röstbrot, Bergkäse	
<b>Hummerschaumsuppe</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14,A,B</sup>	21
Krustenterravioli	
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>11,12</sup>	19
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
<b>Weinbergschnecken</b> <sup>3,7,10,12,14</sup>	28
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
<b>Garnelen</b> <sup>2,3,7,10,12</sup>	29
Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch	
<b>Mittelmeer Pulpo</b> <sup>11,12,14</sup>	30
Gegrillt, Baba Ghanoush, Pimentos, Sesam, junger Knoblauch, Tomate	
<b>Entenleber</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	45
Gebraten, Aprikose, Pain perdu, Jus	

## FLEISCH

<b>Lammrücken</b> <sup>1,3,9,12</sup>	45
Rosa gebraten, Kräuterkruste, junger Knoblauch, Ratatouille, geröstet Grenaille Kartoffeln	
<b>Steak Montpellier</b> <sup>3,7,9,12</sup>	54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier	
<b>Châteaubriand</b> <sup>3,7,9,10,12</sup>	74
Für 2 Personen. Preis pro Person. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten	
<b>Entrecôte</b>	
<b>300g</b>	55
<b>Rinderfilet</b>	
<b>180g</b>	55
<b>280g</b>	70
serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot <sup>9,10,12,B</sup> , oder Sauce Montpellier <sup>3,7,9,12</sup> ; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE <sup>7,10</sup>	
<b>PASTA &amp; RISOTTO</b>	
<b>Erbsen Risotto</b> <sup>7,9,12</sup>	29
Risotto, grüner Spargel, junge Erbsen, Parmesan, geröstete Nüsse	
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>	
<b>Gnocchi à la parisienne</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
<b>Spinatknödel</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	29
Sautierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Zupfsalat, Parmesan, Pfifferlingsrahmsauce	
<b>Pasta Hummer</b> <sup>1,7,10,12,14</sup>	69
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, 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 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, 2019

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

**Spiesheimer Grauburgunder** 55  
Becker, Rheinhessen, 2022

**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, 2022

**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, 2022  
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, 2022  
0,15 l 17,5 0,75 l 85

## EMPFEHLUNG DES SOMMELIÉRS

**Minuty M**  
Côtes de Provence, A.O.P., 2023  
0,15 l 15 1,5 l 149

## 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

**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, 2022

**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, 2022

**Cigalus Blanc** 99  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc  
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand  
Languedoc, 2021

## 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, 2020  
0,15 l 18,5 0,75 l 89

## ROSÉWEINE

**TORTUE La Plage Rosé\***  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir  
Hofmann, Rheinhessen, 2022  
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, 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

## 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, 2020

**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

## TORTUE WEINKARTE

Verehrte Gäste, zusätzlich hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Selektion von Champagner und internationalen Weinen für Sie bereit. \* Die gekennzeichneten Weine sind auch in verschiedenen Großformaten erhältlich. Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.